AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	50 Min.	ganzjährig	Portugal

KABELJAU AUF PORTUGIESISCHE ART



Rezept: Christian Teubner. Aufläufe, Soufflés & Gratins. Teubner 1996 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

So wird der Bacalhau zur Delikatesse. Für den saftigen Gratin wird traditionell Manchego, ein portugiesischer Hartkäse, verwendet. (+1 Tag Fisch einweichen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Bacalhau	4 EL	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch	1 Bd	Petersilie, gehackte
200 g	Zwiebel	4	Ei
200 g	Grüne Peperoni	0.5 dl	Milch
400 g	Tomaten	80 g	Manchego
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Getrockneten Kabeljau mit Hautseite nach unten in grosse Schüssel legen, mit kaltem Wasser bedecken und zugedeckt 1 Tag im Kühlschrank einweichen.
2. Fisch aus Wasser nehmen, abspülen und trocken tupfen. Haut abziehen, Gräte entfernen. Fisch in gleich grosse Stücke zerpflücken.
3. Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Ausgenommene Peperoni in feine Streifen schneiden. Fruchtfleisch der gehäuteten Tomaten in Würfel schneiden.
4. Zwiebel und Knoblauch in Pfanne hell anschwitzen, Peperonistreifen 5 Min. mitdünsten, Tomaten beifügen und weitere 5 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, 2/3 der Petersilie einstreuen. Gemüse in backfeste Form einfüllen und zerpflückte Fischstücke darauf verteilen.
5. Für die Sauce Eier mit Milch und Salz verquirlen, Käse einrühren und über den Fisch giessen. Im Backofen bei 200° C 30 Min. backen. Vor dem Servieren mit dem Rest der Petersilie garnieren.