

Der Fisch in der Küche:

Seefisch auf mexikanische Art

Acapulco an der mexikanischen Westküste gehört heute zu den mondänsten und teuersten Badeorten der Welt. Noch vor 20 Jahren aber war es ein kleines, unbekanntes Fischerstädtchen, damals aber schon berühmt für die Kunst seiner Frauen, die frisch gefangenen Seefische besonders schmackhaft zuzubereiten. Wie bei den meisten mexikanischen Gerichten fehlt es dabei nicht an Gewürzen, vor allem nicht an Paprika. Nicht immer wird Knoblauch verwendet, so daß wir ihn, falls uns sein Geschmack und Geruch nicht behagen, weglassen können. Zum Braten wird Öl verwendet.

Paprika-Fisch

500 g Fisch, 5 grüne oder rote Paprikaschoten, 1 Tasse Öl, 1 Knoblauchzehe, 1 große Zwiebel, 2 Eigelb, Salz, Wasser nach Bedarf. Die Paprikaschoten entkernen (sehr wichtig!), säubern, in kleine Stücke schneiden, kochen und durch ein Sieb streichen. Das Öl erhitzen

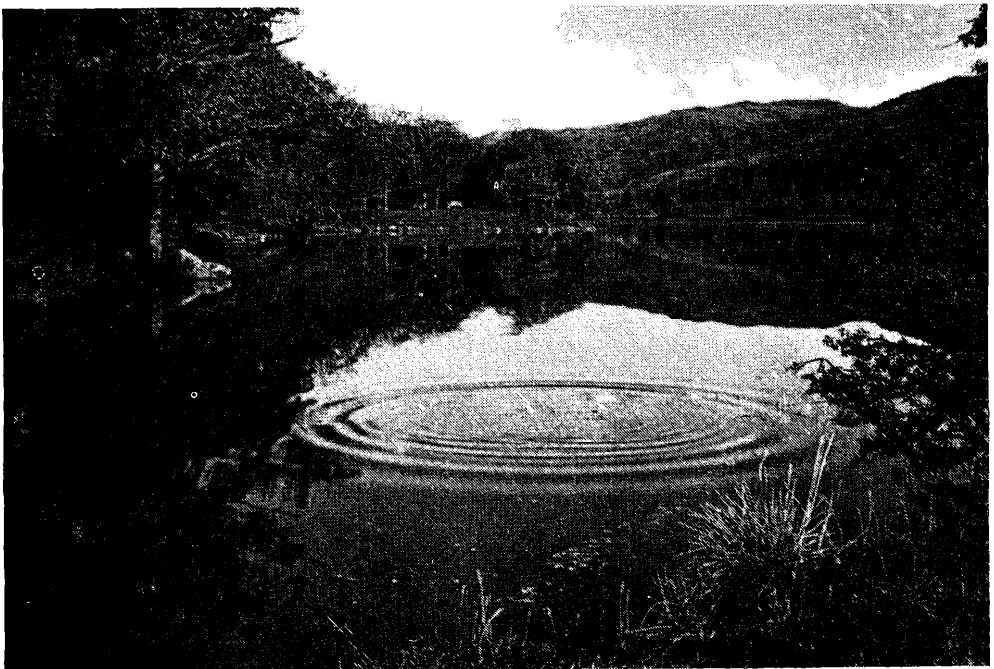
und die Knoblauchzehe anbräunen. Die feingeschnittenen Zwiebeln und die Paprikaschoten hinzugeben. Inzwischen den geschuppten und gut gewaschenen Fisch in Salzwasser zum Sieden bringen. Jetzt den Topf mit den Zwiebeln und der Paprikamasse vom Feuer nehmen und die 2 Eigelb unterziehen. Den gar gesottenen Fisch auf eine warme Platte legen und die Soße darübergießen. Dazu: Salzkartoffeln.

Goldbarsch auf Salzburger Art

Gleichgroße Rotbarschfilets säubern, säuern und salzen, in Mehl wenden, dann in verklopftem Ei und schließlich in hellen Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen, die Filets darin ausbacken, bis sie hellbraun geworden sind. In einer zweiten Pfanne Butter recht heiß werden lassen, Eier zu Spiegeleiern hineinschlagen. Die Filets auf heißer Platte anrichten, die Spiegelei darauflegen und mit Sardellenfilets umkränzen. Zum Garnieren nimmt man Zitronenschnitzel.

(Pressedienst der deutschen Fischwirtschaft)

Malerischer Ausklang einer kleinen biologischen Szene: Der Fisch, der sich eine „Fliege“ holte, ist schon wieder untergetaucht.



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1964

Band/Volume: [17](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Der Fisch in der Küche 152](#)