



Bacalhau à Gomes de Sá + Pastéis de nata

Portugiesischer Kartoffeleintopf mit Stockfisch

Zutaten

- 600 g Bacalhau – Portugiesischer Kabeljau entsalzen
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 150 ml Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 Peperoni rot
- 1-2 hart gekochte Eier
- 16 schwarze Oliven
- Salz und weißer Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund glatte Petersilie



Anleitungen

1. **Wichtig:** Den getrockneten Bacalhau mind. 48 Stunden zuvor in kaltem Wasser einweichen, in den Kühlschrank stellen und das Wasser mehrfach wechseln, um ihn zu entsalzen.
2. Bacalhau in einen Topf mit ca. 3 l kaltem Wasser und einem Lorbeerblatt geben und ca. 5 min. kochen.
3. Die Kartoffeln putzen, schälen und in kochendem Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen.
4. Wenn der Bacalhau so weit ist, den Fisch aus dem Wasser nehmen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Bacalhau mit den Händen in kleine Stücke "zerrupfen", dabei die Gräten und die Haut entfernen. Den Bacalhau beiseite stellen.
5. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln und Peperoni in Ringe schneiden und die Knoblauchzehen fein hacken.
6. Das Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebelringe und Peperoni glasig dünsten. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und ca. 10 Minuten weiter braten.
7. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine mit Olivenöl getränkte Gratinform geben. Den Bacalhau in die Pfanne mit den Zwiebeln geben und noch ca. 5 Minuten weiter braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Kartoffeln verteilen. Im Backofen bei 150° an die Wärme stellen.
8. Währenddessen die Petersilie unter kaltem Wasser abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.
9. Mit den in Scheiben geschnittenen Eiern, der gehackten Petersilie und den schwarzen Oliven garnieren und nach Belieben einen Schuss Olivenöl darüber verteilen und heiß servieren!

Bom apetite!

Gebi Heinz Roman

Pastéis de nata

Zutaten

- 75 g Zucker
- 3 Eigelb
- 2 TL Orangenblumenwasser
- 200 ml Sahne
- 1 Stange Zimt
- 1 Packung Blätterteig

Anleitungen

Vorbereitung

1. Den Backofen auf 250° C vorheizen. Das ist super wichtig, denn die Pastéis müssen schnell und sehr heiß gebacken werden. Ein Freund hat mir einmal den Tipp gegeben, dass der Backofen mindestens eine Stunde vorgeheizt werden soll, damit sich die richtige Hitze einstellt.



Bringe die Pastéisböden in Form

1. Den Blätterteig aufrollen. Die Rolle sollte einen Durchmesser von ca. 2,5 cm haben. Die Rolle in 1,5 cm breite Stücke schneiden und diese in die gut eingefetteten Förmchen legen.
2. Die Teigstückchen, sollten so in die Förmchen gelegt werden, dass der Anschnitt von oben sichtbar ist. Der Teig soll möglichst kalt bleiben, daher solltest du ihn möglichst schnell rollen und idealerweise mit kalten Händen bearbeiten.
3. Die Daumen mit einem kleinen bisschen kaltem Wasser befeuchten und den Teig mit den Daumen, so flach drücken, dass sich dieser in den Förmchen nach oben schiebt achte darauf, dass der Teig sich gleichmäßig verteilt. Durch das Flachdrücken des Teiges entsteht die spezielle gedrehte knusprig gebackene Bodenform.
4. Die Förmchen mit dem Teig vor dem Backen noch einmal kalt stellen.

Bereite die Puddingcreme vor

1. Zucker in 40 ml Wasser einrühren und erhitzen, bis ein feiner Sirup "Calda de açúcar" entsteht. Den Sirup etwas abkühlen lassen.
2. Dann die Sahne mit Eigelb, Zimt und Orangenblumenwasser zum Sirup geben und unter ständigem Rühren auf niedriger Stufe erhitzen. Das ist super wichtig, damit das Eigelb nicht stockt. Die Creme ein paar Minuten auf geringer Flamme vor sich hinköcheln lassen, damit die Puddingcreme schön eindicken kann.

Die Creme in die mit dem Blätterteig ausgelegten Förmchen füllen und ab in den Ofen

1. Die Creme bis max. 3/4 in die Förmchen füllen um zu vermeiden, dass die Creme beim backen überläuft.
2. Die Kunst beim Pastéis backen besteht darin, die Törtchen schnell und heiß zu backen, sodass der Blätterteigboden schön knusprig wird und die Creme an der Oberfläche karamellisiert – sie sollte allerdings nicht im Ofen kochen. Am Besten auf mittlerer Schiene ca. 10 – 12 Minuten backen. Behalte die Pastéis beim Backen im Auge, denn die Backdauer hängt stark vom Backofen ab. Die Oberfläche der Pastéis sollte schön dunkel werden. 'mais queimado' oder 'menos queimado', also mehr oder weniger verbrannt gebacken werden sollen.
3. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und mit einem Messer vorsichtig aus der Form schneiden.

Rezept-Anmerkungen

Das solltest du bei der Zubereitung des Zuckersirups beachten:

- Man kann nicht mehr Zucker in Wasser lösen als möglich.
- Wird der Zucker zu stark erhitzt bevor er gelöst ist, karamellisiert er.
- Als Mengenverhältnis nehme man 1 Einheit Wasser und die doppelte Menge Zucker (1:2).
- Falls du ein Backthermometer zur Hand hast, kannst du den perfekten Zeitpunkt ganz leicht ermitteln: Bei 101° hat das Zuckersirup die perfekte Konsistenz erreicht.





Zuckersirup zubereiten



Die typischen Pastel de Nata-Förmchen



Pastéisbüden in Form bringen



Die Puddingcreme fertig stellen



Ab in den Ofen



Schnell und heiß backen



Quelle siehe Blog: <https://www.fernwehkueche.de> (gute Vorschläge, Portugiesische Küche)