

Stockfisch a Braz

Zutaten:

für 1 Person

1 kg Kartoffeln
Olivenöl oder Kokosfett zum
Frittieren
600g Stockfisch
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
100 ml Olivenöl
8 Eier
Salz
weißer Pfeffer
1 Bund Petersilie
schwarze Oliven

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Entfernen Sie vom Stockfisch Haut und Gräten. Schneiden Sie ihn in Stücke. Reißen Sie ihn dann in kleine Streifen, waschen diese sorgfältig und weichen sie solange in kaltem Wasser ein, bis sie zart sind.

Schälen Sie die Kartoffeln, und schnitzeln Sie diese in dünne Streifchen. Die überflüssige Stärke in kaltem Wasser ausspülen; Kartoffelstreifen ausdrücken und in einem Sieb abtropfen lassen. In Palmöl oder Olivenöl frittieren.

Die beiden Zwiebeln in Scheiben schneiden, die Knoblauchzehen mit dem Messer zerdrücken und in einer Kasserolle zusammen mit einem Lorbeerblatt in drei Vierteln des Olivenöls glasig schwitzen.

Den Rest Olivenöl in eine große gusseiserne Pfanne geben, auf mittlerer Stufe anheizen, die Zwiebeln aus der Kasserolle in die Pfanne umfüllen.

Drücken Sie den eingeweichten Stockfisch mit den Händen aus, bis er möglichst trocken ist, und verteilen Sie ihn über die Zwiebeln. Gut durchrühren.

Schmecken Sie mit Salz und gemahlenem weißem Pfeffer ab, und fügen Sie die Hälfte der frittierten Kartoffelstreifen hinzu.

Alles gut, aber sachte durchrühren.

Die geschlagenen Eier unterheben. Das Gericht sollte, unter ständigem Rühren, nur noch einmal schnell durchgebraten werden.

Richten Sie "Balcalhau a Braz" auf einer vorgewärmten Platte an. Garnieren Sie mit fein gewiegter Petersilie, schwarzen Oliven und den restlichen frittierten Kartoffelstreifen.