

Baccalà-Crostini

ZUTATEN:

500 g Baccalà (Stockfisch; eingesalzener Kabeljau)
2 Knoblauchzehen
200 ml mildes Olivenöl
Pfeffer
4 Basilikumblätter
1 dünne Stange Lauch
500 ml Milch
etwas Zitronensaft

Für die Polenta:

100 g Polenta
Olivenöl
250 ml Gemüsefond
150 ml Obers
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Den Stockfisch in einem Gefäß mit Wasser bedecken und im Kühlschrank 2 Tage wässern. Das Wasser mindestens dreimal erneuern.

Knoblauchzehen andrücken und in etwas Olivenöl anbraten. Mit Milch ablöschen, den Fisch einlegen und 30 Minuten bei schwacher Hitze garen. Abseihen, die Haut des Fisches entfernen und das Fleisch in kleine Teile „rupfen“.

Das Fischfleisch warm in den Mixer geben und solange Olivenöl einlaufen lassen, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Lauch und die Basilikumblätter fein schneiden und in die Masse rühren.

Polenta in Olivenöl anschwitzen und mit Fond aufgießen. Gut verrühren und einige Minuten kochen. Obers einrühren und etwas abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf eine Klarsichtfolie auftragen. Zu einer Rolle formen und überkühlen lassen. Danach die Polentarolle in Scheiben schneiden und in Olivenöl goldbraun braten.

Die noch lauwarme Fischmasse auf knuspriges Baguette oder die Polentascheiben streichen.