

Rezepte für Sterlet und Stör

Sehr geehrte Leserinnen und Leser!

In der Vergangenheit gab es in Österreichs Fischerei immer wieder Artikelreihen mit Fischrezepten. Ich möchte diese Tradition wieder aufleben lassen mit Rezepten aus einem sehr interessanten und alten Kochbuch: »Die Fischküche. Gründliche und allgemein fachliche Anleitung zur Zubereitung aller Gerichte von Süßwasser- und Seefischen, Krebsen, Hummern etc. nebst den dazugehörigen Saucen von Auguste Kux, Vorsteherin der Hannover'schen Kochschule«, Mühlheim an der Ruhr, Druck und Verlag von Julius Bagel, circa 1889. Beginnen möchte ich, passend zum Fisch des Jahres, mit einigen Rezepten zur Zubereitung des Sterlets und von Stören. Damit sollen unsere Leserinnen und Leser natürlich keineswegs dazu angestiftet werden, diese überaus seltenen und schätzenswerten Fische aus unseren Gewässern zu entnehmen und zu verspeisen, ich sehe die Beschreibung und die Rezepte vielmehr als interessante Kuriosität aus vergangenen Zeiten mit Anwendungsmöglichkeiten für Störartige aus der Aquakultur oder eben für andere Fischarten wie z.B. den Hecht.

Die Schreibweise und Rechtschreibung der Autorin wurde nicht verändert.

*Mit besten Grüßen,
Ihr Haimo Prinz*

273. Sterlet.

Ist die kleinste Störart, man findet ihn auf denselben Stellen, wo der Hausen gefangen wird. Er wird höchstens 1 Meter lang, sein Fleisch und Rogen ist viel feiner als beim Stör und Hausen. Aus dem Rogen wird der feinste Kaviar bereitet, dieser ist aber in festen Händen und für gewöhnliche Sterbliche nicht zugänglich. Die Zubereitungsweise ist dieselbe wie bei Stör Nr. 262–271, außerdem kocht man den 274. **Sterlet auf polnische Art** wie Hecht Nr. 13.

13. Hecht auf polnische Art.

1 Mittelhecht im Gewichte von 1 ½–2 Kilogr. wird geschuppt, ausgenommen, gesäubert, in dreifingerbreite Stücke geschnitten und mit Salz bestreut ¾ Stunden hingestellt. Feingeschnittenes Wurzelwerk, als Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebel kocht man in Wasser weich, giebt einige Pfefferkörner und Nelken, 1 Lorbeerblatt, etwas dünn abgeschälte Zitronenschale, ½ Liter Weißwein, ¼ Liter Essig, 1 Stückchen frische Butter und 1 Brotkruste daran und läßt die abgetrockneten Hechtstücke in dieser Mischung weichkochen. Danach nimmt man den Fisch aus der Sauce, verrührt letztere mit ein wenig Sirup und macht sie mit geriebenem Honigkuchen sämig, rührt sie durch ein Sieb, giebt einen Teil davon über den auf einer heißen Schüsselangerichteten Hecht und die übrige in eine Sauciere. Das in der Sauce mitgekochte Wurzelwerk kann man zum Garnieren der Schüssel verwenden.

266. Stör, gebraten.

Ein großes Stück Fisch oder ein kleiner Stör wird sauber gereinigt und mehrmals gewaschen, mit einem Tuche wieder sauber abgetrocknet und mit in ganz feine Streifen geschnittenem Speck gespickt. Dann läßt man in einer Bratpfanne, nach der Größe des Fisches mehr oder weniger, Butter (auf 1 Kilogr. Fisch 75 Gr. Butter) steigen, bestreut den Fisch mit einer Mischung von Salz und gestoßenem weißen Pfeffer, legt ihn in die Butter und brät ihn unter öfterem Begießen mit der heißen Butter in einer mäßig heißen Bratröhre von beiden Seiten goldgelb. Während der letzten Viertelstunde des Bratens streicht man nach und nach ¼ Liter saure Sahne über den Fisch (auf beide Seiten des Fisches verteilt), nimmt den Fisch dann heraus und richtet ihn auf einer heißen Schüssel an, kocht dann die an den Wandungen der Bratpfanne sich angesetzte Glace mit etwas Bouillon los, macht die Sauce mit 1 Teelöffel in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl gebunden und läßt sie mit 2 Eßlöffeln Kapern, 1 Eßlöffel Mostrich und dem Saft von 1 Zitrone nochmals aufstocken.



267. Geschmorte Störfricandeaus.

1 ½ Kilogr. Stör aus der Mitte des Fisches säubert man, schneidet davon Scheiben in der Stärke von 2 Centimeter und spickt sie mit recht feingeschnittenem Speck. Hierauf belegt man den Boden einer Kasserolle mit Schinken- und Speckscheiben, mit Mohrrüben, Zwiebeln und Petersilienwurzeln, alles sauber geputzt und in Scheiben geschnitten, giebt auch noch Pfeffer- und Gewürzkörner und 1 Lorbeerblatt hinzu und legt die gespickten Fischstücke darauf, gießt noch ¼ Liter weiße Bouillon daran und legt kleine Butterstückchen auf die Fricandeaus, worauf man diese in einer mälig heißen Röhre mit Oberhitze ¾ Stunden schmort. Nachdem man die Fricandeaus herausgenommen und auf einer heißen Schüssel angerichtet hat, rührt man die Sauce durch ein Sieb und entfettet sie, macht sie darauf mit etwas in Butter hellgelb geschwitztem Mehl sämig, giebt ein gutes Teil kleine, in Butter weichgedünstete Champignons daran, läßt die Sauce nochmals aufkochen und giebt sie über die Fricandeaus.

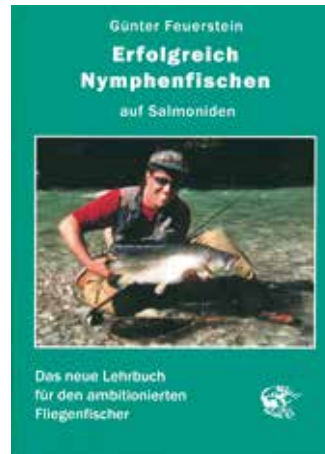
269. Marinierter Stör.

Einen kleinen Stör nimmt man aus, befreit ihn von den Schildern, wäscht ihn tüchtig und schneidet ihn in zweifingerstarke Scheiben, welche man abtrocknet und eingesalzen 1–2 Stunden beiseite stellt. Hierauf läßt man eine Mischung von 1 Teil Wasser, 1 Teil Weißwein und 1 Teil Weinessig mit dem nötigen Salz, einigen geschälten Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern ½ Stunde kochen, gießt die Brühe durch ein Sieb und wieder in den Topf zurück, legt die abgetrockneten Störscheiben hinein und kocht sie unter fleißigem Abschäumen darin gar. Die Fischstücke legt man dann in einen Steintopf oder Terrine, läßt sie sowie auch die Marinade erkalten, gießt letztere dann über den Fisch und bewahrt ihn fest zugedeckt an einem kühlen Orte auf.

Neue Bücher

Günter Feuerstein **Erfolgreich Nymphenfischen auf** **Salmoniden**

2. Auflage 2012, 329 Seiten
24,2 x 17,2 x 2,2 cm (LxBxH)
ISBN: 978-3905678390
€ 29,00 (D) / € 29,90 (A) / CHF 39,90
Verlag fischueberalles.ch



Mit dem Zitat »Limit your kill, don't kill your limit!« ist bereits gut zu erkennen auf welche Herangehensweise Günter Feuerstein beim Fliegenfischen wert legt. Er versucht mit seinem Buch »Erfolgreich Nymphenfischen auf Salmoniden« ambitionierten Anglern geeignete Techniken für so manch prekäre Situation aufzuzeigen und läßt kein Detail aus, um für jeden Fisch, zu jeder Zeit, an jedem Ort, den richtigen Köder zu präsentieren. Beginnend mit den Grundlagen über die wichtigsten Nymphen bis hin zu den gebräuchlichsten Gerätschaften wird alles explizit erklärt und mit passenden Illustrationen dargestellt. Feuerstein bleibt objektiv und hebt Pro und Kontra zu jeder Thematik deutlich hervor. Deswegen dient dieses einschlägige Buch hervorragend als praxisrelevanter Leitfaden für wissbegierige Anfänger und mehr noch für Fortgeschrittene, die vielleicht auf der einen oder anderen Seite den entscheidenden Hinweis finden werden, um erfolgreich mit der Nymphe zu fischen.

Astrid Wieser

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2014

Band/Volume: [67](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 78-79](#)