WOCHENMARKT



Cicchetti mit Baccalà, wie sie in den Bàcari Venedigs zu finden sind. In anderen, deutscheren Worten: köstlicher Aufstrich aus gesalzenem Kabeljau © Sebastian König für ZEITmagazin Wochenmarkt

Z+ Klippfisch-Aufstrich

Klipp und klar

Eingesalzener Kabeljau erfreut sich seit Jahrhunderten weltweiter Beliebtheit. So auch in Venedig, wo er als köstliche Paste auf Brot im Stehen genossen wird.

Ein Rezept von Gabriele Hussenether

Aus der Serie Küchenzuruf Aktualisiert am 6. November 2026, 7:22 Uhr

einfach | unter 30 Minuten

Zutaten

Für 8 Personen

- 400 g **Klippfischfilets** (Baccalà, 2-3 Tage gewässert)
- 2 **Knoblauchzehen**
- 1 Handvoll **Petersilie**
- **Olivenöl**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **Olive** (schwarz)
- **Kapern**
- **Weißbrot**

Ein *Cicchetto* ist ein schneller, appetitanregender Happen, der im Stehen in einer der unzähligen *Bàcari* in Venedig gegessen wird. Ein *Bàcaro* ist ein Lokal, in dem man einen *Cicchetto* bestellt – oder am besten gleich mehrere. Dazu trinkt man eine *Ombra* und hält ein Schwätzchen mit Freunden. Eine *Ombra* ist ein Glas Wein, das man zur Stunde des Aperitifs zu sich nimmt. Danach geht es zur *Cena* – zum Abendessen. So einfach kann man mich glücklich machen.

Das alles findet im Stehen statt. Dass die Italiener in Bars und Cafés lieber stehen, als an einem Tisch zu sitzen, entspricht sehr meinem Naturell. Ich mag das – es hat etwas Dynamisches und Lebendiges.

Die *Cicchetti* – hausgemachte Kleinigkeiten – können Sardellen am Spieß sein, Oliven oder kleine Fleischklößchen. Doch meistens sind es hübsche belegte Weißbrotscheiben, die sich in der Auslage stapeln. Die Auswahl ist schwer: Soll es Oktopus, Tintenfisch oder Schwertfisch sein? Oder geröstete Paprika, Spargel- und Artischockencrème, Gorgonzola? Das entscheidet das Auge spontan.

Was für Venedig sehr typisch ist, sind die Cicchetti mit Klippfisch-Aufstrich – *Baccalà mantecato*. Und zugegeben, nur wenn er gut gemacht ist, schmeckt er gut. Bei uns in Deutschland ist Klippfisch nahezu unbekannt.

Baccalà ist eingesalzener und anschließend luftgetrockneter Kabeljau, *Stoccafisso* ist rein luftgetrockneter Kabeljau. Die Fische wurden ursprünglich im Nordatlantik gefangen und vor allem in Norwegen und Island gesalzen und getrocknet. Ein Großteil des Fangs ging viele Jahrhunderte lang in den gesamten Mittelmeerraum. Die getrockneten

Fische waren in der ganzen christlichen Welt eine wichtige Proteinquelle, weil sie ewig haltbar und billig zu haben waren. Kabeljau ließ sich problemlos monatelang rund um die Welt transportieren. Denn früher war frischer Fisch bereits wenige Kilometer von der Küste entfernt ein Luxus. Den getrockneten Fisch konnte man dagegen problemlos in südliche und damit wärmere Gefilde verschicken. Im Austausch gegen Stockfisch wurden die mediterranen Zutaten wie Tomaten, Paprika oder Olivenöl Richtung nördlicher Polarkreis geschickt.

So etablierte sich diese Delikatesse nicht nur in Venedig, sondern auch in Neapel und bis nach Sizilien. Aber auch Spanien, Portugal und Brasilien haben immer noch ein großes Faible für den Salzfisch. In Neapel wird der Fisch in eigenen Geschäften, den *Baccalerie*, verkauft.

Mit all den im Süden zur Verfügung stehenden Gemüsen, Kräutern und Gewürzen entstanden überall exzellente *Baccalà*-Gerichte.

Allerdings muss der getrocknete Fisch vor dem Genuss erst mehrere Tage gewässert werden, um ihm das Salz zu entziehen und ihn wieder weich und schmackhaft zu machen. Die Zeit und das Salz geben dem Fisch eine ganz besondere Geschmacksintensität und Konsistenz. Eigentlich ist die Konservierungsmethode des Fischtrocknens und -einsalzens seit der Erfindung des Gefrierschranks überholt, trotzdem hat der Stockfisch seinen Markt. Und: er ist teuer geworden!

Excellenten *Baccalà* vorausgesetzt, lässt sich ein einfaches Gericht zubereiten, in dem man über mehrere Tage gewässerten *Baccalà* mit Knoblauch, Weißwein und Wasser zum Kochen bringt, ihn zehn Minuten ziehen lässt, dann gut abtropft und auf Raumtemperatur abkühlen lässt. Eine rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten und für 30 Minuten in kaltes Wasser gelegt, wird mit schwarzen Oliven, Petersilie und Rucola vermischt und zusammen mit dem Fisch, bestem Olivenöl und Zitronensaft mariniert. Grober Pfeffer darüber und mit Weißbrot servieren.

Sehr gut schmeckt mir gedämpfter Stockfisch (mindestens zwei Tage Entwässerung vorausgesetzt) mit Aïoli, gedämpften Karotten, grünen Bohnen, Kartoffeln und gekochten Eiern, wie er in der Provence immer noch zubereitet wird.

Herrlich machen es die Sizilianer, die mit Rosinen und Oregano spielen. Der gewässerte Fisch wird hier mehliert und in Olivenöl angebraten. Zwiebeln, Knoblauch und Stangensellerie werden angebraten und mit Weißwein und Tomatensugo abgelöscht. Kapern, Rosinen, Oliven und Oregano dazu, Peperoncino nach Geschmack, dann Kartoffelspalten und, was für Sizilien typisch ist, Birnenspalten. Sobald alles eine schöne dicke Soße ergeben hat, gibt man die Fischstücke dazu und lässt sie nochmals heiß werden. Die angerichteten Teller sollten mit frischem Olivenöl beträufelt werden.

Aber zurück zu Venedig und dem klassischen *Cicchetto*. Der gesalzene Kabeljau muss mindestens 36 Stunden gewässert werden und das Wasser muss in dieser Zeit

mehrmals ausgetauscht werden. Dazu kommen Olivenöl, Knoblauch und Petersilie – mehr braucht das Stockfischmus nicht.

Wer es nicht selbst zubereiten möchte, aber an diesem getrockneten Fisch interessiert ist, muss nach Venedig reisen und in der Cantine del Vino già Schiavi *Cicchetti* mit *Baccalà* bestellen. Dort ist er köstlich.

Z+ NS-Akten

Welche Rolle spielte Ihre Familie in Hitlers Regime?

Recherchieren Sie in den Personalakten von SA und SS und in der Mitgliederkartei der NSDAP nach Ihren Angehörigen.

z. B. Theodor Eicke

Suchen

× Nicht mehr anzeigen

Baccalà-Aufstrich

Den fertig gewässerten Stockfisch von Gräten und Haut befreien. In kochendes Wasser geben und ihn darin garen lassen, bis er an die Wasseroberfläche kommt. Wenn er abgekühlt ist, wird er zerpflückt und mit langsam hinzugegebenem Olivenöl gerührt.

Gut zu wissen

Die Qualität des Klippfischs ist entscheidend für den Geschmack. Kaufen Sie dicke Filets, keine dünnen. Die sind oft zu salzig. Der Fisch sollte mindestens viermal pro Tag neu gewässert werden. Gräten und Haut müssen komplett entfernt werden.







Die Fischfilets werden zerpflückt… © Sebastian König für ZEITmagazin Wochenmarkt



… und mit Olivenöl zur Creme püriert. © Sebastian König für ZEITmagazin Wochenmarkt

Ähnlich wie bei der Zubereitung von Mayonnaise wird das Olivenöl nach und nach dazugegeben, bis es eine cremeartige Konsistenz annimmt. Man würzt das Mus mit Knoblauch, Petersilie und eventuell Salz.

Anrichten

Weißbrotscheiben toasten. Das Stockfischmus darauf streichen. Mit frischer Petersilie, Oliven und Kapern garnieren.

Dazu trinkt man in Venedig Tocai oder Manzoni Bianco!