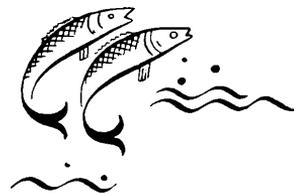


Der Fisch in der Küche



Helgoländer Fischsuppe

1000 g Fischabfälle, 1 große Zwiebel, etwas Suppengrün (Wurzelwerk), 1 Eßlöffel Rosenpaprika, 500 g Hochseefisch entweder in Portionsstücken oder filetiert, 1 grüne und 1 rote Paprikaschote, Salz nach Geschmack, 1 Eßlöffel Öl.

Die gut gereinigten Fischabfälle mit der Zwiebel und dem Suppengrün in kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Einmal scharf aufkochen lassen, mit Paprika würzen, dann Flamme ganz klein stellen und das Ganze eine Stunde nur sehr sanft dünsten lassen. Die Paprikaschoten gründlich entkernen und den harten Stielansatz abschneiden. In sehr wenig Wasser dünsten, etwas erkalten lassen und in lange Streifen schneiden. Den Hochseefisch in Öl andünsten und ihn dann in einen größeren Topf legen. Mit dem durchgeseihten Sud übergießen und noch einmal kurz aufkochen lassen. In Teller füllen und jeden Teller mit roten und grünen Paprikastreifen gitterartig garnieren. Zum weißen Fisch gesellen sich Rot und Grün, und so hat man die drei Farben Helgolands zusammen. — Zu dieser Suppe sollte man geröstete Weißbrotscheiben knabbern.

Gleichfalls auf einer Insel, die freilich sehr viel größer ist als Helgoland, lernte Bibulus eine Fischsuppe kennen, die vielleicht schon Napoleon Bonaparte geschmeckt hat, noch ehe er Kaiser der Franzosen war. Es war auf Korsika. Bei ihr vereinigten sich vielerlei Gemüse und andere Zutaten zum

Korsischen Fischtopf

Je 1 Tasse feingeschnittener Sellerie, Mohrrübe, Porree, Petersilienwurzel, Paprikaschoten, Blumenkohlröschen oder was es sonst an Gemüse gibt, 2 Eßlöffel Olivenöl, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin, 1000 g Hochseefischfilet in Portionsstücken.

Das Gemüse in Öl anschmoren, mit Mehl bestäuben, nur ganz wenig anbräunen lassen, ohne umzurühren und mit etwas Wasser auffüllen. Die Gewürze hinzugeben. Wieder mit etwas Wasser oder Fischbrühe auffüllen — auch in diesem Fall empfiehlt sich die vorherige Zubereitung eines Fischsuds — und die Portionsstücke hineinlegen. Noch 5 Minuten sanft kochen lassen.

Bibulus hat damals auf Korsika zu diesem Fischtopf, der ihm in einer braunen, feuerfesten Form serviert wurde, Weißbrot gegessen, das mit zerquetschten Knoblauchzehen eingerieben, mit Öl beträufelt und zum Überbacken in den Ofen geschoben war. Wer 's mag, soll es versuchen. Sehr gut schmeckt auch ganz körniger Safranreis dazu.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1967

Band/Volume: [20](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Der Fisch in der Küche 136](#)