

Pastel de Cabracho (Fischpaté)

Dieses Gericht ist typisch für den Norden Spaniens und wird bevorzugt in der Weihnachtszeit gegessen. Eine der Besonderheiten des „Pastel de Cabracho“, ist der verwendete Fisch – der Drachenkopf oder auch Knurrhahn genannt. Der hohe Nährwert und der köstliche Geschmack Skorpionfisches machen dieses traditionelle spanische Rezept zu einem der bekanntesten Gerichte bei den Einheimischen in der Region. Da der Fisch nicht überall zu finden ist, kann man ihn auch mit Seehecht ersetzen.



Das Gericht ist eine Art Fischkuchen, erinnert aber auch ein wenig an ein Paté. Sie wird bevorzugt mit getoastetem Brot gegessen und ist eine typische Vorspeise an Weihnachten oder der Vorweihnachtszeit.

Zutaten für ca. 6 Personen

400g Scorpionfisch (oder Seehecht)
4 St. Gambas
1 Knoblauchzehe
3 Schalotten
1 St. Lauch
1 St. Karotte
100 ml Tomaten passiert
150 ml Sahne oder Creme fraîche
8 Eier
Salz, weisser Pfeffer, Mayonnaise

Zubereitung:

- Garen Sie den ganzen Cabracho (Knurrhahn) 10 Minuten lang in Wasser mit einem Lorbeerblatt.
- Nehmen Sie den Fisch aus dem Wasser und lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen.
- Entfernen Sie das Fleisch des Fisches, indem Sie die Gräten und ungenießbaren Teile sorgfältig entfernen und bewahren Sie das Fischfleisch für die spätere Verwendung auf.
- Würfeln Sie die Schalotten, den Lauch und die Karotten, den Knoblauch fein hacken.
- Erhitzen Sie anschließend eine Pfanne auf mittlerer Hitze und geben Sie die Brunoise aus Schalotten, Lauch, Karotten und Knoblauch hinein.
- Bräunen Sie die Zutaten an, und fügen Sie dann die geschälten Garnelen hinzu. Sobald die Garnelen gar sind, gießen Sie die Sahne und die passierten Tomaten dazu und würzen mit Salz und Pfeffer.
- Kochen Sie alles kurz auf und nehmen es dann vom Herd, um es abkühlen zu lassen.
- Geben Sie die Mischung schließlich in eine Küchenmaschine (Mixer), zusammen mit den Eiern und dem aufbewahrten Fischfleisch.
- Mixen Sie alles zwei Minuten lang, bis es eine sämige Konsistenz hat und geben es in eine zuvor gebutterte Form.
- Stellen Sie die Form in ein Wasserbad und backen Sie es etwa eine Stunde lang bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) im Ofen.
- Anschließend komplett abkühlen lassen.

Dazu passt ein Glas Cava oder Cidre sehr gut.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!