

Fiskegryde fra Acorerne

Fiskegryde fra Azorerne (2 personer):

Det er ikke pga. maden man rejser Azorerne. Ikke at der er noget at klage over, men vi er blevet forvendte med de veludstyrede supermarkeder og gode restauranter i Frankrig og Galicien. Den friske fisk her på øerne er der imidlertid ikke noget i vejen med, og vi har bl.a. fået en fremragende fiskegryde som jeg (med stort held) har forsøgt at efterligne:



På Acorerne brugte vi papegøjefisk



Den færdige ret

Egentlig bør retten tilberedes i en lerskål i ovnen der sættes boblende på bordet, men på Troidand bruger vi en pande med høj kant, og gør som følger:

Snit løget fint og hak hvidløgsefeddene. Varm olivenolien og klar løg og hvidløg heri. Tilsæt den fintskårne røde peber og lad simre yderligere et par minutter. Tilsæt fint hakkede tomater og lad det hele simre yderligere et par minutter. Tilsæt hvidvin, peber, allehånde og laurbærblade og lad simre til det hele udgør en jævn udkogt 'klumpet' sovs (det tager 30-45 min).

Tilsæt fisken. Her har vi lavet retten med papegøjefisk (billedet) og havål (conger), men man kan anvende en hvilken som helst fast spisefisk. Hjemme i Danmark ville jeg bruge helleflynder, pighvar eller havtaske, alle i tykke skiver på benet (og aldrig bare fileter). Lad det hele koge færdigt under låg til fisken er rigeligt mør, her gør det i modsætning til så mange andre fiskeretter ikke noget hvis der er fuld fart på og det er her på det sidste trin at en ildfast lerskål i en supervarm ovn ville være en mere korrekt fremgangsmåde).

Spis med godt brød (på Azorerne ville man få store melede kartofler, sweet potatoe eller yams til) og drik samme vin (her er det naturligvis en syrlig hvid fra Pico), som er også brugt ved tilberedningen (men man kan også, som jeg selv foretrækker det, drikke en kraftig rødvin: f.eks. en god portugiser fra Alentejo).

Efterskrift: Husk at som hovedregel er der en direkte sammenhæng mellem vinens kvalitet og dens pris. Det er ikke noget problem at få drikkelig landvin til få €/l men for voksne mennesker er det ikke værd at spilde sin daglige ration alkohol på sådan et produkt (med mindre man har sat sig i hovedet at man vil alkoholiseres). Gode vine koster også penge i Portugal (selv i supermarkederne ses de op til €30-40 for flasken, eller mere). Men for mellem €10 og €20 leveres fremragende produkter fra f.eks. fra Alentejo, Duero eller Daõ.

Huskerseddel:

5-600 g frisk fisk

en stor moden rød peberfrugt

et mellemstort løg

4-5 fed hvidløg

en (eller to) tomat(er) afhængigt af størrelsen (men det er ikke en tomatsovs vi skal lave)

rigeligt god olivenolie

8-10 hele peberkorn, 5-6 hele allehånde, 3-4 laurbærblade

2 dl hvidvin

et stænk (eller 2) Molho de piri-piri (populær portugisisk chili sauce) men anden chili sauce kan også bruges. Retten skal ikke være 'hot', man skal kun lige mærke lidt 'bid'