



# Rezept

Stockfisch, Mangold - Kartoffel –und Kürbisroulade,  
Radicchio aus Treviso, schwarze Sauce

Zutaten für 4 Personen

## Stockfisch

600 g getrockneter Stockfisch (bereits eingeweicht)  
1 Zwiebel  
1 Knollensellerie  
1 Fenchel  
1 Sternanis, weiße Pfefferkörner  
Petersilie  
Weißwein

## Roulade

2 Mangoldblätter, gewaschen und gekocht  
100g Kürbis, gekocht und in Würfeln geschnitten (0,5cm)  
150g weich gekochte Kartoffeln, zerdrückt

## Radicchio di Treviso

2 Radicchio di Treviso Kopf IGT  
250ml Wein Lagrein

## Sauce

300ml Stockfischfond  
50g Tintenfischtinte  
Salz und Pfeffer  
50 g Polenta  
200ml Salzwasser  
25g Zucker

## Zubereitung

Die Polenta in Salzwasser für 40 Minuten kochen. Anschließend die Polenta auf einem eingeeöltem Backpapier fein verteilen und trocknen lassen. Sobald sie trocken ist frittieren Sie sie in Erdnussöl bis zum Rauchpunkt, trocknen Sie sie gut ab und zerdrücken Sie sie grob.

Nachdem Sie den Stockfisch drei Tage lang im kalten Wasser im Kühlschrank eingeweicht haben, befreien Sie ihn von den Gräten. Um den Fond vorzubereiten geben sie die Gräten, die fein gehackten Zwiebeln, den Fenchel, den Knollensellerie und die Petersilienstängel in einen Topf, baden Sie sie in Weißwein und bedecken Sie sie mit kaltem Wasser. Anschließend ein paar Stunden köcheln lassen und den Fond herausfiltern. Reduzieren Sie einen Teil mit Tintenfischtinte für die Sauce. Der andere Teil des Fonds wird zum Kochen des Stockfischfilet verwendet.

Breiten Sie Frischhaltefolie über das Backblech aus und legen Sie die gereinigten und blanchierten Mangoldblätter darauf. Vermischen Sie die zerdrückten Kartoffeln mit den fein gehackten Kürbiswürfeln und verteilen Sie die Kartoffel-Kürbismischung über die Mangoldblätter und formen Sie eine Rolle.

Nachdem Sie die Rolle eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen gelassen haben, schneiden Sie die Rolle in 4 gleiche Teile.

Halbieren Sie die beiden Radicchio-Köpfe und geben Sie den Radicchio in eine Pfanne um ihn in Rotwein zu schmoren, bis der Radicchio den Rotwein aufgesaugt hat und gekocht ist.

## Anrichten

Breiten Sie den Radicchio auf einer Seite des Tellers aus, gießen Sie ein wenig Fond daneben und legen Sie den gekochten Stockfisch darauf. Bestreuen Sie die Oberseite des Fisches mit der zerbröselten Polenta.

Wärmen Sie die Roulade für 5 Minuten bei 150 Grad im Ofen auf und legen Sie die warme Roulade auf den Teller.

Finalisieren Sie den Teller mit der Sauce.



Filippo Zoncato  
Chef de Cuisine