

# Rezept „Bacalhau á Brás“

## Rezept „Bacalhau á Brás“ (Stockfisch aus der Pfanne)

750 g gesalzener und getrockneter Stockfisch  
4-5 gekochte Kartoffeln  
3 Zwiebeln  
125 ml Olivenöl  
3 hart gekochte Eier  
3 Knoblauchzehen  
1 Gläschen grüne Oliven  
*sowie:*  
frische Petersilie/Koriander und schwarze  
Oliven zum Garnieren

Den Stockfisch zum Entsalzen mindestens 24 Stunden in Wasser einlegen. Zwischendurch immer mal wieder das Wasser wechseln. Anschließend den Fisch 20 bis 25 Minuten kochen. Abkühlen lassen.

Den Fisch in kleine Stückchen zupfen und dabei alle Gräten entfernen. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und gemeinsam mit den zerdrückten Knoblauchzehen zwei bis drei Minuten anbraten.

Nun die klein gewürfelten Kartoffeln hinzufügen und weitere 3 Minuten erhitzen. Danach den gezupften und gekochten Stockfisch in die Pfanne geben, alle Zutaten miteinander vermischen und alles zusammen weitere acht Minuten kräftig anbraten. Dabei immer mal wieder wenden.

Danach die grünen Oliven hinzufügen. Das gesamte Bratgut in eine Auflaufform geben. Mit den in Scheiben geschnittenen hart gekochten Eiern und den schwarzen Oliven verzieren. 10 Minuten bei 180 Grad Celsius backen. Vor dem Servieren den Bacalhau mit frischen Korianderblättchen oder Petersilie garnieren.

Mit weißem Baguette und portugiesischem Rotwein servieren.

## Recipe: Bacalhau á Brás (Stockfish in the frying pan)

*Ingredients:*  
750 g dried, salted stockfish  
4-5 boiled potatoes, cut into small dice  
3 onions (cut into rings)  
125 ml olive oil  
3 hard-boiled eggs  
3 cloves of garlic  
1 small glass green olives  
*and*  
*fresh parsley/coriander and black olives to garnish*

*Soak the stockfish for at least 24 hours, changing the water occasionally. Boil the fish for 20 to 25 minutes; allow to cool.*

*Carefully remove the fish from the bones in small pieces. Heat the olive oil in a large skillet. Add the onion rings and the crushed garlic and fry for two to three minutes.*

*Add the diced potatoes and heat for a further three minutes. Then add the pieces of boiled stockfish to the pan, blending all ingredients and frying at a crisp heat for a further eight minutes. Keep tossing.*

*Add the green olives and move everything into an oven dish. Decorate with slices of hard-boiled egg and black olives. Bake for 10 minutes at 180 °C. Before serving the Bacalhau, garnish with fresh leaves of coriander or parsley.*

*Serve with white baguette and Portuguese red wine.*