EMMEN CENTER

BACALHAU À BRAS

Dieses Klippfisch-Gericht mögen die Lissabonner/innen besonders gern.

Für die Zubereitung benötigen Sie:

4 Stk.	gewässerter Klippfisch
3	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
4	Kartoffeln
1 Bund	glatte Petersilie
6	Eier
200 ml	Milch
	Salz, Pfeffer & Pflanzenöl zum Frittieren

1)
Den Klippfisch in einen grossen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen und den Fisch 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

2)
Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und reiben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen.

3)
Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einem Hobel in dünne Stifte schneiden. In ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelstifte darin 2 – 3 Minuten braten, aber keine Farbe annehmen lassen. In der Fettpfanne des Backofens ausbreiten und beiseitestellen.

4)
Den Klippfisch häuten, entgräten und zwischen den Fingern fein zerkleinern. Die Pfanne mit den Zwiebeln wieder auf den Herd setzen. Den Klippfisch untermischen und 5 Minuten garen.

5)
Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Milch einrühren. Die Kartoffelstifte unter die Klippfischmischung in der Pfanne mengen. Die Eiermischung darüber giessen und stocken lassen. Die Eier sollten nicht zu trocken werden.