

Cacciucco

Für 4 Personen

100 g Tintenfische	250 ml Vongolefond	500 ml Geflügelfond
500 ml Schälto­maten	2 g Safran	120 g Doradenfilet
120 g Meeräsche­filet	120 g Rotbarbenfilet	8 Gambas
1 Baguette, klein	4 Zehen Knoblauch	100 g Knollensellerie
100 g Karotte	5–6 Zweige Thymian	4 cl Olivenöl, gutes
2 Schoten Chili	2 cl Wermut	250 ml Weißwein
1 EL Blatt­petersilie	Koriander	Zucker
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die geputzten Tintenfische in grobe Ringe schneiden. Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Karotte fein mixen und zusammen mit Olivenöl und Butter anschwitzen. Thymian, Knoblauch, Safran und fein geschnittene Chilischoten dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Das Ganze mit Wermut und Weißwein ablöschen und komplett einkochen. Den Vongole- und Geflügelfond und die Schälto­maten darauf geben und wieder bis auf ein Viertel sämig einkochen. Nun die Fische in kleine Happen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Koriander würzen. Danach in die eingekochte Soße setzen 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 09. September 2011