

Σκορπίνα μαγειρευτή του Μπέλλου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



της Καλής Δοξιάδη

Μιλώ συχνά για τη μαγειρική του Νίκου του Μπέλλου στις Μπενίτσες. Αυτή τη φορά μας έκανε σκορπίνα μαγειρευτή με ντομάτα, σέλινο και πατάτες και δεν έμεινε ούτε σταγόνα ζουμί στα πιάτα. Με τον ίδιο τρόπο μαγειρεύει και άλλα ψάρια λιπαρά, όπως ροφό, στείρα, χριστόψαρο και σφυρίδα. Όταν είναι μεγάλα τα κόβει πρώτα σε κομμάτια ή φέτες.

Η αγκαθωτή σκορπίνα, που τέτοια εποχή είναι ιδιαίτερα νόστιμη, έχει σάρκα πυκνή, με υφή σαν του αστακού. Είναι από τα χαρακτηριστικά ψάρια της Μεσογείου και γαστρονομικά έχει τα μεγαλεία της ως βασικό συστατικό της Μαρσεγιέζικης bouillabaisse. Στα γαλλικά λέγεται Rascasse Rouge. Έχω ακούσει ότι στη Νότια Γαλλία την κάνουν και τερίν (terrines). Βρήκα συνταγή και θα την δοκιμάσω γιατί μοιάζει ενδιαφέρουσα. Εδώ, στην Κέρκυρα, πιο συχνά την συναντάμε ως μπουρδέτο. Όταν τα ψάρια είναι πολύ μικρά, τα βράζουμε για σούπα.

Υλικά

(για 4 περίπου μερίδες)

1 σκορπίνα 1½ κιλού (ή δύο μικρότερες) καθαρισμένη και, αν χρειάζεται, κομμένη
1 κρεμμύδι κομμένο φέτες
3 μεγάλες πατάτες (ο Μπέλλος προτιμάει Κύπρου) κομμένες κομμάτια 2½ περίπου εκ.
1 μάτσο σέλινο κομμένο σε μικρά κομμάτια
2 ντομάτες κομμένες φέτες
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
αλάτι θαλασσινό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι



Οδηγίες

Σε ρηχή κατσαρόλα βάζετε το ψάρι, το κρεμμύδι και τις πατάτες, καλύπτετε με νερό και φέρνετε σε βράση. Όταν πάρει μερικές βράσεις, προσθέτετε τις ντομάτες, το σέλινο και το λάδι, αλατοπιπερώνετε και ξαναφέρνετε σε βράση. Χαμηλώνετε τη φωτιά σε μεσαία και βράζετε για περίπου 45 λεπτά ώσπου να έχουν γίνει οι πατάτες.

Το σερβίρετε σε βαθύ πιάτο και με κουτάλι για το ζουμί. (Για μένα, η μεγάλη λιχουδιά είναι οι πατάτες και το ζουμί.) Συχνά το συνοδεύω με σκορδόψωμο ή τη σάλτσα ρουίγ (rouille) της bouillabaisse.

Πηγή: bostanistas.gr