Musillo in salsa agra

Seehecht in Salz mit Zitrone

Für 4 Personen

Italien/Kampanien

Wir haben uns hier von einem beliebten neapolitanischen Gericht, dem „musillo in salsa agra" inspirieren lassen. Hauptbestandteil ist der Kabeljau (Musillo bezeichnet im Neapolitanischen den fleischigsten Teil des Kabeljaus). Wir verwenden hier Seehecht und servieren dazu eine Beilage aus Coco-Bohnen, Tomaten und eingelegten Zitronen.

Zutaten

Seehecht

4 Stücke	Seehecht à 160 g
200 g	grobes Meersalz
20 g	Zucker
10	schwarze Pfefferkörner
1	Menton-Zitrone
1 Stängel	Petersilie
200 ml	Felsenfischsuppe (siehe Seite 70)
100 ml	Geflügelbrühe (siehe Grundrezepte)
30 g	Butter

Coco-Bohnen

300 g	geschälte Coco-Bohnen
1	Salbeiblatt
1 Zweig	Rosmarin
8	eingelegte Tomatenstücke (siehe Grundrezepte)
1	Pfefferschote

Eingelegte Zitrone

1	eingelegte Zitrone (siehe Seite 880)

Olivenöl
Salz, Pfeffer

Vorbereitung des Seehechts

Seehecht 30 Minuten lang in eine Mischung aus grobem Meersalz, Zucker und 5 Pfefferkörnern legen.

Herausnehmen und abwaschen. In ein Tuch gewickelt kalt stellen.

Coco-Bohnen

Coco-Bohnen in einen Topf geben. Reichlich mit kaltem Wasser bedecken. Salbei und Rosmarin hinzufügen. Zum Kochen bringen, Schaum abschöpfen. Bohnen auf kleiner Flamme 45 Minuten köcheln lassen, bis sie weich, aber nicht verkocht sind. Nach drei Viertel der Kochzeit salzen. Im Kochsud bei Raumtemperatur aufbewahren.

Eingelegte Zitrone

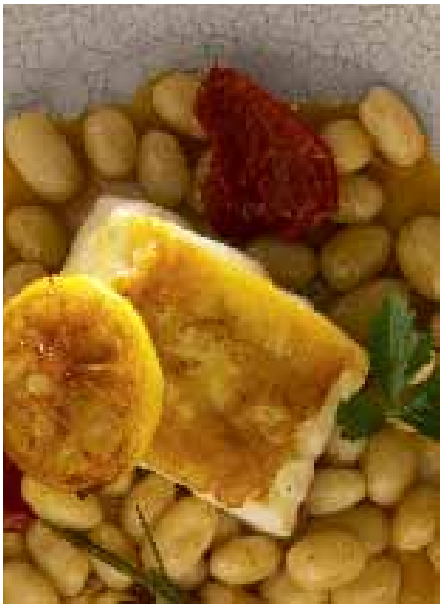
Aus der Zitrone 4 Scheiben von 5 Millimeter Dicke schneiden (den Rest aufbewahren). Die Scheiben auf kleiner Flamme anbräunen. Beiseite stellen.

Zubereitung des Seehechts

Seehecht von allen Seiten in einer beschichteten Pfanne anbraten. Die Stücke dann in eine Tonform legen. Auf jedes Stück eine 1 Millimeter dicke Scheibe Menton-Zitrone geben. Die restliche Zitrone auspressen.

Petersilie waschen, trocknen und Blätter abzupfen. Stängel aufbewahren.

Jeweils ein Viertel von Fischsuppe und Geflügelbrühe in die Tonform geben. Den Rest der eingelegten Zitrone, Petersilienstängel, restliche Pfefferkörner und 10 Gramm Butter hinzufügen.
In der Form 5 Minuten lang im 200 °C heißen Ofen garen. Dabei regelmäßig mit Garsud übergießen. Fischsuppe und Geflügelbrühe gegebenenfalls nachgießen. Die Seehechtstücke sollen glasiert sein.



Fertig stellen & anrichten

Restliche Fischsuppe und Butter in eine Pfanne geben. Zum Kochen bringen, damit eine sämige Sauce entsteht. Abgetropfte Coco-Bohnen, Tomatenstücke und Petersilienblättchen hinzufügen.

Mit der fein geschnittenen Pfefferschote und etwas Zitronensaft abschmecken. Umrühren.

Coco-Bohnen auf Teller geben, Seehechtstücke darauf anrichten. Mit einer Scheibe eingelegter Zitrone garnieren. Mit dem restlichen Fischsud begießen. Heiß servieren.