



Neue Bücher

Vom Haken in die Pfanne. Von Francis Ray Hoff. 144 Seiten, 120 Farbfotos, 18x22 cm, verdeckte Spiralbindung. ISBN 978-3-8354-0658-2. Preis: € 17,50. BLV Buchverlag GmbH & Co. KG, Lothstraße 19, D-80797 München.

Nur selten kann man auf dem Buchmarkt sagen: »Das hat es so noch nicht gegeben.« Bei diesem Kochbuch ist diese Aussage aber einmal gerechtfertigt. Der Verfasser – professioneller Koch, passionierter Petrijünger, Jäger und leidenschaftlicher Koch – hat sich bei allem Streben nach Perfektion den Sinn fürs Machbare, Bodenständige bewahrt. Das



gilt auch für sein neuestes Buch, in dem er die Zubereitung schmackhafter Fischgerichte mit Raffinesse erläutert.

Von den Forellen bis zum Steinbutt: Der Reihe nach stellt Hoff die verschiedensten Süßwasser- und Meeresfische vor. Besonders interessant finde ich die zahlreichen Rezepte für Weissfische (z. B. Giebel, Barbe, Gründlinge) und andere Arten, die von Anglern erbeutet werden und selten im Fischgeschäft angeboten werden. Neben den appetitanregenden Fotos werden die Zutaten übersichtlich aufgelistet. Klar gegliedert kommen dann die straffen, unmissverständlichen Arbeitsschritte daher. Dabei muss der Angler oder Küchenfreund nicht fürchten, vor Aufgaben gestellt zu werden, die nur ein Sterne-Koch bewerkstelligen kann. Auch die Zutaten bedürfen keiner detektivischen Beschaffungsreise. Dass der Laie so ganz nebenbei Wissenswertes über die einzelnen Fischarten erfährt, ist nettes Beiwerk. Einige Rezepte über Meeresfische, Krusten- und Schalentiere runden die Palette ab. Fischsuppen und -terrinen sowie ein Fondue bringen zusätzliche Abwechs-

lung. Kurzum: Francis Ray Hoffs kulinarische Exkursion in die Unterwasserwelt regt unausweichlich den Tatendrang an – ob auf der Fischwaid und/oder in der Küche. Ja.

REZEPTE

Gefüllte Paprika mit Weißfischfarce

Für 6 Personen:

700 g Weißfischfilet
6 rote Paprika
800 g Tomatenfleisch
150 g Schalotten
1 Glas Weißwein
1 Tasse Hühnerbrühe
1 Ei, 1 Eigelb
3 EL geriebener Parmesan
2 EL saure Sahne
4 EL Kartoffelbrei
2 Zwiebeln
1 Bund frischer Estragon
Salz, Cayennepfeffer
Butter, Öl

Die Paprika waschen, jeweils den Deckel abschneiden und entkernen. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in einem Schmortopf mit etwas Öl glasig braten. Das Tomatenfleisch dazugeben, mit Wein und Brühe löschen, drei Stängel Estragon hineinlegen und die Sauce um ein Drittel reduzieren.

Die Fischfilets durch den Fleischwolf drehen. Die Schalotten in Scheiben schneiden, in Butter glasig braten, abkühlen lassen und dazugeben. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und mit dem Ei, dem Eigelb, dem Parmesan, der sauren Sahne und dem Kartoffelbrei ebenfalls dazugeben.

Die restlichen Estragonblätter zupfen, hacken und darüber streuen. Die Mischung mit Salz und Cayennepfeffer würzen, gut vermengen und die Paprika füllen. Die gefüllten Paprika in den Schmortopf geben, zugedeckt im Ofen etwa 45 Minuten langsam dünsten. Mit Salzkartoffeln oder Reis servieren.

Statt Estragon passt natürlich auch Basilikum und, wenn Sie ein etwas eleganteres Rezept vorziehen, können die Weißfischfilets auch durch Hecht-, Zander- oder sogar Lachsfilet ersetzt werden.

Dieses Rezept entstammt dem Buch »Vom Haken in die Pfanne« von Francis Ray Hoff; siehe dazu Buchbesprechung auf der linken Spalte!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2010

Band/Volume: [63](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 198](#)