

Fischrezepte

Albondigas De Bacalao A La Catalana - Stockfischklößchen

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Barcelona, Fisch, Spanien

250 g	Stockfisch	1	Ei
15	Geröstete, geschälte Hasel - nüsse	1/2	Becher Milch
1	Lorbeerblatt		Salz, Pfeffer, Zimt

67 1/2 ml Weißwein
1 Bund Gehackte Petersilie
300 ml Olivenöl
100 Gramm Mehl
1 Geschälte Knoblauchzehe
3 Scheib. Weißbrot
Einige Safranfäden

Weichen Sie den Stockfisch 24 Stunden ein, und wechseln Sie mehrmals das Wasser. Dann kochen Sie ihn kurz in Wasser mit dem Lorbeerblatt auf, nehmen ihn heraus und entfernen alle Gräten. Weichen Sie eine Scheibe Weißbrot in Milch ein und stampfen Sie es in einer Schüssel zusammen mit dem Fisch zu Brei. Verquirlen Sie das Ei und verrühren Sie es mit Pfeffer, Zimt, gehackter Petersilie, einem Esslöffel Mehl und wenn nötig, mit etwas Salz. Es soll ein fester, noch geschmeidiger Teig entstehen. Daraus formen Sie kleine Klösschen und backen diese in Olivenöl von allen Seiten goldbraun. Nun backen Sie zwei Scheiben Weißbrot in Öl von beiden Seiten knusprig. Zerreiben Sie in einem großen Mörser aus Marmor oder Porzellan das gebackene Weißbrot, die Haselnüsse, den Safran und den Knoblauch zu einer feinen Paste und rühren Sie den Weißwein dazu. Erhitzen Sie in einem feuerfesten Tontopf einen Deziliter Olivenöl, und rühren Sie den Inhalt des Mörsers und einen Viertelliter Wasser hinein. Decken Sie den Topf zu, und lassen Sie die Soße auf kleinem Feuer 15 Minuten leise kochen. Danach legen Sie die Stockfischklösschen ein, gießen noch einmal etwas heißes Wasser dazu und lassen alles zusammen etwa 15 Minuten lang auf kleiner Flamme mehr ziehen als kochen.

Servieren Sie die albondigas de bacalao in der Tonform, mit etwas gehackter Petersilie bestreut.