

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2022** ▪
„Adventliches Leibgericht“ mit Mario Kotaska



Matilde Keizer

**Zweierlei vom Bacalhau: Brandade & Frittierte Bällchen
mit Salsa verde**

Zutaten für zwei Personen

Für das Zweierlei vom Stockfisch:

500 g eingeweichter gesalzener
Bacalhau
2 mehligkochende Kartoffeln
5 Knoblauchzehen
1 Liter Milch

Die Haut von dem Fisch entfernen und den Fisch in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen. Fisch, Knoblauch und Kartoffeln mit Milch zum Kochen bringen. Weiter kochen bis die Kartoffeln nach ca. 10 Minuten weich sind. Sobald der Fisch und die Kartoffeln gar sind, beides mit allen Knoblauchzehen aus der Milch nehmen und die Milch aufbewahren. Zwei Knoblauchzehen für die Brandade aufbewahren, die anderen entsorgen.

Für die Brandade:

150 ml Olivenöl
Szechuan Pfefferkörner, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Die Hälfte vom gegarten Fisch in einen kleinen Topf geben. Die Hälfte der Kartoffeln und zwei der übrig gebliebenen Knoblauchzehen dazugeben. Mit einem Holzlöffel zermatschen. Etwas von der übrigen Milch hinzugeben und immer weiter rühren, danach Olivenöl dazugeben. Abwechselnd Milch und Olivenöl weiter dazugeben und weiterrühren, bis eine Masse entsteht, die noch Stücke hat. Am Ende mit wenig Salz würzen und bis zum Servieren kühl stellen. Zum Schluss mit Olivenöl und Szechuan Pfeffer abschmecken.

Für die Bällchen:

1 Peperoni
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone
1 Ei
3 Zweige Petersilie
3 EL Mehl
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die übrige Hälfte der Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse auspressen. Petersilie klein schneiden und dazugeben. Peperoni sehr fein schneiden, je nach Schärfeegrad ganz oder nur die Hälfte hinzufügen. Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben und dazugeben. Knoblauchzehe abziehen und hineinreiben. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den übrigen Fisch und das Ei dazugeben und untermischen. Aus der Fischmasse kleine Bällchen formen und in Mehl wälzen. Kurz ruhen lassen und danach in heißem Öl frittieren.

Für die Salsa verde:

1 Scheibe Weißbrot
1 Knoblauchzehe
2 Sardellen
1 EL Kapern, in Salz eingelegt
1 Bund Petersilie
3 EL Weißweinessig
100 ml Olivenöl

Die Rinde von dem Weißbrot entfernen und das weiche Brot in Stücke schneiden. In Weißweinessig einweichen. Knoblauchzehe abziehen. Sardellen, Kapern und Knoblauch in einen Multizerkleinerer geben. Brot ausdrücken und dazugeben. Alles kleinmixen. Petersilie dazugeben. Olivenöl langsam zwischendurch beim Mixen hinzufügen und zu einer Sauce weitermixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren und als Garnitur über die
Bällchen geben.
1 Peperoni
1 TL Zucker
1 TL Weißweinessig
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.