

Cataplana mit Fisch, Garnelen und Kartoffel-Spalten

Für zwei Personen

Für die Cataplana:

400 g Kabeljau-Loins	100 g Party-Garnelen	2 Fleischtomaten
1 große weiße Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	50 ml Weißwein
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Tabasco	1 Lorbeerblatt
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Koriander	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelspalten:

500 g mehligk. Kartoffeln	Butter	Salz
---------------------------	--------	------

Für die Cataplana:

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebel in Ringe schneiden und Knoblauch hacken.

Tomaten schälen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Petersilie und Koriander abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Cataplana-Topf reichlich mit Olivenöl auspinseln und mit Zwiebelringen und etwas Knoblauch auslegen. Weißwein mit der Chili-Würzsauce vermengen.

Garnelen auf einer Seite mit ein wenig Tabasco bestreichen. Abwechselnd Fisch und Tomaten im Cataplana-Topf schichten. Lorbeer, Petersilie, Koriander und den übrigen Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen oben auf legen. Olivenöl und das Wein-Tabasco-Gemisch an der Seite dazugeben. Den Topf abgedeckt ca. 15 Minuten auf der Herdplatte bei mittlerer Hitze schmoren lassen, während der Zubereitungszeit den Deckel nicht abnehmen.

Für die Kartoffelspalten:

Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden, in einer großen Pfanne mit etwas aufgeschäumter Butter anbraten und mit Salz abschmecken.

Die Cataplana mit Fisch und Garnelen traditionellerweise im Topf servieren und auf einem separaten Teller die Kartoffelspalten anrichten.

Isabel Kessler am 08. Mai 2017