

# Fischrezepte

## Bacalhau - Portugal

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Dorsch, Fisch, Kabeljau, Portugiesisch, Salzwasser

---

|       |                                   |     |                         |
|-------|-----------------------------------|-----|-------------------------|
| 900 g | gesalzener Kabeljau,<br>gewässert | 10  | grüne Oliven, entsteint |
| 2     | Zwiebeln, in Scheiben             | 10  | schwarze Oliven         |
| 6     | Butter                            | 4   | Eier, hartgekocht       |
| 1     | Knoblauchzehe, gehackt            | 1/2 | Petersilie, gehackt     |
| 3     | Kartoffeln                        |     | Weinessig               |
| 2     | Semmelbrösel                      |     | Olivenöl                |
|       |                                   |     | Pfeffer, schwarz        |

---

Den getrockneten Kabeljau in kaltem Wasser 24 Stunden wässern oder bis er vollständig durchfeuchtet ist. Das Wasser mehrmals wechseln. Den Fisch abtropfen lassen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und den Fisch etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis er gar ist. Den Fisch abtropfen lassen, enthäuten, entgräten und mit einer Gabel in große Stücke zerteilen.

Die Zwiebeln in der Hälfte der Butter goldbraun dünsten, den Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Die ungeschälten Kartoffeln in Salzwasser garen, in kaltem Wasser abschrecken, pellen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine passende Kasserolle mit der restlichen Butter ausfetten. Erst die Hälfte der Kartoffeln einschichten, dann die Hälfte des Kabeljau, dann die Hälfte der Zwiebeln, mit wenig Pfeffer bestreuen - das Ganze wiederholen.

Die oberste Schicht mit den Semmelbröseln bestreuen. Für etwa 15 Minuten in den Backofen stellen, bis die oberste Schicht leicht gebräunt ist.

Vor dem Servieren mit den Oliven und den Eiern garnieren, mit der Petersilie bestreuen. Weinessig und Oliven in kleinen Flaschen und Pfeffer dazustellen.