Caldeirada de Bacalhau - Portugiesischer Stockfisch-Eintopf mit Chnoblibrot

Von der Machart er erinnert dieser einfache Eintopf an die gut schweizerischen Saftplätzli, natürlich mit anderen Zutaten. Diese werden gerüstet, geschnitten und in kalt in eine Pfanne eingeschichtet: Tomaten, reichlich Zwiebeln, Kartoffeln, Peperoni und natürlich gut gewässerter Bacalhau (Stockfisch). Gewürzt wird mit reichlich Paprika, Lorbeer, Pfeffer und ganz wenig Meersalz (Auch gut gewässerter Bacalhau bringt noch genug Salz mit).

Der Topf wird kalt aufgesetzt und zugedeckt während ca. 25-30 Minuten geschmort, oder einfach, bis die Kartoffeln gar sind.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Bacalhau gewässert
250g	Kartoffeln festkochend
2	Zwiebeln
3-4	Tomaten
1/2	gelbe Peperoni
1dl	Olivenöl
1,5dl	Weisswein
2Tl	Paprika süss
4	Lorbeerblätter
	grobes Meersalz
	Pfeffer

Chnoblibrot:

4	Scheiben Baguette
40g	Butter
1-2	Knoblauchzehen
1/2Tl	Kräutersalz

Zubereitung

Die Haut vom gewässerten Bacalhau abziehen, Gräten auslösen (ist ein bischen eine Geduldsübung) und den Fisch in grobe Stücke schneiden.

Tomaten, Kartoffeln und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Peperoni in Streifen schneiden.

Den Boden einer kalten Pfanne mit Olivenöl begiessen. Je die Hälfte der Tomaten und Zwiebeln darauf einschichten. 2 Lorbeerblätter zugeben und die Peperonistreifen darauf verteilen. 1 Knoblauchzehe darüberpressen und mit 1 Tl Paprika, Pfeffer und wenig Meersalz würzen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben darauf verteilen. Die Fischstücke darauf legen. Den Rest der Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln darauf verteilen und 2 weitere Lorbeerblätter zugeben. Mit 1 Tl Paprika, Pfeffer und etwas Meersalz würzen.

Olivenöl und Weisswein darübergiessen und zugedeckt aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten köcheln lassen, damit etwas Saft verdampft. Der Eintopf ist gar, wenn die Kartoffel nur noch knapp bissfest sind.

Chnoblibrot
Von einer Baguette schräg vier Scheiben abschneiden. Ca. 40g zimmerwarme Butter mit 1-2 gepressten Knoblauchzehen und ca. 1/2 Tl Kräutersalz vermischen. Baguettescheiben damit dick bestreichen und im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten überbacken.

Gutes, scharfes Schneidwerkzeug brauchts... (Rüstmesser: Kuhn Rikon)