



Bacalao mit rotem Reis



Für 4 Personen

ZUTATEN:

800 g Bacalao (Klippfisch; gesalzener und getrockneter Kabeljau)
 800g (Klippfisch; gesalzener und getrockneter Kabeljau)
 300 g roter Reis (aus dem Reformhaus oder Bioladen)
 500 ml Hühnerbrühe
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 2 Stangen Staudensellerie
 1 grüne Paprikaschote
 12 Datteltomaten
 100 g Passepierre
 2 Stängel Estragon
 3 EL Olivenöl
 2 Orangen

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

ZUBEREITUNG:

Am Vortag den Bacalao in eine Schüssel legen und reichlich mit kaltem Wasser bedecken. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank wässern und bis zur Zubereitung das Wasser dreimal erneuern. Für den roten Reis den Ofen auf 100° (Dämpfen) vorheizen; den Wassertank mit kaltem Wasser füllen. In einem Sieb den Reis unter fließendem kaltem Wasser waschen, dann tropfnass auf einem Blech verteilen. Die Hühnerbrühe dazugießen und den Reis im heißen Ofen (unten) insgesamt ca. 30 Min. dämpfen.

Inzwischen die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und entkernen. Die Hälften in ca. 2 cm große Quadrate schneiden. Die Datteltomaten waschen und halbieren. Den Passepierre (siehe Info) gründlich waschen und mundgerecht zerbrechen. Den Estragon kalt abrausen, die Blättchen abzupfen.

Den Bacalao noch einmal abrausen und tropfnass zusammen mit Schalotten, Knoblauch, Staudensellerie und Paprikaschote sowie Passepierre und Estragon auf ein zweites Blech legen. Die Datteltomaten auf das Gemüse setzen und alles mit dem Olivenöl beträufeln. Fisch und Gemüse nach ca. 15 Min. zu dem Reis in den heißen Ofen schieben (Mitte) und die restlichen 15 Min. mitdämpfen.

Inzwischen die Orangen bis ins Fruchtfleisch hinein schälen und dann filetieren; sichtbare Kerne entfernen. Den Bacalao und das Gemüse mit dem Reis und den Orangenfilets anrichten, heiß servieren.

Ein Rezept aus dem Buch: **Kreativer Ofengenuss** von Sven Christ, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag

