

Rape a la Gallega (galizischer Seeteufel)

Galizien, Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 700g Seeteufel-Filets ohne Knochen (gefroren ist das ca. 1kg)
- 1kg Kartoffeln
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel süsses Paprikapulver (idealerweise Pimentón de la Vera, geräuchertes Paprika)
- frische glatte Petersilie
- Olivenöl
- ein grosser Schuss Weisswein
- 1 Esslöffel Weissweinessig
- wenige getrocknete Lorbeerblätter

Vorbereitung:

- Seeteufel ggf. auftauen und dann in 3...4cm dicke Scheiben schneiden.
- Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und in 2 Portionen teilen.
- In einer Schüssel den Fisch mit Salz, Pfeffer und der einen Hälfte kleingehacktem Knoblauch sowie Öl einreiben und min. 30 Minuten marinieren lassen.
- Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln und Zwiebeln mit Lorbeerblättern in einer grossen Pfanne mit Salzwasser und etwas Weisswein ca. 10 Minuten kochen.
- Die marinierten Seeteufelstücke zugeben und weiter köcheln, bis die Kartoffeln bissfest sind (weitere ca. 8 Minuten). Das Wasser abgiessen und etwas davon beiseite stellen.
- In der Bratpfanne im Olivenöl den restlichen Knoblauch erhitzen und Paprikapulver begeben. Nichts verbrennen! Ebenso ein wenig vom Kochwasser und einen Esslöffel hellen Essig unterrühren. Das ist dann die sogenannte Ajada, die rote galizische Sauce zu Fischen.
- Nun den Fisch, die Kartoffeln und Zwiebeln in die Sauce geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen (ohne kochen).
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit frischer Petersilie servieren.

Tipp:

- Zur Farbgebung können gegen Schluss auch etwas gekochte grüne Erbsen aus der Büchse untergemischt werden.
- Baguette-Brot als Beilage.

