

BRIAN ON TOUR – PORTUGAL

Cataplana à la Brian

Exotische Kräuter vom Markt und fangfrischer Fisch direkt vom Boot sind Highlights des köstlichen Fischeintopfs, den Brian in Portugal in einer traditionellen Cataplana serviert. Mit seinem Rezept zum Nachkochen holen Sie sich und Ihren Gästen ein Stück portugiesische Küste direkt auf Ihren Esstisch.

Zutaten – 6 Personen

1 weißer Fisch nach Wahl, z.B.
Red Snapper oder Barsch

4 große Zwiebeln

400 g Butter

4 große Süßkartoffeln

4 große Karotten

4 große Tomaten

1 Flasche Rotwein

1 Glas Honig

Salz

Pfeffer

1 Bund grüne Bohnen

1/2 Meter Chorizo Wurst

Lorbeerblätter

Zubereitung

- Den halben Meter Chorizo-Wurst in vier große Stücke teilen. Die Wurst in einer Pfanne mit 100 g zerlaufener Butter kräftig anbraten. ½ Liter Wasser hinzufügen, sodass die Wurst bedeckt ist und das Wasser aufkochen lassen. Die Flüssigkeit bildet den Fond, indem das Gemüse später gekocht wird.
- Die Zwiebeln, Süßkartoffeln, Karotten und Tomaten in große Würfel schneiden. Die Bohnen in ca. 3 cm lange Stücke teilen. Die restliche Butter in einem großen Topf (falls vorhanden in einer Cataplana) schmelzen lassen und die Zwiebeln darin anbraten. Das gesamte Gemüse und die Lorbeerblätter hinzufügen und ebenfalls anbraten.
- Nachdem die Chorizo-Wurst ca. 20 – 25 Minuten lang gekocht hat, wird sie zum Gemüse gegeben und der Fond über die Mischung gegossen. Erneut zum Kochen bringen. Das Fischfilet währenddessen in 2 – 3 cm große Würfel schneiden und ebenfalls in den Topf legen, bestenfalls sollte der Fisch obenauf liegen.
- Den Inhalt mit Rotwein begießen, sodass alles bedeckt ist. Dann den Honig zugeben. Für ca. 20 – 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, sodass das Gemüse gar wird und der Sud teilweise einziehen kann. Anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen und die Fischstücke vorsichtig entnehmen.
- Die Fischstücke in einer Pfanne, ohne Zugabe von Butter, auf der Haut knusprig anbraten. Beim Servieren den Fisch wieder oben auf das Gericht legen – und fertig ist die portugiesische Cataplana à la Brian.

Bom apetite!

(Guten Appetit!)

