Brandade de Morue (Stockfisch-Paste)

Les Saveurs d´Uzès

»Brandade de morue« ist eine Paste aus getrocknetem und gesalzenem Kabeljau, dem sogenannten »Stockfisch«, die mit Pflanzen- bzw. Olivenöl und etwas Milch zu zart cremiger Konsistenz verarbeitet wird (Rezepte s. unten).
Als es noch keine Kühlmöglichkeiten gab, trocknete man die Fische schon auf den Fangschiffen, salzte sie ein und konservierte sie so bis zum Eintreffen im Hafen. Das Salz dafür kam aus den Salinen der Camargue, die damals die einzigen waren, die das wertvolle Salz in entsprechenden Mengen produzieren konnten. So entstand aus dem Fisch aus dem nördlichen Atlantik im Zusammenspiel mit dem Salz aus der Camargue die »Brandade«, die dann im 19. Jahrhundert als Spezialität aus Nîmes auch in Paris gastronomisch Furore machte. Sie fand von dort aus Eingang in die mediterrane Küche zwischen Ligurien und Portugal, wo sie als »Baccalao« sogar Nationalgericht wurde.
Stockfisch kann ordinär riechen und schmecken. Deshalb kauft Emmanuel Ingelaere für seine »Brandade de Morue« den Fisch beim letzten von Hand einsalzenden Produzenten Frankreichs in Bordeaux. Der sei zwar teurer, meint er, doch die Qualität seiner Brandade gibt ihm recht. Sie überzeugt nicht nur mit ausgewogenem Salzgehalt, sondern auch mit perfekt streichfähiger Konsistenz und der typisch faserigen Textur des Kabeljau-Fleisches, das mit 32% Anteil wunderbare Ausgewogenheit zwischen Aroma, Geschmack und Konsistenz garantiert. Die restlichen Zutaten werden rein mechanisch, ohne Zusatz von Emulgatoren oder Verarbeitungshilfen, zusammen mit dem Fisch in einer Autoklave verarbeitet. Dadurch schmeckt sie wie frisch zubereitete, ist als echte Konserve aber ohne jede Beeinträchtigung von Aroma und Geschmack zwei Jahre haltbar. Eine südfranzösische Spezialität, die Urlaubserinnerungen weckt.

100g
SPEZ1652

Anwendung
Unsere Brandade ist verzehrfertig, sie muss weder erhitzt noch nachgewürzt werden. Auf geröstetem Brot oder lauwarmen Kartoffelscheiben taugt sie als wunderbares schnelles Häppchen zum Entree, zu einem Salat oder einfach zum Aperitif. Nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich machen sich eine Prise Piment d'Espelette, vorm Servieren durchaus großzügig darüber gestreut, ebenso wie frische Kräuter und/oder ein Hauch Zitrone (Saft/Schalenabrieb/Filets) sehr gut.
Einen großartigen Hauptgang liefert die Brandade in Form eines sogenannten Parmentier. In unserer Variante wird das Hackfleisch des ursprünglich elsässischen Gerichts durch die Stockfisch-Creme ersetzt. Kartoffeln, am besten mehlige, weichkochen, schälen und grob stampfen. Dezent salzen und

K&U
www.weinhalle.de

etwas Crème fraîche unter das noch stückige Pürée rühren. Die Hälfte in eine ausgebutterte Form streichen, die Brandade darauf und den restlichen Kartoffelstampf darüber verteilen. Ein paar Butterflocken obendrauf und im Ofen überbacken, bis das Püree an der Oberfläche braune Spitzen bekommt. Vor dem Servieren mit Piment d'Espelette würzen und mit viel frischer, feingehackter Petersilie bestreuen.

Auch als Füllung für Gemüse (kleine Paprika, Zucchini, Tomaten) macht sich die Brandade gut. In diesem Fall kann man frischen Knoblauch unterheben. In der Luxusvariante wird sie mit schwarzem Trüffel gewürzt und auf knusprigem Weißbrot lauwarm serviert.

Da all diese Gerichte in ihrer Aromatik sehr puristisch bleiben, sind sie leicht mit Wein zu kombinieren. Je nach Anlass passen trockene Schaum- und Weißweine sowie Rosé aus Direktpressung. Wichtig ist, dass der Wein dem üppigen Charakter der Brandade standhält, dass er eher würzig als fruchtig schmeckt, nicht im neuen Holzfass ausgebaut wurde und keine Gerbstoffe besitzt. Guter Rosé begleitet, gut gekühlt, den Parmentier perfekt und wie so oft passen auch bei der Brandade besonders gut die Weine der Region: Weißweine aus dem Languedoc, Rosés aus der Provence, Cava aus Katalonien.