

## Caldereta de pescado y mariscos

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 300g fester Fisch (ideal ist Seeteufel)
- 800g Kartoffeln
- 200g (aufgetaut) geschälte Gambas (gekocht oder roh)
- 6 ganze rohe Langostinos (mit Kopf)
- 200g (aufgetaut) Tintenfischringe
- 100g Miesmuscheln (gekocht oder roh)
- 150g Venusmuscheln (gekocht oder roh)
- 1 grüne Peperoni
- 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- eine Hand voll frische Petersilie
- Olivenöl
- 2dl Weisswein
- ca. 3 Esslöffel Fischfondspulver
- 400g gehackte Tomaten (aus der Büchse)
- ein paar getrocknete Lorbeerblätter
- 2 Teelöffel Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer (und wenn's etwas scharf sein soll, eine Prise Piment d'Espelette)
- für die Majado:
  - 1 weitere Knoblauchzehe
  - ca. 3 alte Brotscheiben (entrindet ca. 50g)
  - 40g Mandeln (Splitter oder ganze geschälte)
  - ein paar Safranfäden und eine Prise Zimtpulver
  - je 1 Schuss Sherry und Weisswein

Vorbereitung:

- Die Majado-Würzpaste herstellen:
  - Knoblauchzehe klein hacken.
  - Brot in Würfel schneiden und in der Bratpfanne mit etwas Öl leicht braun rösten.
  - Dann auch die Mandeln zugeben und leicht rösten.
  - Safran, Zimt, Knoblauch, Mandeln, Brot, Salz und Pfeffer in einem Mörser gut zerstampfen. Das braucht ziemlich Zeit und Kraft.
  - Wenig Olivenöl und je 1 Schuss Sherry und Weisswein untermischen.
  - Es soll cremig sein, nicht zu trocken. Im Mörser beiseitestellen.
- Den Seeteufel in Portionen schneiden und mit etwas Salz und Pfeffer einreiben.
- Zwiebel in Schnitze schneiden und den Knoblauch klein schneiden.
- Die Peperoni entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden.
- Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke brechen (anschneiden und dann brechen).
- Petersilie klein schneiden.
- Die Muscheln und Tintenfisch reinigen bzw. waschen und abtropfen.

- In einem Topf nicht zu viel Salzwasser zum Kochen bringen (5dl reichen) und alle Muscheln und die Langostinos ca. 4 Minuten heiss dämpfen, bis die Muscheln offen sind.
- Die Meeresfrüchte mit einer Schaumkelle rausnehmen und abtropfen. Von den Langostinos die Köpfe abtrennen. Den Rest in einem Teller beiseitelegen.
- Die Langostino-Köpfe wieder ca. 3 Minuten ins weiter kochende Wasser geben und mit einer Kelle gut ausdrücken und dann entsorgen. Sie dienen als Geschmackgeber.
- Fischfondspulver zugeben. Das ist dann unser Fischfonds.

Zubereitung:

- In Bratpfanne mit reichlich Öl Zwiebeln, Knoblauch und Peperoniwürfel sachte glasig dünsten.
- Dann den Tintenfisch zugeben und allseitig ca. 5 Minuten anbraten.
- Die gehackten Tomaten, den Lorbeer und eine Prise Zucker zugeben und so lange köcheln, bis die Sauce (= Sofrito) ziemlich eingedickt ist. Min. 20 Minuten. Am besten ohne Deckel.
- Die Kartoffeln zugeben und kurz köcheln und umrühren. Dabei mit Pimentón de la Vera würzen.
- Dann die vorbereitete Majado und den Weisswein untermischen und etwas einkochen.
- So viel Fischfond zugeben, bis alles knapp bedeckt ist. Sonst noch Wasser zugeben. Weiter köcheln, bis die Kartoffeln noch nicht ganz weich sind (ca. 20 Minuten).
- Mit Salz und Pfeffer und ggf. Piment d'Espelette abschmecken.
- Fisch, Muscheln und Gambas in die Flüssigkeit legen und ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln.
- Gegen Schluss auch als Dekoration die geköpften Langostinos obenauf legen.
- Die Petersilie darüber streuen und heiss servieren.

Tipp:

- Die Caldereta ist ein Eintopf in vielen Regionen Spaniens mit Fisch aber auch mit Fleisch.
- Sie ist dem katalanischen Suquet sehr ähnlich. Dort heisst die Majado einfach Picada.

