

Rezept von Ferando P. Arellano
"Sopas Mallorquinas"
Rotbarbe | Safran Aioli | Sobrasada

Rotbarbe mit Sobrasada-Lack

2 frische Rotbarben mit Schuppen, küchenfertig
reichlich neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren der Fischechuppen; Salz
100 g Sobrasada de Mallorca, gehäutet; 20 g Wasser; 200 g Honig; etwas Fischechauce

Baba Napolitano

300 g Manitoba-Weizenmehl (Type 00, sehr backstark); 24 g Zucker; 6 g Salz; 360 g frisches Vollei, verquirlt; 24 g frische Backhefe; 16 g Butter
Bouillabaisse-Lack zum Tunken (siehe Teilrezept); etwas Speisestärke, zum Abbinden

Bouillabaisse-Lack für Baba Napolitano

2 kg Rotbarben-Karkassen, geröstet; 1 EL Pflanzenöl; 3 Knoblauchzehen, geschnitten;
2 getrocknete, spanische Ñora-Paprikaschoten; Wurzelgemüse (200 g Zwiebeln, 100 g Karotten, 50 g Knollensellerie, 50 g Fenchelknolle); 1 TL Fenchelsamen; 1 Sternanis; 1 TL mildes Paprikapulver; 100 g frische Tomaten, gewürfelt; 1 EL Tomatenmark; 200 g trockener Weißwein; 20 g Pernod; reichlich Fisch- und heller Geflügelfond, zu gleichen Teilen; Salz

Safran-Aioli

70 g Knoblauchzehen, 3 x in Wasser blanchiert und eingefroren; 1 g Knoblauchzehe, roh;
30 g Vollmilch; 40 g Eigelb; 4 g Salz; 0,10 g Safranfäden, kurz angeröstet; 640 g Olivenöl

Anrichten

Je 4 Brot-Cracker (Pergamena di pane, 9 x 4 cm) und Lardo-Scheiben; Knoblauch-Öl;
Gemischte Frühlingsgemüse-Variation (z.B. rote Grillpaprika, gebratene Mini-Zucchini, blanchierte Zuckerschoten, Frühlingslauch-Grün, blanchierter Blumenkohl, Perlzwiebeln, Johannisbeer-Tomaten); Frühlingskräuter nach Belieben (z.B. Blutampfer, Dill, Erbsensprossen, Rote-Bete-Sprossen); etwas Rotbarbenleber-Tomaten-Creme; frittierte Rotbarben-Schuppen, getrocknet; Schnittlauchröllchen; Piment d'Espelette

Rotbarbe mit Sobrasada-Lack

Die Rotbarben filetieren und säubern. Die Sobrasada zusammen mit dem Wasser zum Kochen bringen, bis das Fett vollständig ausgetreten ist. Das Gemisch durch ein Sieb gießen und mit dem Honig verrühren. Dann erneut mit etwas Fischechauce aufkochen und zu einem Lack einreduzieren. Vor dem Anrichten die rohen Rotbarbenfilets in dicke Tranchen schneiden und mit der Hautseite nach oben leicht dachziegelartig anrichten. Dann mit dem Sobrasada-Lack bestreichen und gut abflämmen.

Baba Napolitano

Das Manitoba-Weizenmehl, den Zucker und das Salz vermischen. Zuerst 180 g kaltes Vollei und die Backhefe zugeben und langsam unterkneten. Dann 90 g Vollei zugeben, die Geschwindigkeit erhöhen und alles gut durchkneten, bis sich der Teig vollständig vom Schüsselrand löst. Den Teig mit Folie bedecken und bei 18 – 20°C ruhen lassen, bis sich das Volumen fast verdreifacht hat. Dann die kalte Butter in kleinen Stücken unter den Teig kneten, bis sich dieser wieder vollständig vom Schüsselrand löst. Den Teig erneut zugedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen fast verdreifacht hat. Anschließend das restliche Vollei (90 g) zugeben und weiterkneten, bis sich der Teig wieder vollständig vom Schüsselrand löst. Den Teig halbieren, je zu einer langen Rolle formen und in 2 gefettete, antihaft-versiegelte Backformen (35 x 10 x 10 cm) setzen. Die Backformen nur zu 1/3 mit Teig füllen. Den Teig solange ruhen lassen, bis dieser knapp über dem Backformenrand aufgegangen ist. Die Brote bei 220°C mit 20% Dampfzugabe 7 – 8 Minuten backen und weitere 3 – 4 Minuten ohne Form und ohne Dampfzugabe fertig backen. Das entrindete Brot in dem warmen Bouillabaisse-Lack legen, dieses mit beiden Händen vorsichtig ausdrücken und gefrieren. Dann im gefrorenen Zustand 1 cm dicke Scheiben abschneiden und daraus Rechtecke (9 x 4 cm) zuschneiden. Den restlichen Bouillabaisse-Lack mit etwas Speisestärke abbinden.

Bouillabaisse-Lack für Baba Napolitano

Den Knoblauch in dem Pflanzenöl goldgelb rösten. Die ie Ñora-Paprikaschoten mitrösten, das fein geschnittene Gemüse zugeben und farblos anschwitzen. Die Gewürze zugeben, mit dem Paprikapulver bestäuben und die frischen Tomaten zugeben. Kurz anrösten, dann das Tomatenmark unterrühren und mit Weißwein und Pernod ablöschen. Die Fischkarkassen zufügen und mit Fisch- und Geflügelfond zu gleichen Teilen aufgießen, sodass alles gut bedeckt ist. Den Fond 25 Minuten köcheln lassen. Die Karkassen gut quetschen, den Fond passieren und auf die Hälfte einkochen. Mit Salz abschmecken.

Safran-Aioli

Alle Zutaten außer dem Olivenöl im Thermomix gut mixen. Dann das Olivenöl einlaufen lassen und alles zu einer cremigen Aioli mixen.

Anrichten

Die Brot-Cracker mit Knoblauch-Öl bepinseln und mit je 1 Scheibe Lardo belegen. Die mit Bouillabaisse-Lack bepinselte Baba-Scheiben und die belegten Brot-Cracker unter dem Grill erwärmen. Je 1 Baba-Scheibe auf 4 Teller setzen, darauf etwas Safran-Aioli spritzen und mit je 1 Brot-Cracker belegen. Darauf ein buntes Arrangement aus Frühlingsgemüse und –Kräuter anrichten. Etwas Rotbarbenleber-Tomaten-Creme daneben spritzen. Die abgeflämmten Rotbarben-Tranchen daraufsetzen und mit frittierten Fischschuppen, Schnittlauchröllchen und Piment d’Espelette bestreuen. Zum Schluss alles mit einigen Tupfen Safran-Aioli garnieren.