

karten, Taschenformat, Leinen flexibel, DM 4.80, 1965. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Die zweite Auflage dieses beliebten Reiseführers für Angelmöglichkeiten in Deutschland wurde auf rund 1500 angegebene Angelmöglichkeiten an etwa 1000 Orten und Gewässern erweitert. Außer den Angelmöglichkeiten sind auch wichtige touristische Hinweise, nebst Hochseeangelfahrten angegeben.

Dr. H.

Horst Wendland, **So fängt man Huchen.** 1965, 93 Seiten, 14 Abbildungen, Taschenformat, flexibles Leinen, DM 3.80, Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Das neue Bändchen in der Reihe „So fängt man ...“ ist dem im Donaugebiet verbreiteten Großsalmoniden, dem „Donaulachs“ gewidmet. Die Fangmöglichkeiten sind freilich bereits weitgehend eingeengt, da der Huchen schon aus vielen Strecken, in denen er ursprünglich beheimatet war, verschwunden ist, oder doch dort nur mehr vereinzelt vorkommt. Auch sind die Pächter und Besitzer von Huchenstrecken nicht in allen Fällen bereit, Fremde auf ihr sorgfältig gehegtes „Paradestück“ fischen zu lassen.

Die reiche Erfahrung des Verfassers beim Fang von Huchen, Fangmethoden, Köder, Gerät, Fangstellen, Wasser und Wetter, Zeit und Ort, in Deutschland und den osteuropäischen Ländern mit Huchenwässern sind einfach und instruktiv klar beschrieben. Die beigegebene Karte ist leider etwas mißraten; erstens ist sie zu klein, so daß bei weitem nicht alle erwähnten Flüsse zu finden sind, und außerdem stimmt das Verbreitungsgebiet der Huchen darauf nicht ganz: In der österreichischen Donau gäbe es darnach nicht einmal vereinzelt Huchen, hingegen sind sie im Inn und Drau etc. bis ins Quellgebiet angegeben, was auch falsch ist. Im Text sind Ungarn und die Tschechoslowakei nebst Jugoslawien als huchenflußreichste Länder angegeben, was für die ersten beiden Länder nach der Karte (und auch in Wirklichkeit) nicht stimmt, hingegen ist Österreich, das viele Huchenflüsse auch nach der Karte hat, nicht eigens erwähnt. Daß die Huchenzucht teils als einfach, teils als schwierig bezeichnet wird, macht nichts, schließlich will der Leser Huchen fangen und nicht züchten — und sich gerade auf dessen Fang zu spezialisieren ist schließlich der Zweck dieses Büchleins!

Dr. H.

Der Fisch in der Küche

Zum Weihnachtsfest und zu den Feiertagen am Jahresende Fische auf den Tisch zu bringen, ist alter Brauch. Alter Brauch nicht nur bei uns — in ganz Europa (und auch in außereuropäischen Ländern) pflegt man bei Festen Fischgerichte zuzubereiten. Was Küchenmeister aller Nationen schon immer feststellten, bewahrheitet sich stets aufs neue: Fisch ist ein dankbarer Rohstoff für festliche Gerichte. Das wußten schon die Römer, die Fische von weit und breit herbeischaffen ließen; das bei ihrem Klima heikle Fischhalte-Problem lösten sie u. a. durch Einlegen der Fische in Honig.

Als Karl V 1536 in Rom einzog, offerierte ihm Kardinal Lorenzo Campeggio ein pompöses Festmahl, auf dem außer einer venezianischen Steinbuttsuppe, auch gezuckerte Seeforellen gereicht wurden. Bei der Hochzeit des Augsburger Bäckermeisters Veit Grundlinger mit der reichen Tochter eines Zinn-

bläusers im Jahre 1493 waren 720 Gäste geladen. Die Feier dauerte eine Woche und die Gäste verzehrten allein 15.000 Fische (Hechte, Barben, Forellen), dazu 20 Ochsen, 5000 Hühner, 30 Hirsche, 15 Auerhähne, 46 gemästete Kälber, 95 gemästete Schweine, 900 Würste, 25 Pfauen, 1000 Gänse.

Sünden wider den Fisch

Der Pressedienst der deutschen Fischwirtschaft stellt uns laufend Rezepte für Fischgerichte (und allgemeine Küchenanweisungen) zur Verfügung. Wenn es sich hierbei auch ausschließlich um die Zubereitung von Seefischen handelt, so können die Empfehlungen natürlich auch, entsprechend abgewandelt, auf Süßwasserfische übertragen werden. Einer Rezeptgruppe waren einige allgemeine Anleitungen (die manchen z. T. schon größtenteils bekannt sein werden) vorangestellt, die wir zunächst bringen:

Natürlich kann man in jedem besseren Restaurant eine Seezunge „Bonne Femme“ oder einen Steinbutt „à la Morny“ servieren lassen. Und doch gibt es eine im großen praktizierte Zubereitungsart, nach der jeder Fisch unterschiedlos paniert und in einen Allweltsfritter geworfen wird. Ergebnis: Schellfisch schmeckt ebenso wie Rotbarsch, nämlich nach der Frittermasse. — Wo aber bekommt man ein Stück Dorsch wirklich so gekocht, wie es dieser edle Fisch verlangt: Langsam in einem Sud gedünstet, in dem vorher eine Zwiebel und etwas Wurzelwerk weichgekocht wurden? Dorsch — ein edler Fisch? Ja und nochmals ja! Obwohl es üblich ist, nur von Seezunge, Steinbutt und Lachs als von „Edelfischen“ zu sprechen, auf die eigentlichen Hochseefische, wie Rotbarsch, Dorsch, Kabeljau, Schellfisch und Hering aber herabzusehen. Schon Bismarck sagte in einer Erklärung vor dem Reichstag, daß ein größerer Heringsverzehr leider daran scheiterte, daß Heringe nicht so knapp seien wie Hummer und Austern.

Daß man Fisch mit Gemüse zubereiten kann, ist etwas, was noch immer Kopfschütteln verursacht. Zu Fisch ißt man Salzkartoffeln, oder falls gebraten, Kartoffelsalat. Und als Sauce dient jene klebrige Tunke, die aus einer hellen Einbrenn und Senf zusammengerührt wird. Diese Tunke — sie verdient keinen anderen Namen — besitzt aber die fatale Eigenschaft, den eigentlichen Fischgeschmack totzuschlagen. Senf gehört zu Fleisch. Niemand würde ja auch auf den Gedanken kommen, eine zarte Hühnerbrust mit Senf zu bestreichen. Fisch ist aber etwas ebenso Zartes. Wenn überhaupt Senf, dann ein Löffelchen frisches Senfpulver zu zerlassener Butter.

Delikate Saucen:

Es ist nichts gegen Sauce bei Fisch einzuwenden, nur muß sie dazu passen. Vorzüglich kann eine Tomatensauce zu gekochtem Schellfisch schmecken. In der Zeit der frischen Paprikaschoten nimmt man halb Tomaten, halb Paprika. Alle Hochseefische sind für eine würzige Kräutersauce dankbar, am dankbarsten für eine leichtflüssige Bechamel, in die viel frischer Dill hineingeschnitten wurde.

Niemals wird man aber eine wirklich gute Sauce erzielen können, wenn man über keinen Fischsud verfügt. Auf ihn muß man leider in der Regel verzichten, wenn man nur Filets verwendet; es sei denn, man kauft ein kleines Filet mehr und kocht es aus. Der Fischsud wird stets mit einer Zwiebel, einer Karotte, einem zerzupften Lorbeerblatt, etwas Salz und ein paar Pfefferkörnern angesetzt und muß etwa eine gute halbe Stunde sanft brodeln.

Säubern — Säuern — Salzen

Noch immer werden die „drei großen S“ empfohlen: Säubern, Säuern, Salzen. Das Säubern und Salzen versteht sich von selbst; das Säuern soll das Fischfleisch fester machen und den spezifischen Fischgeruch mildern, der sich beim Braten besonders intensiv entfaltet. An dieser Stelle soll dafür eingetreten werden, das Säuern — praktisch das leichte Überstreichen mit Zitronensaft oder verdünntem Essig — bei den Hochseefischen auf Seelachs und Hering zu beschränken. Ersterer besitzt besonders weiches Fleisch und letzterer den stärksten Geruch. Bei allen anderen Fischen dagegen sollte man ruhig ein wenig Odeur in Kauf nehmen.

Es gibt übrigens ein höchst probates Mittel, den Geruch zu mildern: Man vermische das Mehl, in dem man den Fisch vor dem Braten wendet, mit etwas geriebenem Käse. Käse ist überhaupt ein empfehlenswerter Fischbegleiter. Das weiß man vor allem in Italien.

Nicht kochen — ziehen lassen

Die größten Sünden werden indessen noch immer beim einfachen Kochen begangen. Im Grunde sollte man überhaupt nicht von Kochen, sondern nur von Sieden oder Dünsten sprechen. Man nehme also so wenig Wasser wie nur möglich. Der Fisch darf allenfalls ein Fußbad nehmen, aber nicht schwimmen. Und man lasse das Wasser oder den Sud, sobald es einmal — nachdem der Fisch hineingelegt wurde — aufgewallt ist, nur noch sanft ziehen. Jedes starke Kochen und jede Tasse Flüssigkeit zuviel laugen das Fischfleisch aus und machen es fader. Sobald sich das Fleisch von den Gräten zu lösen beginnt und man

eine Flosse leicht abzupfen kann, ist der Fisch tafelfertig. Für das Braten wiederum gilt, daß nur sehr heißes Fett wirkliche Bratfähigkeit besitzt und verhindert, daß sich Fleisch in der Pfanne ansetzt. In der Mitte zwischen Kochen und Braten steht das Schmoren. Es ist mit Fisch ebenso möglich wie mit Fleisch und ergibt fast noch wohlschmeckendere Gerichte. Dafür ein Beispiel: 500 g Rotbarschfilets werden in Würfel geschnitten, eine halbe Stunde in herben Weißwein gelegt, abgetropft, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in Semmelbröseln gewälzt. Dann werden in einer feuerfesten Form zwei Eßlöffel Butter zum Schmelzen gebracht. Die Form mit den Fischwürfeln wird in die Röhre geschoben und so lange überbacken, bis die Semmelbrösel braun werden. Nun läßt man in einer Kasserolle eine kleingeschnittene Zwiebel, eine halbe Paprikaschote, eine halbe Sellerieknolle, alle feingeschnitten, 10 Minuten in Öl dünsten, gibt einen Eßlöffel Mehl, einen Teelöffel Currypulver, einen Schuß Pfeffersauce und etwas Zitronensaft dazu, übergießt mit einer Tasse Wein und verarbeitet diese Masse im Wasserbad unter ständigem Rühren zu einer Sauce, die man über die Fischwürfel gibt. Man läßt die Form noch so lange in der Röhre, bis sich die Oberfläche der Sauce zu bräunen beginnt.

Gefüllter Fisch

Gefüllter Fisch ist eines der Gerichte, mit denen jede Hausfrau an den Festtagen Ehre einlegen kann. Das Rezept verlangt, daß ein ganzer Fisch gefüllt wird. Wir können dazu Schellfisch und Rotbarsch verwenden. Die traditionelle Zubereitung erfordert aber viel Geschick und Übung, da der ganze Fisch entgrätet werden muß, was ziemlich schwierig ist, wenn man die Haut nicht verletzen will. Wir können es uns indessen leichter machen, indem wir dicke Scheiben von Dorsch oder Kabeljau oder auch Rotbarsch- und Seelachsfilets verwenden. An Zutaten brauchen wir: 4 große Scheiben Dorsch oder Kabeljau oder drei mittelgroße Filets, 3 Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 1 halbe Tasse Semmelbrösel, 2 Eier, Salz und Paprikapulver. Für den Fond: 50 g Butter oder Margarine, 2 Zwiebeln, 1 Ka-

rotte, 1 Bund Petersilie, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Milch.

Verwenden wir Scheiben von Dorsch oder Kabeljau, dann stechen wir in ihrer Mitte, nachdem sie gesäubert, gesalzen und gesäuert sind, mit einem sehr scharfen Messer soviel Fleisch heraus, wie etwa ein 10-Schilling-Stück groß ist. Das herausgestochene Fleisch wiegen wir zusammen mit den Zwiebeln, der Petersilie und den Semmelbröseln klein und würzen es mit Paprikapulver. Diese Masse drücken wir in die Höhlung der Scheiben wieder fest hinein. Darauf streichen wir eine feuerfeste Form mit Butter aus und braten darin die Scheiben zusammen mit den kleingeschnittenen Zwiebeln und der würfelig geschnittenen Karotte kurz an. Haben die Zwiebeln etwas Farbe angenommen, löschen wir mit wenig Wasser und schieben die Form für eine halbe Stunde in die mittelheiße Röhre. Sind die Fische Scheiben gar, heben wir sie vorsichtig heraus, stellen sie warm, geben etwas Mehl in den Fond und verrühren mit Milch. Dann legen wir die Fische Scheiben wieder hinein, lassen alles noch einmal heiß werden und reichen das Gericht mit Salzkartoffeln.

Noch einfacher geht es mit Rotbarsch- oder Seelachsfilets. Zwei Filets werden halbiert und das dritte mit den Zwiebeln, der Petersilie und den Semmelbröseln zu einer Fülle verarbeitet. Diese kommt auf eines der halben Filets, während die anderen darübergeklappt werden und das Ganze zu einer Rolle geformt wird, die wir mit einem Faden zusammenhalten. — Die Zubereitung ist dann die gleiche.

„Gefüllte Fische“ werden vielfach auch kalt gegessen. In diesem Fall muß der Fond, nachdem der Fisch gar ist, abgegossen werden. Dann werden die Scheiben oder Röllchen auf einer Glas- oder Porzellanschüssel hübsch angeordnet, mit Tomatenvierteln und Gurkerl dekoriert und jetzt der Fond darüber gegeben. Die Schüssel kommt dann zum Gellieren in den Kühlschrank. Bei kalten „gefüllten Fischen“ ist, als Beigabe zu Bratkartoffeln zu raten.

Und noch reichlich weitere Rezepte
(Alle Rezepte sind für vier Personen berechnet)

Rotbarsch in Rotwein

1 kg Rotbarschfilet säubern, säuern, salzen. Kleingeschnittene gedünstete Zwiebeln und reichlich feingehackte Champignons in eine gut gefettete feuerfeste Form geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ein bis zwei Glas Rotwein dazugießen. Die Filets darauflegen, reichlich mit geriebenem Käse und Semmelmehl bestreuen und mit Fettflöckchen belegen. In gut vorgeheiztem Ofen ca. 30 Minuten überbacken. Als Beilage Kartoffeln und grüne Bohnen.

Karibische Fischschnitte

750 g Fischfilet säubern, säuern, salzen, in eine Schüssel legen, mit 1 Tasse Weißwein begießen, mit Pergamentpapier abdecken und im Ofen 15 Minuten gar dünsten. Tomaten und Bananen mit Butter bestreichen und auf einem Extrateller (auf dem sie serviert werden) zugleich mit dem Fisch im Bratofen überbacken. Den Fischsud abgießen, mit Tomatenmark verrühren, mit 1 Teelöffel angerührtem Stärkemehl binden, mit gehacktem Dill, Salz, Zitronensaft abschmecken und zum Fisch reichen.

Paprikafisch auf ungarische Art

Makrelen oder grüne Heringe entgräten, waschen und mit Zitronensaft oder Essig beträufeln, salzen. Die Innenseite mit etwas Senf bestreichen und gehackte Petersilie überstreuen. Die Fische zusammenklappen. Grüne und gelbe Paprikaschoten in Streifen schneiden. Tomaten abziehen, entkernen und das Tomatenfleisch streifig schneiden. Speck- und Zwiebelwürfel anrösten, die Paprikastreifen zugeben und mit dem Saft der Tomaten andünsten. Nach etwa 5 Minuten die Tomatenstreifen zugeben, salzen und etwas Paprika überstreuen. Die Fische auf das Gemüse legen und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.

Venezianisches Frikassee

Aus einer Einbrenn eine helle, dickliche Tunke bereiten, die sehr pikant mit Zitronen-

schaft, Salz und Zucker abgeschmeckt wird. Dann gewiegte Gewürzgurken oder Kräuter oder Kapern oder Curry dazugeben. 750 g Fischfilet unter fließendem Wasser säubern, in Würfel schneiden, mit Zitronensaft oder Essig beträufeln, leicht salzen. Diese Fischstücke in die kochende Tunke legen und 10 bis 15 Minuten ohne umzurühren und ohne aufzukochen bei kleiner Hitze garziehen lassen. Mit Petersilienkartoffeln oder auch Butterreis ist das eine echte Kostbarkeit.

Fischfilet auf Weidmanns Art

1 kg Fischfilet säubern, salzen und (unpaniert) auf beiden Seiten kurz anbraten. Vier Tomaten abziehen (einige Sekunden heiß überbrühen, dann geht es kinderleicht), verteilen, Saft mit Kernen entfernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zwiebelwürfeln kurz andünsten. Ein halbes bis 1 kg frische Pilze waschen, putzen und dünsten (oder einfacher: aus der Dose nehmen), mit den Tomaten über das Filet verteilen und das Ganze mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten überbacken. Als Beilage Kartoffeln oder Teigwaren und Blattsalat.

Fischfilet, überbacken

4 Fischfilets säubern, säuern, salzen, in einer gefetteten, feuerfesten Form mit wenig Brühe oder Weißwein zugedeckt fünf Minuten andünsten. Aus 20 g Fett und 20 g Mehl eine helle Einbrenn bereiten, mit dem Dünstsaft des Fisches und Milch auffüllen, gut durchkochen, geriebenen Käse zufügen, glatt kochen. Mit Zitronensaft, Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die dickliche Soße über die Filets geben, mit geriebenem Käse bestreuen, Fettflöckchen aufsetzen und im heißen Ofen etwa 7 Minuten überbacken. Die Soße kann auch mit feingeschnittenem Champignons anstelle des Käses zubereitet werden.

Filet, Schweizer Art

800 g Fischfilet in Portionsstücke schneiden, säubern, säuern, salzen, panieren und goldgelb braten. 1 Zwiebel, 1 Apfel, 1 Scheibe gekochten Schinken würfeln, in Butter dün-

sten. Paprika und reichlich geriebenen Käse dazu geben. Mit Brühe und Weißwein auffüllen, dickcremig einkochen. Mit Reis, Kartoffeln oder Teigwaren servieren.

Helgoländer Rotbarschschnitte

Auf 50 g gewürfeltem Räucherspeck, gewürfelter Zwiebel, 2 Eßlöffel Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, einer Prise Zucker und Dosenmilch bereitet man einen pikant abgeschmeckten Brei. 750 g dünne Rotbarschfilets unter fließendem Wasser säubern, mit Essig oder Zitronensaft beträufeln, dann leicht salzen. Jeweils 1 Fischfilet mit der Masse bestreichen, darauf ein zweites Filet legen, das ebenfalls bestrichen wird. Zum Schluß leicht geriebenen Käse, vermischt mit Semmelbröseln, über die bestrichenen Filets streuen. Butter- oder Margarineflöckchen darauf legen, im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten in der gut gefetteten Grillpfanne braten. Dazu Salzkartoffeln und Gemüse nach Jahreszeit servieren.

Piratenschmaus

$\frac{3}{4}$ bis 1 kg Sauerkraut mit je 2 Eßlöffel leicht angebräunten Speck- und Zwiebelwürfeln fast weich dünsten, in eine gut gefettete Auflaufform geben. $\frac{3}{4}$ bis 1 kg von Haut und Gräten befreiten und in nicht zu kleine Stücke zerpfückten Räucherfisch darüber verteilen und mit Kartoffelbrei abdecken. Mit geriebenem Käse bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und im gut vorgeheizten Rohr 15 bis 20 Minuten überbacken.

Puŝta-Gulasch

750 g Fischfilet in gulaschgroße Würfel schneiden, säuern, mit Paprikaspeck anrösten, 2 große, feingewürfelte Zwiebeln darin glasig dünsten, 1 bis 2 Eßlöffel Mehl dazugeben, goldbraun werden lassen. Nun 3 abgezogene, gewürfelte Tomaten, Tomatenmark, Paprika und 1 kleine Dose Pilze (mit Flüssigkeit), einen Würfel Bratensauce (mit reichlich Wasser verrührt) zugeben, aufkochen lassen. Mit feingeriebenem Kümmel, Knoblauch und Majoran würzen. Die leicht gesalzenen Fischwürfel mit zwei bis drei in feine Streifen geschnittenen Paprikaschoten in der Sauce 8 bis 10 Minuten langsam garziehen lassen.

Goldbarsch, Salzburger Art

Gleich große Rotbarschfilets säubern, säuern, 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 Pfanne Butter recht heiß werden lassen, Eier zu Spiegeleiern hineinschlagen. Die Filets auf heißer Platte anrichten, die Spiegeleier darauflegen und mit Sardellenfilets umkränzen. Zum Garnieren nimmt man Zitronenschnitzel.

Pescado frito

800 g Fischfilet (Kabeljau oder Goldbarsch) in Streifen schneiden, säubern, säuern, leicht salzen, in Mehl wenden und in Öl goldbraun braten, 4 Tomaten und 2 grüne Paprikaschoten kurz überbrühen, abziehen, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel oder Streifen schneiden und kurz anbraten. Nun die Filets in einer flachen Schüssel anrichten, Tomaten und Paprikaschoten darübergeben, mit Sardellenfilets und in Scheiben geschnittenen, gefüllten Oliven garnieren. Reis und grüner Salat oder Gurkensalat vervollständigen diese südliche Köstlichkeit.

Rotbarsch, Allgäuer Art

600 g Rotbarschfilet säubern, säuern salzen, in Mehl wenden und in heißem Öl auf beiden Seiten anbraten. 4 Tomaten kurz überbrühen, abziehen, entkernen, würfeln und mit hellgedünstete Zwiebelwürfeln und gehackter Petersilie vermischen. Die Filets in eine feuerfeste Form legen, die Mischung darübergeben, mit Paprika bestreuen, jede Portion mit einer Scheibe bedecken und im Ofen überbacken. Als Beilage Reis oder Spaghetti, Salate und -- wenn man will -- Tomatenketchup.

Fisch-Rouladen

600 g dünne Rotbarschfilets säubern, säuern, salzen, die rauhe Seite mit einer kleinen Gurke sowie leicht angedünsteten Speck- und Zwiebelwürfeln belegen. Zu Rouladen aufrollen, mit Zahnstocher oder ähnlichem befestigen. Eine dickflüssige Pilz- oder Tomatensauce bereiten und darin die Rouladen bei kleiner Hitze 15 Minuten ohne umzurühren gar ziehen lassen.

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 187-191](#)