# Suquet de rape (spanischer Fischeintopf)

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 500g Seeteufel
- 6…8 Langustinos (ganze Gambas mit Kopf und Schale)
- 3…4 Tomaten (ca. 400g) oder 400g gehackte Büchsentomaten
- ca. 900g Kartoffeln
- 3 volle Esslöffel Fischfondspulver
- ca. 3 alte Brotscheiben (entrindet ca. 50g)
- 40g Mandeln (Splitter oder ganze geschälte)
- ein paar Safranfäden
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel Pimenton de la Vera (geräuchtes Paprikapulver)
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Zimtpulver
- eine Hand voll frische Petersilie
- 1 Schuss Sherry
- 1 Schuss Rotwein für den Sofrito
- 1 Schuss Weisswein für die Picada
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Vorbereitung

- Den Sofrito (katal. Sofregit) herstellen:
  - Bei den frischen Tomaten den Stielansatz herausschneiden und sie dann kurz im Wasser brühen, abkühlen und häuten. In Stücke schneiden. Ansonsten die Büchsentomaten nehmen.
  - 1 Knoblauchzehe rüsten und klein hacken und dann im Olivenöl in der Bratpfanne ganz leicht andünsten. Pimentón de la Vera unterrühren für den rauchigen Geschmack.
  - Die Tomaten dazugeben.
  - Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
  - So lange köcheln bis es etwas eingedickt ist (10…15 Minuten). Dazwischen etwas Rotwein zugeben.
- Die Picada (katal. Würzpaste) herstellen:
  - 2 Knoblauchzehen klein hacken.
  - Brot entrinden, 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, Sherry und einen Schuss Weisswein untermischen.
  - Im Mörser beiseitestellen.
- Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke brechen (!). D.h. anschneiden und den Rest von Hand brechen. So wird die Sache noch sämiger.
- In einem kleinen Topf ca. 5dl Fischfond herstellen aus 3 vollen Esslöffeln Fischfondspulver, Wasser und den Köpfen der Langustinos. Diese vorher abtrennen und die Körper schälen und beiseitestellen. Ca. 10 Minuten köcheln und dann die Köpfe entsorgen.
- Den Seeteufel waschen, trocknen und in Portionen schneiden.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Bratpfanne in den Sofrito rühren.
- Die Hälfte der Petersilie beigeben.
- Fischfonds beigeben, so dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Ggf. noch etwas Wasser beigeben. Ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln.
- Die Seeteufelstücke und geschälten Langustinos beigeben und noch ca. 10 Minuten köcheln.
- Am Schluss die Picada im Mörser mit einigen Esslöffeln Sauce aus der Bratpfanne verdünnen, wieder in die Pfanne geben und gut verteilen.
- Noch 5 Minuten köcheln. Die Kartoffeln sollen weich sein.
- Mit dem Rest der Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp:

- Das Suquet ist sozusagen die katalanische Version der Zarzuela (Fischsuppe).
- Suquet kommt aus dem Katalanischen und bedeutet in etwa Saft, Fonds.
- Jederzeit erweiterbar Meeresfrüchten (z.B. Muscheln, geschälten Gambas) und/oder Fenchel. Ist aber eigentlich nicht notwendig.
- Die Picada ist essenziell. Sie gibt die sämige Konsistenz und vor allem unheimlich viel "sabor" (Geschmack)

Rodolfos Lieblingsrezepte