Baccalà mantecato alla veneziana - Stockfisch auf Polentaschnitten

Beim diesem typischen Gericht aus Venetien wird der Stockfisch zu einer Paste verarbeitet und auf Brot oder gebratene Polentaschnitten gestrichen ? venezianische Cicchetti, sie sind mit den spanischen Tapas vergleichbar, man isst sie als Häppchen an der Bar zu einem Glas Wein, oder zusammen mit andern Cicchetti als kleine Mahlzeit.

Baccalà mantecato wird oft püriert, aber einfach nur gut zerstossen, damit man noch etwas von den Fleischfasern spürt, schmeckt er besser (finde ich). Viel kommt nicht dazu: Knoblauch, Olivenöl, Pfeffer, Petersilie und falls nötig Salz. In den italienischen Rezepten ist das zwar meist nicht vorgesehen, aber ein wenig Muskatnuss passt sehr gut zum kräftigen Fischgeschmack. Der Baccalà wird lauwarm oder zimmerwarm auf frisch gebratenen Polentaschnitten angerichtet.

Der Stockfisch oder Klippfisch muss vorab zwei Tage gewässert werden, damit das reichlich vorhandene Salz ausgewaschen wird (siehe da).

Zutaten (für etwa 10 Stück)

80g	Polenta fein
4dl	Gemüsebouillon
15g	Butter
15g	milder Gruyère gerieben
200g	Stockfisch, gewässert
1dl	Milch
1dl	Wasser
1	Knoblauchzehe
1	Handvoll glatte Petersilie
3El	Olivenöl
	Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Zubereitung

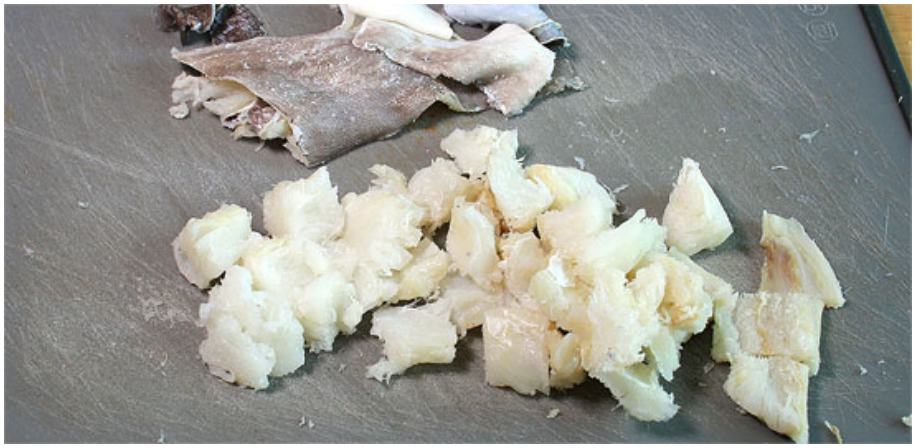
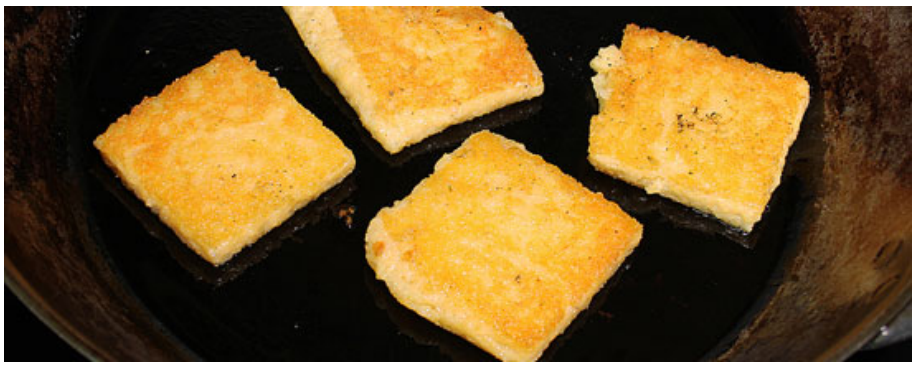
Gemüsebouillon aufkochen und die Polenta einrieseln lassen. Temperatur etwas zurückstellen und die leicht blubbernde Polanta 10 Minuten lang immer wieder kräftig durchrühren. Herdplatte ausschalten, noch etwas weiterrühren bis es nicht mehr blubbert. Polenta 30 Minuten zugedeckt auf der Herdplatte nachziehen lassen.

Butter und Gruyère in die noch warme Polenta einrühren. Ein Brett leicht einölen und darauf die Polenta ca. 1,5cm dick mit einem eingeölten Spachtel möglichst glatt ausstreichen.

Haut vom gewässerten Stockfisch abziehen, und das Fleisch in Stücke schneiden, dabei allfällige Geräte herausschneiden oder herauszupfen.

Milch mit 1dl Wasser aufkochen. Stockfischstücke zugeben. Knoblauch dazupressen. Mit Pfeffer, wenig Muskatnuss und Salz würzen. 35-40 Minuten köcheln lassen bis das Milchwasser fast ganz eingekocht und der Fisch weich ist. Gegen Schluss nochmals abschmecken. Etwas auskühlen lassen.

Petersilie fein hacken und mit dem geschmorten Fisch vermischen, dabei den Fisch mit einer Gabel gut zerdrücken. Olivenöl zugeben und nochmals gut vermischen.

Aus der ausgestrichenen Polenta ca. 5x5cm grosse Quadrate ausschneiden und in Olivenöl beidseitig bei guter Hitze ca. 5-6 Minuten braten bis sie schön goldbraun und knusprig sind.
Die Polentaplätzchen sind sehr weich, sie müssen gut gebraten (5 Minuten) und eine feste Kruste besitzen , bevor man sie zum ersten mal wendet, sonst fallen sie auseinander.

Die Polentaplätzchen auf einen Teller legen und mit reichlich Fischmasse belegen.