

# Fisch Rezepte

## Pesce Stocco alla Calabrese - Stockfisch auf Kalabris

Gattung: Fisch, Italien, Kalabrien, Stockfisch

---

1	große	Zwiebel			Pfeffer
800 g		Kartoffeln		100 g	Schwarze Oliven
		Salz		800 g	In Wasser eingelegter
		Basilikum			- Stockfisch
1		Handvoll Petersilie			Tomatensauce
		Olivenöl			

---

Die Zwiebel und die Petersilie fein hacken und das ganze in eine grosse Kasserolle (möglichst aus Ton) geben. Öl und einen grossen Löffel konzentrierte Tomatensauce hinzufügen.

Den Topf auf den Herd geben und eine Suppenkelle warmes Wasser zugiessen, sobald die Sauce gut eingedickt ist. Den Stockfisch in reichlich Wasser kochen, abgiessen, trocken tupfen und in Stücke schneiden; dabei die Haut entfernen und sorgfältig entgräten.

Die Fischstücke in die Kasserolle geben, die in runde, zirka ½ cm dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln und einen Zweig Basilikum zufügen. Letzteren nimmt man vor dem Servieren heraus. Sobald die Kartoffeln fast gar sind, auch die entkernten Oliven, ein wenig Salz und eine Prise schwarzen Pfeffer dazugeben. 10 Minuten durchziehen lassen und servieren.