



Die Wirte des Le Miskat nennen diesen Auflauf mit Suchtpotenzial Stofi de la Comtesse.

Stofi de la Comtesse

Klippfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskat

Die Küche des Restaurants Le Miskat in St-Sous ist eine tiefe Verneigung vor der Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa, der Gründerin des Üsparadlek Jenjam mit seinen wunderbaren Anlagen, Wäldern und Teichen. Küchenchef Samson Bruni weiß alles über die kulinarischen Vorlieben der eigenwilligen Lady aus Europa und sein Lebenspartner Quentin Le Gall publizierte 1994 sogar ein kleines Büchlein über *Le jardin de la Comtesse* (St-Sous: Éditions Le Gall), das auch in farbigsten Bildern schildert, wie es an ihrem Herd und Tisch zuging.

Die «Comtesse» soll eine besondere Liebe zu Meeresfrüchten gehabt haben, die sie oft und in «erstaunlichen Mengen» (Le Gall) zu sich nahm. Ebenfalls schätzte sie Frösche, Kröten und Schnecken aller Art, wobei sie da auch gerne mit den verschiedenen Tieren experimentierte, die sie in ihrem Garten fand. Zu ihren Leibspeisen gehörte etwa eine Suppe aus

kleinen Sumpfschnecken, die sie mit Milch verfeinerte und mit Rosenblättern parfümierte. Natürlich landeten auch ganz diverse Pflanzen aus ihrem Garten in den Töpfen und auf ihrem Tisch, nicht nur Früchte und Gemüse, auch Farne, exotische Nüsse wie Ginko, Baumpilze und Lilienblüten. Aus Europa ließ sie nicht nur Wein und Champagner kommen, sondern auch immer wieder Klippfisch, den sie *Stofi* (von Stockfisch) nannte und auf ganz verschiedene Weise zu bereiten verstand. Auch das hier vorgestellte Rezept soll, versichern Bruni und Le Gall, in ihrer Küche erfunden worden sein. Heute gehört es zu den Standards auf der Karte des Miskat.

Für 2 Personen

200 ml Weißwein
500 ml Wasser
5 g Flachpetersilie
10 schwarze Pfefferkörner
400 g Klippfisch, eingeweicht*
400 g Kartoffeln, eine mürbe kochende Sorte
2 EL Bratbutter
1 stattliche Zwiebel, gehackt
6 Knoblauchzehen, gehackt
25 g frischer Ingwer (entspricht einem Stück von der Größe einer Baumnuss), geputzt und fein gehackt
300 ml Milch
1 TL Ingwerpulver
¼ Muskatnuss, frisch gerieben (ergibt etwa einen flach gestrichenen TL voll)

* *Klippfisch muss vor Verwendung in der Regel eingeweicht und entsalzen werden. Fischstücke gut abspülen und in eine Schüssel mit reichlich Wasser legen. 24 Stunden einweichen und das Wasser öfters wechseln, wenigstens drei Mal. Vor Verwendung Fisch nochmals sorgfältig abspülen und abtropfen lassen.*

1 | Weißwein mit 500 ml Wasser, Petersilie und Pfeffer aufkochen lassen. Klippfisch hineingeben und 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
2 | Fisch aus dem Sud heben, etwa 200 ml von dem Sud aufbewahren.
3 | Die Haut und alle Gräten sorgfältig entfernen und das Fischfleisch in Flocken zerlegen.
4 | Kartoffeln weichkochen, schälen, durch eine Röstiraffel drücken.
5 | Bratbutter erwärmen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, dann den frischen Ingwer untermischen und zwei Minuten mitbraten.
6 | Fischflocken begeben, etwa die Hälfte der Milch und 4 EL von dem Kochsud dazugießen. Unter ständigem Rühren 10 Minuten lang garen lassen.
7 | Die Kartoffelflocken, die restliche Milch und nochmals 4 EL Sud dazugeben und 10 Minuten über mittlerer Hitze rühren.
9 | Ingwerpulver und Muskatnuss unter die Masse ziehen und alles in eine etwa 15 × 20 cm große Gratinform füllen. Mit Butterflöckchen bestreuen und 20 Minuten in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen.