

## Klippfisch mit oliven und kapern (Meeres hauptgerichte)



### Zubereitung

Erhitzen Sie die Sardellen und die in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel in einer Pfanne mit einem Esslöffel extra nativem Olivenöl. Wenn die Zwiebel ganz weich wird und die Sardellen aufgelöst sind, mit einem Holzlöffel gut umrühren und die Stücke vom Klippfisch fügen. Lassen Sie ihn 5 Minuten pro Seite die Aromen absorbieren. Ein großes Glas trockenen Weißwein in die Pfanne gießen, ihn kurz sprudeln lassen, dann den Fisch von der Pfanne entfernen und beiseite an einem warmen Ort stellen. Fügen Sie die Kapern, schwarzen Oliven und Petersilie in die Pfanne. Lassen Sie die Sauce reduzieren und seine Aromen entwickeln, salzen, dann dienen den Klippfisch mit viel Sauce.

### Tipps

Wenn Sie einen Hauch von Farbe auf Ihrem Teller nicht aufgeben möchten, fühlen Sie sich frei, einige geviertelte Kirschtomaten zu diesem Rezept hinzuzufügen

### Allgemeinwissen

Der Klippfisch wird als 'baccalà' in Italien bekannt und hat eine ähnliche Wurzel in vielen anderen Sprachen; wenn nur getrocknet, jedoch wird er als 'stoccafisso' also 'Stockfisch' bekannt.

### Informationen

**Zubereitung** 20 Minuten

**Gesamtzeit** 20 Minuten

**Dient X** Serviert 2 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Gesalzener kabeljau** 500 Gramm  
(Gefroren oder vorher im Wasser eingeweicht)

**Zwiebeln** (Eine Viertel weiße Zwiebel)

**Sardellen** (Einige Sardellenfilets in Öl)

**Schwarze oliven** (2 EL schwarze Oliven)

**Kapern** (Ein EL Kapern in Essig)

**Petersilie** (Ein kleines Bündel frischer Petersilie)

**Weißwein** (Ein halbes Glas Weißwein)