



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

## Stockfischsalat



Foto: © Uta Kempf

Der Stockfisch ist in Norwegen eine Delikatesse, wird aber hier nicht von allen geliebt. Dieses Rezept hat vielen Gästen sehr gut geschmeckt.

### Zutaten:

- 2 Stockfischhälften (dicke Stücke) oder entsprechend viel Klippfisch
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- ½ EL Sherryessig (geht auch Apfelessig)
- ½ EL Zitronensaft
- Pfeffer
- 1 rote Paprikaschote (in Würfel geschnitten)
- 6 schwarze Oliven (in Scheiben geschnitten)
- 6 kleine Tomaten
- 2 EL Petersilie (fein gehackt)

### Zubereitung:

Den Stockfisch 6 Tage wässern, dabei jeden Tag das Wasser wechseln. (Bitte Gefäß aus Glas, Emaille oder rostfreiem Stahl nehmen, damit der Geruch nicht angenommen wird – steht im Rezept – ich habe Plastik genommen und brauche das Gefäß nicht für andere Sachen, wo der Geruch stören würde.)

Einen Tag vor dem Servieren den Fisch in größere Stücke schneiden (geht gut mit der Tranchierschere), die Haut vorsichtig abziehen (geht besser nach dem Kochen) und in leicht siedendem, gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten kochen.

Abkühlen lassen und dann in kleinere Stücke zerpfücken, dabei sämtliche Gräten vorsichtig entfernen.

Das Dressing zubereiten und den abgekühlten Fisch mit dem Dressing (ohne Tomaten, Oliven, Paprika und Petersilie) bis kurz vor dem Servieren im Kühlschrank ziehen lassen.

Fisch mit Dressing und den übrigen Zutaten lagenweise auf einer Platte "stapeln". Mit gehackter Petersilie überstreuen.

**Impressum:** Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

**Email:** info(at)dnfev.de

**Internet:** www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

**Redaktion:** Uta Kempf