Hoofdgerechten / Spanje

Spaanse Bacalao al Pil-Pil

Baskische gezouten kabeljauw, zachtjes gekonfijt in olijfolie op een fluisterend vuurtje, en vervolgens overgehaald door de pan rond te draaien tot een trillende, ivoorkleurige emulsie van zijn eigen collageen - geen room, geen bloem, niets anders dan de vis en de olie.

Tijd 1800 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Gedroogde gezouten kabeljauw (bacalao), met vel en met bot
- ☐ 350 ml Extra vergine olijfolie
- ☐ 6 teentjes Knoflookteentjes, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 2 hele gedroogde guindilla- of árbol-chili
- ☐ 0 g Fijn zeezout (alleen voor weekwater)
- ☐ 10 g verse bladpeterselie, gehakt

Zo maak je het.

01 Dompel de gezouten kabeljauw in een grote kom met koud water, met het vel naar boven. Zet het 24-48 uur in de koelkast en ververs het water elke 8 uur (minstens 3 verversingen). De vis is klaar als een klein stukje, rauw geproefd, aangenaam zout is – als een licht gekruid stukje vis, niet agressief gepekeld. Het vlees is gerehydrateerd en veranderd van stijf karton naar soepel, met een parelmoerachtige kleur. Snijd in porties van 150 gram. Dep volledig droog.

02 Giet alle olijfolie in een brede, zware koekenpan of aardewerken cazuela. Voeg de plakjes knoflook en gedroogde pepers toe. Breng de olie op zeer laag vuur langzaam naar 60–65°C – gebruik een thermometer; het mag nooit koken of zelfs maar sudderen. Leg de stukken kabeljauw voorzichtig met de huid naar boven in de olie. Konfijt gedurende 12-15 minuten op deze zachte temperatuur, waarbij u voorzichtig één keer draait. De olie mag slechts de zwakste, meest luie beweging rondom de vis vertonen – bijna stil. Haal de kabeljauw eruit en zet opzij, bewaar de olie.

03 Haal de knoflook en chilipepers uit de olie en zet opzij voor garnering. Zet de cazuela met de olie terug op het allerlaagste vuur. Leg de kabeljauw terug in de pan, met het vel naar beneden. Begin de pan in een continue cirkelvormige beweging rond te draaien, of gebruik een spin met platte mazen om de olie in cirkels rond de vis te roeren. De gelatine die vrijkomt uit de huid van de kabeljauw zal langzaam emulgeren met de olie gedurende 8-15 minuten continu ronddraaien. Stop niet en voeg geen ander ingrediënt toe. De saus verandert geleidelijk van doorschijnende gouden olie in een ondoorzichtige, ivoorkleurige roomsaus: de pil-pil.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / spanish-bacalao-al-pil-pil