

## Schuppenprobleme

Caroline, damals acht Jahre alt, betrachtete das kunstfertige Bild des grünschuppigen Lachses eines Meisterkochs. „Dieser Fisch kann nur rückwärts schwimmen, die Schuppen sitzen verkehrt rum.“ „Du bist dumm“, widersprach ihr fünfjähriger Bruder. „Der braucht nicht zu schwimmen, der ist doch schon tot.“

Es geht hier also nicht um die Schuppen auf den Hautoberflächen der Großpilze, sondern um die Schuppen, die einen Fisch erst richtig wie einen Fisch aussehen lassen. Echte Fischschuppen sind, wenn überhaupt zerbeibar, keine Delikatesse. Gemüseschuppen aber, besonders wenn sie mit einer Farce auf der Fischeoberfläche kleben, können lecker sein. Außerdem halten sie mit dieser Schicht das Fischfleisch saftig und wohlschmeckend.

In der Julinummer 05 unserer Zeitung konnten Sie, liebe Pilzkochfreaks, die Herstellung einer Farce lernen – falls Sie es nicht längst konnten. Das ist, wie beschrieben, keine Kunst – man braucht eiskalte Zutaten im rechten Mischverhältnis und eine eben jener kleinen Maschinen: Mixer oder Hacker.

Der Schuppenlachs ist ein Festessen, preisgünstig und leicht vorzubereiten. Nur etwas Zeit braucht man.

### Zutaten

1000 g	ein ganzes frisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten
150 g	geputzte Lachsstücke
150 g	Fischfilet je nach Einkaufsmöglichkeit: Zander, Saibling, Hecht oder das Filet eines Meeresfisches mit hohem Eiweißgehalt – z. B. frischen Dorsch
150 g	erhitzte und eingefrorene Pilze, z. B. Steinpilze, Flockenstielige Hexenröhrlinge, Frauentäublinge, Reifpilze, Schopftintlinge, hervorragend eignen sich Rauchblättrige Schwefelköpfe
600 ml	Sahne
300–400 g	sehr dünne Zucchini
250 ml	sehr trockenen Weißwein oder Fischbouillon, am besten eine Mischung aus beidem – auf 250 ml reduziert.
1 Esslöffel	Zitronensaft
2 Scheiben	Räucherlachs, Dill, Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Butter

### Vorbereitung

Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden, 1–2 Minuten in leicht gesalzenem Wasser erhitzen und kalt abspülen, abtropfen lassen. Größere Zucchini zweimal längs teilen, also vierteln, dann schneiden.

Die 150 g Lachsstücke klein schneiden, anfrieren lassen und dann mit 300 ml der kalten Sahne, Dill, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer feinen Farce mixen, den Räucherlachs in feine Streifen schneiden und unter die fertige Farce mischen, evtl. noch kurz mit der Farce in der Maschine laufen lassen.

Die 150 g Fischfiletstücke putzen, kühlen und zusammen mit den angetauten Pilzen, den restlichen 300 ml der kalten Sahne, Petersilie, Salz und Pfeffer im Hacker oder Mixer fein pürieren.

Das Lachsfilet sauber putzen, würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

## Zubereitung

Eine ofenfeste Form von ausreichender Größe und mindestens 6 cm Höhe mit Butter einfetten und in Form des Filets mit der Pilzfauce bestreichen. Das Filet auflegen und mit der Lachsauce bestreichen. Die Zucchinischnitten vom Schwanzende her wie Schuppen auf der Lachsauce anordnen. (Bis dahin kann alles gut vorbereitet und mehrere Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden.)

## Garen

Die Flüssigkeit angießen, die Form gut mit Alufolie verschließen und auf ein Gitter in den vorgeheizten Ofen (ca. 180 Grad) schieben. Die Garzeit beträgt je nach Fischdicke reichlich eine Stunde. Das Bratenthermometer, ein wichtiges Hilfsmittel, soll in der Mitte des Fisches etwa 70 Grad anzeigen.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Sie können vor dem Servieren dem Fisch Augen aus Cocktailtomatenscheiben und Kapern aufsetzen und ihn sogar mit in leicht gesäuertem Salzwasser pochierten Flossen und Lachsschwanz garnieren.

Den Saft, der beim Garen entstanden ist, können Sie je nach Kochambition und Figurbewusstsein binden (z. B. mit Biobin) oder zu einer französischen Sahnesauce schlagen. Unser größter Erfolg ist zu jeder Jahreszeit die eingefrorene und sorgsam aufgetaute Pfifferlingsauce nach Ludwig Bechter dazu und, wohl hauptsächlich der Kinder wegen, Teigwaren.

Gisela Lockwald

# Schwarzwälder Pilzlehrtshau



**Einführungskurse**

**Wochenseminare und Fortbildungen**

**Pilzsachverständigenprüfung der *DGfM***

Fachbücher, Mikroskopiezubehör u. v. a. m.

Walter Pätzold, Postfach 230, 78128 Hornberg

[www.pilzzentrum.de](http://www.pilzzentrum.de)

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2006

Band/Volume: [42\\_2\\_2006](#)

Autor(en)/Author(s): Lockwald Gisela

Artikel/Article: [Schuppenprobleme 55-56](#)