

Cataplana de peixe Algarvia

Portugal (für 4 Personen)

Zutaten:

- 400g Venusmuscheln (Vongole)
- 100g Miesmuscheln (alternativ auch einfach 400g Venusmuscheln)
- 400 g Seeteufel oder anderer fester Fisch
- 8...12 Langustinos mit Kopf und Schale (ca. 400g)
- 150 g Chorizowurst
- 1...2 Peperoni (je nach Grösse)
- 1 Zwiebel
- 2...3 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 500g festkochende Kartoffeln
- ein paar getrocknete Lorbeerblätter
- Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- frischer Koriander
- Thymian
- 1 Zitrone
- Chilisauce (z.B. Piripiri)

Vorbereitung:

- Die beiden Muschelsorten ggf. auftauen, reinigen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser min. ½ Stunde wässern.
- Zwiebel halbieren und in dünne Schnitze schneiden.
- Knoblauch rüsten, halbieren und mit Löffelrücken zerquetschen.
- Peperoni ausnehmen und in feine Streifen schneiden.
- Bei den Tomaten den Stielansatz rausschneiden und diese dann ein paar Minuten im kochenden Wasser blanchieren, abkühlen, enthäuten und klein schneiden.
- Kartoffeln schälen und in 3...4mm dünne Scheiben schneiden.
- Chorizo pellen und in 5...10mm dicke Scheiben schneiden.
- Seeteufel waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Langustinos ggf. auftauen und waschen.

Zubereitung:

- In einer Bratpfanne oder im Le Creuset Profitopf in reichlich Öl die Zwiebeln, Peperonistreifen und Chorizoscheiben ca. 5 Minuten andünsten.
- Kartoffeln, Tomaten, Lorbeer und Knoblauch obenauf verteilen.
- Tomatenmark, Weisswein und ein Schuss Olivenöl in einem Glas gut mischen und darüber giessen. Es soll alles knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Tipp:

- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Deckel drauf und 10 Minuten köcheln.
- Etwas umrühren und die Fischstücke, Muscheln und zuletzt die Langustinos obenauf legen und etwas Koriander verstreuen.
- Deckel drauf und nochmals ca. 15 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich, die Muscheln offen und die Langustinos rosa sind. Dazwischen mit der Holzgabel vorsichtig wieder etwas rühren, damit nichts anbrennt am Pfannenboden. Dabei je nach Schärfewunsch etwas Chilisauce unterrühren.
- Vor dem Servieren eine halbe Zitrone auspressen. Die andere Hälfte zum Garnieren verwenden.
- Dazu braucht es eigentlich keine Beilage. Ggf. etwas Baguettebrot.
- Cataplana heisst sowohl der Fischeintopf aus der Algarve als auch die gehämmerte Kupferpfanne mit Deckel, in der sie zubereitet wird. Ein flacher Bräter aus Gusseisen ist aber auch sehr gut geeignet. Ideal ist der Le Creuset Profitopf.
- Die Cataplana hat viel Flüssigkeit. Deshalb besser in höheren Tellern (Suppenteller) servieren.

