

# Katalanischer Fischtopf mit Garnele, Picada, Brot-Chip

## Für zwei Personen

### Für Fisch und Garnelen:

50 g Wolfsbarschfilet      50 g Steinbuttfilett      50 g Schellfischfilet  
2 Rotgarnelen, ohne Kopf    3 EL Weinbrand, min. 40    Olivenöl

### Für die Picada:

3 Scheiben Weißbrot      2 Knoblauchzehen      8 blanchierte Mandeln  
4 Zweige glatte Petersilie    100 ml Fischfond      4 EL Olivenöl

### Für die Tomatensauce:

3-4 große Strauchtomaten    2 Knoblauchzehen      1 kleine Zwiebel  
1 kleine rote Chilischote    4 EL Tomatenmark      3-4 Zw. glatte Petersilie  
1 Prise Safranfäden      300 ml Fischfond      150 ml trockener Weißwein  
Olivenöl      Salz      Pfeffer

### Für den Brot-Chip:

½ Baguette      4 EL Olivenöl      Saltflakes

**Für die Garnitur:**      2 Zweige glatte Petersilie      1 Zitrone

## Für Fisch und Garnelen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fischfilets in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Nach ein paar Minuten die Garnelen dazugeben und eine Minute braten. Den Weinbrand dazugeben, entzünden und herunterbrennen lassen. Alles aus der Pfanne nehmen.

## Für die Picada:

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Brot darin für 2-3 Minuten auf allen Seiten goldbraun braten.

Knoblauch abziehen, mit dem Handballen zerdrücken und grob in Stücke ziehen. Nach ca. 2 Minuten zum Brot geben. Anschließend Brot, Knoblauch, Mandeln und Petersilie in einer Moulinette mixen. So viel Fischfond dazugeben, dass eine glatte Paste entsteht.

## Für die Tomatensauce:

Tomaten einritzen und mit heißem Wasser übergießen. Anschließend die Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Petersilie hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Chili ganz fein scheiden und mit Zwiebeln und Knoblauch unter Rühren im Topf andünsten. Tomatenmark dazugeben und mit anschwitzen. Nach und nach Weißwein und etwas Fischfond dazugeben und einköcheln lassen. Tomaten, Safranfäden und Petersilie dazugeben und weiterköcheln lassen. Wenn nötig, immer wieder etwas Fond nachgießen, sodass eine schöne Sauce entsteht.

2/3 der Picada in die Tomaten rühren, bis die Sauce sämig wird. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Fische dazu geben und nur kurz noch ziehen lassen.

## Für den Brot-Chip:

Baguette ganz dünn aufhobeln oder aufschneiden. Mit Olivenöl bestreichen und für 2-3 Minuten im Backofen backen. Mit Saltflakes bestreuen und mit der Zarzuela anrichten.

## Für die Garnitur:

Petersilie fein hacken. Zitrone vierteln.

Die Zarzuela in tiefen Teller anrichten und mit Petersilie und Zitrone garniert servieren.

Anna Hofmann am 16. Oktober 2023