

septiembre 2012

bacalao mallorquin



eine tolle, wirklich leckere angelegenheit & super einfach

für 4 pax

4 stücke lomo de bacalao, gehäutet

600g frischer blattspinat

6 grosse, festkochende kartoffeln,
geschält & in ca. 3cm dicke scheiben geschnitten
100g soffrito, in ringe geschnitten(ersatzweise lauch)

100g mandelmehl

4 knoblauchzehen

200ml sahne

50ml bestes olivenöl

flor de sal blanco & frischer weisser pfeffer

muskat

olivenöl zum braten

zitrone

Zubereitung

Stockfisch mind. 2 Tage wässern, dabei Wasser öfters wechseln. Gewässerten Stockfisch gut abtropfen lassen, trocken tupfen .

Spinatblätter waschen & mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Aus gemahlene Mandeln, Knoblauch, Sahne und 50 ml Olivenöl im Mixer oder mit dem Zauberstab eine dickliche Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Stockfisch in einer großen Pfanne in reichlich heißem Olivenöl 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei einmal wenden. Herausnehmen und beiseite stellen. In demselben Öl die Kartoffelscheiben portionsweise braten, bis sie goldbraun und gar sind.

Backofen auf 150°C vorheizen.
Eine flache Auflaufform mit Olivenöl auspinseln.

Zuerst die Kartoffelscheiben, dann die Sofritoringe gleichmäßig hineinschichten. Den gebratenen Stockfisch darauf legen. Spinat gleichmäßig über die Fischstücke verteilen.

Die Mandel-Knoblauch-Creme gleichmäßig über alles gießen.
Bei 150°C ca. 10-15 Minuten im Backofen gratinieren.

& daran denken...



! bon profit !