

Cacciucco - ligurischer Fisch-Eintopf

Für 4 Personen

200 g Tintenfische	0,5 l Vongolefond	0,5 l Geflügelfond
0,5 l Schälto­maten	2 g Safran	200 g Doradenfilet
200 g Steinbuttfilet	120 g Rotbarbenfilet	8 Gambas
1 Baguette	5 Zehen Knoblauch	200 g Knollensellerie
200 g Karotten	200 g Zwiebel	5 – 6 Zweige Thymian
4 cl Olivenöl	2 Chilischoten	4 cl trockener Wermut
2 cl Pernod (Pastis)	0,5 l Weißwein	4 EL Butter
1 EL Blattpetersilie	Salz	Pfeffer
Zucker	Koriander, gemahlen	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Gambas putzen. Schale und Köpfe waschen und mit etwas Wasser in einen Topf zum Kochen bringen. Den Sud aufheben. Die geputzten Tintenfische in grobe Ringe schneiden. Knollensellerie, Zwiebel und Karotten fein mixen und zusammen mit Olivenöl und Butter anschwitzen. Thymian, vier Zehen Knoblauch, Safran und fein geschnittene Chilischoten dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Das Ganze mit Noilly Prat, Pernod und Weißwein ablöschen und komplett einkochen. Gamba-Sud, den Vongole- und Geflügelfond und die Schälto­maten darauf geben und wieder bis auf ein Viertel sämig einkochen. Nun die Fischfilets in kleine Happen schneiden und zusammen mit den Gambas auf einem heißen Backblech verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Koriander würzen. Danach die eingekochte Soße darüber gießen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Jetzt die geschnittene Blattpetersilie darüber streuen und zugedeckt zehn bis zwölf Minuten im vorgeheizten Backofen ziehen lassen. Das Baguette in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten rösten und mit einer halbierten Knoblauchzehe von beiden Seiten abreiben.

Stefan Marquard am 28. November 2008