©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

REZEPTE

Karpfen in süß-saurer Senfcreme

Zutaten für 4 Personen:
1 Karpfen von ca. 2 kg
Salz
1 Zwiebel
¼ l Weißwein
1 Möhre
3–4 Eßl. Essig-Essenz (25 %)

Soße:
40 g Butter
3 Eßl. mittelscharfen Senf
2 Eßl. Mehl
50 g Rosinen
3 Eßl. Crème fraîche
Zucker

Den ausgenommenen Karpfen der Länge nach halbieren. Fischstücke von der Gräte lösen und jede Fischhälfte in 3–4 Stücke teilen. Kopf und Gräten in einem Sud aus Wasser, Salz, Zwiebelringen, Weißwein, Möhrenscheiben und Essig-Essenz 15 Minuten kochen. Sud durchsieben. Die Fischstücke 20 Minuten im Fischsud garen.

Für die Soße Butter schmelzen, Senf und Mehl einrühren. Etwas abkühlen lassen. Mit etwa ½ l Karpfensud auffüllen und die Rosinen einstreuen. 10 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit Crème Fraîche, Zucker und evtl. noch etwas Essig-Essenz süß-sauer abschmecken.

Die abgetropften Karpfenstücke fünf Minuten in der Soße ziehen lassen. Dazu: Petersilienkartoffeln und Feld-Chicoree-Salat mit gehäuteten Apfelsinenstücken.

Kaulbarsch-Suppe

Über Geschmack läßt sich nicht streiten. Wer aber einmal die echte ostpreußische oder pommersche Kaulbarsch-Suppe gegessen hat, wird sie unbedingt zu den besten und schmackhaftesten Fischsuppen zählen.

Zutaten:
500 g Kaulbarsch
1 l Wasser
1 Zwiebel
1 Portion Suppengemüse
1 Lorbeerblatt
5 Gewürzkörner
Butter
Mehl
⅛ l Sahne oder weiße Soße aus dem Beutel
2 Eigelb
1 Bund Dill

Die Fische säubern und putzen, von den größeren das Rückenfleisch herauslösen und beiseite stellen. Das Wasser mit dem Gemüse und den Gewürzen gut durchkochen lassen, die Fische hineingeben und bei schwacher Hitze eine halbe Stunde leise ziehen lassen, durch ein Sieb geben. Das Fischfleisch in Stückchen ganz kurz in der Brühe garziehen lassen.

Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze rühren, mit der Brühe verdünnen, die Suppe aufkochen lassen und mit Salz, Sahne und Eigelb verfeinern. Eventuell etwas Zitronensaft und eine Prise Zucker dazugeben. Dann das Rückenfleisch einlegen. Suppe mit gehacktem Dill bestreuen.

Es gibt noch eine andere Zubereitungsart, die sich besonders für kleine Kaulbarsche eignet, bei denen es zu viel Pulerei ist, die wenigen Gramm Rückenfleisch zu gewinnen.

Man kocht einfach die ganzen, ausgenommenen, ungeschuppten Fische im Sud nach dem Originalrezept und verzichtet auf das Rückenfleisch.

Hinweis: Siehe auf Seite 00 auch die Buchbesprechung »Fischküche«

REGENBOGENFORELLENSETZLINGE
REGENBOGENFORELLENSPEISEFISCHE – 1A QUALITÄT
Laufend günstig abzugeben
FISCHZUCHT RIEGLER
A-4020 Linz – Hauptplatz 28 – Betrieb: Altenberg bei Linz – Telefon: 0664/44 02 22

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2001

Band/Volume: 54

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 66