

Atascaburras (Kartoffelpüree-Kabeljau-Gericht)

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1.2kg mehlig kochende Kartoffeln
- 400g getrockneter, gesalzener Stockfisch (Bacalao)
- 4 gekochte Eier
- eine Hand voll Baumnüsse geschält und halbiert (ca. 50g)
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Muskatnuss-Pulver
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Den Knoblauch pressen.
- Die Eier ggf. kochen, schälen und vierteln.
- Den Fisch zum Entsalzen 24 Stunden im Wasser einlegen. Dabei mehrmals das Wasser wechseln. Alle Haut und Knochen entfernen. Danach mit Küchenpapier gut abtrocknen.

Zubereitung:

- Kartoffeln mit der Schale in einem genügend grossen Topf mit Salzwasser und einer Hand voll Lorbeerblättern ca. 30 Minuten weichkochen. Den Lorbeer entsorgen und die Kartoffeln herausnehmen. Das Wasser im Topf für die Fische behalten!
- Kartoffeln unter kaltem Wasser schälen und in einer grossen Schüssel mit dem Kartoffelstampfer nicht zu fein stampfen.
- Die gepressten Knoblauchzehen unterrühren und dabei Olivenöl zugeben, so dass es etwas cremig wird.
- Mit Muskat und Pfeffer abschmecken.
- Den Fisch im Kartoffelwasser min. 5 Minuten kochen. 1 Tasse Brühe zurückbehalten. Abseihen und etwas abkühlen lassen. Von Hand in kleine Fetzen trennen.
- Den zerbröckelten Fisch in die Kartoffeln untermischen.
- Mit reichlich Sud vom Fisch verdünnen, damit es ein schön feuchtes Püree wird.
- Das Gericht in eine vorgewärmte Schale geben und im 100°C Ofen oder in der Mikrowelle nochmals gut erwärmen.
- Die geviertelten Eier und die Baumnüsse obenauf verteilen und servieren.

Tipp:

- Spezialität aus Cuenca (Kastilien-La Mancha). Ein Wintergericht.
- Bei einigen Rezepten wird das Ganze am Schluss zu einem sehr feinen Püree vermischt. Als Tapa OK. Ich bevorzuge als Mahlzeit eine etwas gröbere Konsistenz von Kartoffeln und Fisch.
- Den perfekten Bacalao gibt es z.B. bei Coop CH als "Späne". Der ist dann schon gewässert, zerteilt, enthäutet und grösstenteils entsalzt. Man muss ihn nur noch kurz ins kalte Wasser geben vor dem Kochen.

- Atascaburras bezieht sich auf das Geräusch, wenn Esel im Schlamm rumlaufen. Genauso schlammig soll das Gericht sein :-). Also nicht so trocken wie unser Kartoffelstock, sondern etwas feuchter. Das erzielt man mit dem Fischsud, den man beigibt.
- Und zu guter Letzt: die Recherche und Zubereitung hat wie immer einen riesen Spass gemacht. Aber es ist nur was für Hardcore Fischer. Bacalao schmeckt halt schon sehr streng. Besser ist es vermutlich als kleine Tapas Ration unter mehreren.

