Stockfisch mit Sauce Rouille

Stockfisch, das ist eingesalzener und getrockneter Kabeljau. Zur Verwendung in der Küche muss er zuerst gewässert werden (siehe da). In türkischen oder italienischen Läden findet man ihn oft auch bereits gewässert als Tiefkühlprodukt. Auch gewässerter Stockfisch braucht bei der weiteren Zubereitung kein zusätzliches Salz mehr.

Die Rouille wird traditionell zur Bouillabaisse serviert und passt auch gut zu Meerfisch wie dem Stockfisch. Man kann sie auf unterschiedliche Art zubereiten, reichlich Knoblauch, Paprika und Peperoncino gehören aber immer dazu. Nach diesem Rezept ist sie einer pikanten Mayonnaise ähnlich.

Zutaten (2 Portionen)

```
Sauce Rouille:
4El     Sonnenblumenöl
2El     weisser Balsamico
1       gekochtes Ei
80g     rote Peperoni
5-6cm   Peperoncino
3       Knoblauchzehen
20g     Sauerrahm
1Tl     Dijon-Senf
1Tl     Pul biber
1/2Tl   Salz

Stockfisch:
500g    Stockfisch gewässert
1El     Mehl
1       Zwiebel, ca. 60g
1       Fenchel, ca. 250g
100g    rote, spitze Peperoni
```

2dl	Weisswein
1dl	Gemüsebouillon
	Olivenöl

Zubereitung

Stockfisch entlang der Mittelgräte halbieren. Mittelgräte herausschneiden. Seitlich der Mittelgräte stecken kleinere Gräten im Fleisch, diese mit der Fingerspitze erspüren und mit einer Pinzette herausziehen. Stockfisch in grobe Stücke schneiden und leicht bemehlen. In reichlich Olivenöl nur auf der Hautseite heiss anbraten. Am Anfang klebt der Fisch leicht am Pfannenboden. Nach ca. 3-4 Minuten lässt er sich jedoch gut ablösen. Fisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Austriebe des Fenchels wegschneiden und den Strunk flach schneiden. Fenchel längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Den zarten Strunk nicht herausschneiden. Peperoni halbieren, Kerne und weisse Häutchen entfernen, danach quer zu schmalen Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden.

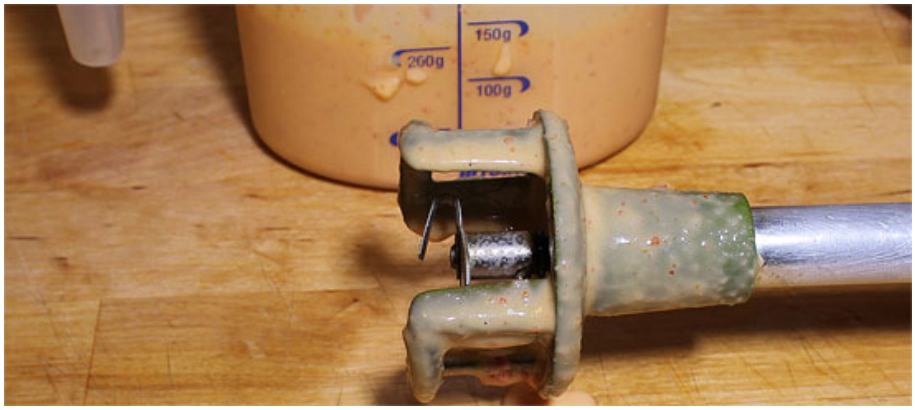
Gemüse in der gleichen Pfanne wie der Fisch dünsten (ca. 10-15 Minuten), vor allem zu beginn öfters aufmischen, damit sich der Bratensatz löst. Weisswein dazugiessen und etwa zur Hälfte einkochen lassen (Ausgelöster Mittelgrat mitkochen). Bouillon zugiessen und köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Fischstücke zugeben und ca. 5 Minuten mitdämpfen.

Rouille:
Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Schote zu kleinen Würfeln schneiden. Knoblauch und Ei hacken. Peperoni würfeln.

Alle Zutaten für die Rouille in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Tipp: Peperoncino nach und nach zugeben bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.

Stockfisch auf dem Gemüse anrichten und mit der Rouille nappieren, oder die Rouille separat dazu servieren. Dazu passt leicht getoastete Baguette ausgezeichnet.

nahrin
Bouillon
Vegetabil-Extrakt
2020
Roche Vineuse
CAVE ST PIERRE
SONNENBLUMENÖL
HUILE DE TOURNESOL
BALSAMICO BIANCO
KÖSK
Crème Fraîche
35%


150g
200g
100g