

Italienische Rezepte

Buridda - Fischeintopf aus Genua

Anzahl: 6

Stichworte: Vorspeisen, Suppen. Italien, Eintopf

1,20 kg	Gemischter Fisch	500 g	Tomaten
	-Makrele,	2 dl	Trockener Weisswein
	-Steinbutt o.ä.	1	Bd. Petersilie
500 g	Meeresfrüchte		Olivenöl
	-Scampi, Sepia		Oregano
	-kleine Tintenfische		Salz
1 kg	Zwiebeln		Pfeffer
2	Knoblauchzehen		

Zuerst den Fisch putzen. Da dies sehr zeitaufwendig ist, vielleicht doch lieber küchenfertigen Fisch kaufen. Zwiebeln in feine Ringe, die Tomaten in kleine Würfeln und den Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden.

Etwas Öl in einem Topf geben und die Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch hineinlegen. Auf diese Schicht die Hälfte der Tomaten geben. Darauf den Fisch und die Meeresfrüchte verteilen. Jede einzelne Schicht muss gesalzen und gepfeffert werden. Über den Fisch die restlichen Zwiebeln, den Knoblauch und die Tomaten geben. Diese oberste Schicht wird mit gehackter Petersilie und Oregano bestreut. Noch etwas Öl darüber giessen, sowie den Weisswein.

Das Ganze wird bei schwacher Hitze und leicht geöffnetem Deckel gegart: die Buridda ist fertig, wenn die Flüssigkeit, die aus dem Gemüse und dem Fisch austritt, eingekocht ist und der Gericht eine schöne sämige Konsistenz hat.

Tipp: Der Name "Buridda" stammt aus dem Arabischen und bezeichnet mit großer Wahrscheinlichkeit eines der ältesten Fischrezepte Genuas. Früher handelte es sich eher um eine Armensuppe, da man dafür sehr gut Reste verwenden konnte, dies es bei Ladenschluss für wenig Geld bei den Fischhändlern zu kaufen gab. Heute gibt sich die Buridda vornehmer, verwendet man doch meist ganzen, frischen Fisch und Meeresfrüchte.