

Der Fisch in der Küche

Die Franzosen geben dem Wein unter den geschmacksfördernden Zutaten, besonders für Fischgerichte, besonderen Rang. Denken wir an die Bouillabaisse, die berühmte französische Fischsuppe, oder an die Fülle der sogenannten „Matelotes“, bei denen sich Fisch, Pilze, Gemüse, Kräuter und Wein zu einem vollendeten Genuß-Mahl verbinden.

Hier einige Rezepte, bei denen der Wein als „Gewürz“ eine entscheidende Rolle spielt; Rezepte, die allerdings eigentlich für Seefische gelten. Sicher aber sind sie auch als Anregung für die Zubereitung von Süßwasserfischen brauchbar:

Bremerhavener Matelote (Matrosensuppe)

250 g Rotbarschfilet, 250 g Seelachsfilet, 250 g Aal (See- oder Flußaal), 100 g Krabbenfleisch, 100 g entschaltete Miesmuscheln, 125 g Champignons, 2 kleine Zwiebeln, 1 Karotte, 2 Eßlöffel Butter, 2 Gläser Weißwein, 1 Eßlöffel Obstschnaps.

Zwiebeln und Karotten putzen und in Scheiben schneiden, in Butter andünsten und eine viertel Stunde in leicht gesalzenem Wasser ankochen. Den Fisch in große Würfel schneiden und, wenn der Gemüsegond etwas eingekocht ist, dazu geben. Hitze stark drosseln, so daß das Ganze nur noch dünstet. Die restliche Butter nur zum Schmelzen bringen und mit etwas Mehl verrühren, ohne daß diese Mischung Farbe annimmt. Mischung in den Fond geben. Mit dem Wein auffüllen. Sobald der Fond wieder leicht zum Kochen kommt, das Krabbenfleisch, die Miesmuscheln, beide zweckmäßigerweise ebenso wie die Champignons aus der Dose, und die Champignons hinzugeben. Wieder kurz aufkochen lassen. Den Obstschnaps anwärmen, mit einem Fidibus entzünden und brennend darüber gießen. In die Teller geröstete Weißbrotscheiben legen und die Matelote — zu deutsch Matrosensuppe — auftragen.

Hamburger Bouillabaisse

Vorbemerkung: Das ist ein Gericht nicht nur für die Familie, sondern ein festliches Mahl, zu dem man seine besten (Fisch)Freunde einlädt.

250 g Rotbarschfilet, 250 g Seelachsfilet, 250 g Steinbutt oder Lengfisch, 250 g Aal (See- oder Flußaal), 250 g Miesmuscheln, (Dose), 1 Dose Hummer- oder Krabbenfleisch, so viel an Kräutern, wie man in dieser Jahreszeit nur beschaffen kann, (sonst, was Thymian, Salbei, Estragon anbetrifft, Trockenkräuter verwenden), 2 Lorbeerblätter, 3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 6 frische Tomaten oder Tomatenmark, eine Tasse süßen Rahm; Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Vorerst mit den Zwiebeln und den frischen wie getrockneten Kräutern, die zusammen in ein Leinenbeutelchen kommen, in leicht gesalzenem Wasser eine Würfel-Brühe ansetzen und brodeln lassen. Den Fisch in große Würfel schneiden. In einen zweiten Topf zuerst eine dicke Schicht mit Zwiebelringen, der zerquetschten Knoblauchzehe und Tomatenscheiben oder Tomatenmark legen und kurz in Olivenöl andünsten. Darauf kommen der Steinbutt oder Lengfisch, der Aal sowie das Hummer- oder Krabbenfleisch- auch Scampi können verwendet werden. — Über das Ganze ergießen sich zwei kleine Gläser Olivenöl und gleich hinterher zwei Tassen durchgeseibte Brühe. Stark aufkochen lassen, damit sich Öl und Brühe miteinander verbinden. Hitze drosseln und etwa sieben Minuten sanft dünsten lassen. Jetzt den Rotbarsch und Seelachs sowie die Miesmuscheln hinzugeben. Höchstens noch zehn Minuten leicht dünsten lassen. Etwas Rahm mit einer Prise Safran würzen und zum Schluß darüber geben. Beim Auftragen wie bei der Matelote verfahren. — Und der Wein! Wie bei der echten Marseiller Bouillabaisse darf er nur dazu getrunken werden. Das aber ist unerlässlich.

Cuxhavener Rotbarschtopf

500 g Rotbarschfilet, 1 Tasse Moselwein, eine halbe Tasse Semmelbrösel, Salz und Pfeffer nach Geschmack, 3 Eßlöffel Butter, eine kleine Zwiebel, eine halbe grüne Paprikaschote, 1 Tasse geraspelter roher Sellerie, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Currypulver, 1 Schuß Tobascosauce, 1 Eßlöffel Zitronensaft.

Das Rotbarschfilet in Würfel schneiden, eine halbe Stunde in den Wein legen, abtropfen lassen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in den Semmelbröseln wälzen. 2 Eßlöffel Butter in einer feuerfesten Form zum Schmelzen bringen, die Fischwürfel hineinlegen, die Form in die stark erhitze Röhre schieben und so lange backen, bis sich die Semmelbrösel braun färben. In einer Kasserole die restliche Butter schmelzen, die feingehackte Zwiebel, die in Scheiben geschnittene halbe Paprikaschote und den Sellerie hinzugeben

und das Ganze zehn Minuten dünsten lassen. Diese Mischung zu dem Fisch in die Röhre geben und vorsichtig hineinmischen. Aus dem Mehl, dem Currypulver und dem restlichen Wein durch ständiges Schlagen über schwachem Feuer — besser noch im Wasserbad — eine Sauce bereiten, diese mit Tabasco und Zitronensaft würzen und gesondert reichen. In der Form mit Salzkartoffeln servieren.

Pressedienst der deutschen Fischereiwirtschaft
Bremerhaven, Karlsburg 2



Neue Bücher

Jagdgast in Österreichs Bundesländern; Ernst Herzig. 224 Seiten, 8 Bildtafeln, Leinen mit farbigem Schutzumschlag. S 127.—, Hubertusverlag, Wien, 1964.

Keineswegs liegt hier ein Jagdführer durch Österreich vor — wo schieße ich was — wie vielleicht der Titel vermuten ließe. Vielmehr schildert uns hier der Verfasser seine eigenen Jagdlerlebnisse, die er bei verschiedenen Jagdherren in unseren Bundesländern erlebte. Wohl geht jedem Kapitel eine kleine jagdliche Einleitung voraus, die mit den Gegebenheiten und eventuellen besonderen Wildarten des Bundeslandes vertraut macht, aber im Grunde liegt der Hauptakzent doch auf den spannend geschilderten Pirschgängen — auch die unvermeidlichen Fehlschüsse mit eingeschlossen. So kommt der Leser nicht nur durch die verschiedenen Reviere Österreichs und erlebt die Jagd auf Trappe, Auer- und Spielhahn, Gams, Hirsch und Rehbock, sondern gewissermaßen flieht der Autor auch sein eigenes Jägerleben mit in die Geschichten ein, die er mit Förstern und deren Hunden, mit Revierjägern und Jagdherren — ob die immer so gütig und verzeihend waren nach den von Jagdgästen verschuldeten Patzern? — erlebte.

Dr. H.

Sportfischerjahrbuch 1965. 224 Seiten mit vier Fototafeln und vielen Abbildungen, vollständigem Kalendarium mit Sonnenauf- und -untergang, Mondauf- und -untergang und Beißzeiten für das ganze Jahr. Kunststoffeinband, DM 4.80, Verlag Fritz Ifland, Stuttgart.

Dieses praktische Jahrbuch für Angler enthält neben den bereits erwähnten auf Sonne oder Mond bezüglichen Beißzeiten auch eine Reihe belehrender und unterhaltender Aufsätze; Aldinger berichtet über den Barsch und seinen Fang, Bacmeister über Rekordfänge und über Rechtsfragen, Burnand über das Flugangeln, Fleck etwas über die Fische unserer Heimat und Rehbronn über die Rolle der Fischer als Wächter am Wasser, weitere Aufsätze ergänzen das Jahrbuch aufs beste und machen es zu einem unentbehrlichen Begleiter für den Fischer.

Dr. H.

L. Vernon Bates: **Flugangeln auf Friedfische;** unter besonderer Berücksichtigung auch des Flug- und Spinnfischens auf Hecht, Döbel und Barsch. Aus dem Englischen übertragen und bearbeitet von H. G. Jentsch. 1964, 106 Seiten mit 13 Textabbildungen, kartoniert DM 6.80, Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Wieder liegt ein Buch vor uns, das sich mit der ältesten Art des Angelns — mit der Flugangelei — befaßt und dabei auf das Gebiet der Friedfische — Hasel, Döbel (Aitel), Rotfeder, Rotauge, Barsch, Laube Hecht und Zander — übergeht. Der englischen Art der Klassifikation in „game fish“, also den Sportfischen der edlen Sorten und den

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1965

Band/Volume: [18](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Der Fisch in der Küche 12-13](#)