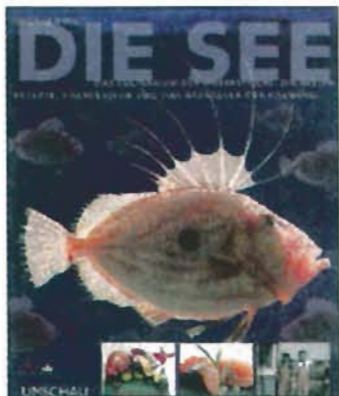


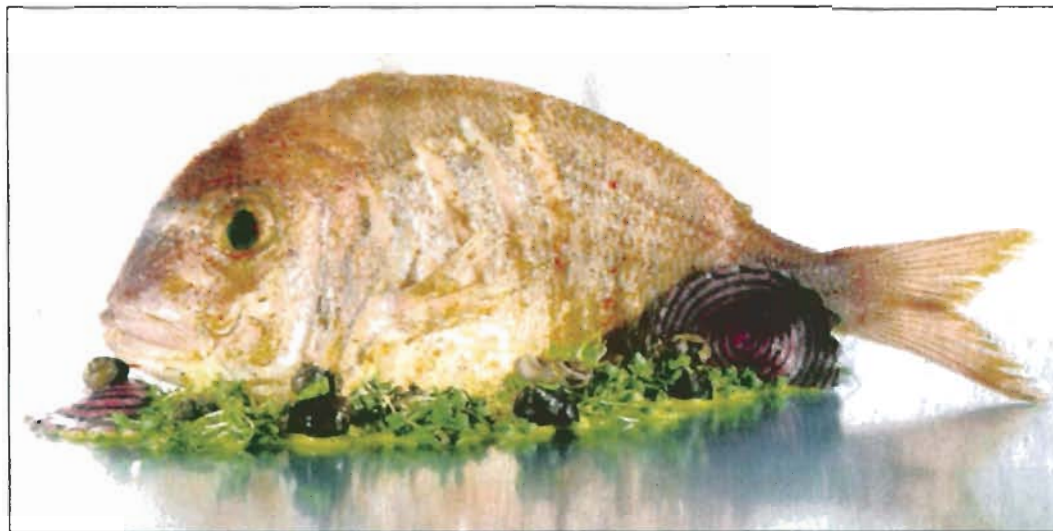
Das Meer und seine Schätze

Sterne Koch-Rezepte und ein Loblied auf die richtigen Fischer und ihre Arbeit

Ein Buch zum Schwelgen und Staunen, zum Kochen auch, aber mehr zum Appetitmachen: das Culinarium der Meerfische. Ein Lexikon der Brassen, Barben, Seehasen, der Dorsche, Lachse und Seehechte - hinreißend abgebildet und sachkundig wie detailliert liebevoll beschrieben und exakt in den Lebensraum Meer einbezogen. Artenvielfalt und Wassertiefe, aber auch Fangmethoden werden erläutert. Wir lernen, warum, ein mit der Langleine gefangener Wolfsbarsch optimale Fischqualität liefert - auch wenn das Schleppnetz den Fischfang regiert. Berichte aus Frankreich, Portugal, Island und Norwegen geben spannende Eindrücke vom Leben der Fischer und ihrer Arbeit wider. Klar, dass eine solche Schatztruhe zwingend ergänzt wird durch Highlights aus den Küchen dieser Welt. Und klar auch, dass eine Reihe



Die See. Thomas Ruhl, Neuer Umschau Buchverlag, 312 Seiten, ISBN 3-86528-235-0, 64 Euro.



Ein Fisch wie gemalt, die Dorade. Ohne Meeresschnecken und Nudelteig der Sterne Küche ist die Zubereitung denkbar einfach.

Foto: Thomas Ruhl/nh

internationaler Sterne Köche gerade gut genug ist, den wunderbaren Fang kreativ und würdig zu verarbeiten.

Die Dorade auf dem Foto oben hat Dieter Müller mit Meeresschnecken-Ravioli, Saffran-Fumet und Meeresschnecken gezaubert. Lässt man die Sterne Küche weg, bleibt eine Meerbrasse (Dorade rosé) übrig, die ganz allein bestehen kann:

Zutaten

4 Doraden rosé (je 400 g),
4 Zitronenthymianzweige,
2 Knoblauchzehen,
Meersalz, Pfeffer.

• Meerbrassen schuppen, ausnehmen, gut säubern und trocken tupfen. Die Fische mit je einem Zitronenthymianzweig und 1/2 Knoblauchzehe füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl etwa 15 Minuten in einer Pfanne im

Ofen braten, dabei wenden und mit Olivenöl begießen. Die gebratenen Brassen auf Teller verteilen und Gartenkresse herum anrichten.

Meerforellenspieße

Zutaten

Kleine Kartoffeln,
Meerforellensstreifen,
Rosmarinzweige,
Bierteig aus
250 g Mehl,
200 ml Bier,
2 Eier,
1 TL Salz,
2 Eiweiß.

• Alle Zutaten außer Eiweiß zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 20 Minuten ruhen lassen. Unmittelbar vor Verwendung die beiden gekühlten Eiweiße nicht zu steif schlagen und den Eischnee unter den Teig heben. So

bleibt der Teig locker und luftig.

• Kleine Kartoffeln bei 170 Grad gar frittieren, Fischstreifen pfeffern, salzen und danach auf einen Rosmarinzweig stecken und in Bierteig eintauchen. Spieße bei 170 Grad frittieren bis der Teig braun ist. Kartoffeln gerade schneiden, Spieße darauf stecken. Mit Remoulade oder Mayonnaise servieren. (thr)



Meerforellenspieße in Bierteig.

Expertentipp

Welcher Wein wozu?

Dorado habe ich schon in vielen Teilen Europas gegessen. Je nachdem in welcher Region man isst, ist auch die Weinempfehlung ent-



Michael Kugel

sprechend. So war ich kürzlich am Atlantik bei Bordeaux. Im Restaurant „La Corniche“ direkt neben Europas höchster Düne „Pyla“ wird natürlich ganz klassisch ein weißer, trockener Bordeaux dazu gereicht. Ein Entre-Deux-Mers A.O.C. - dieser war nicht nur passend, sondern perfekt.

Im Friaul an der Laguna di Marano (Nord-Ostitalien), empfahl man mir den Pinot Grigio aus dem Collio. Ein traumhafter Wein mit 3 Gläsern im Gambero Rosso ist zum Beispiel der P.G. von Fiegl. Für einen der delikatesten Meeresfische absolut standesgemäß. (PS: 3 Gläser im Gambero Rosso, dem italienischen Weinführer, sind wie 3 Sterne von Michelin).

Meine deutsche Empfehlung ist ein Riesling mit Rasse und Klasse. Der Winzer Peter-Jakob Kühn (Rheingau) ist eine erste Adresse und sorgt sogar im Weinland Nr. 1 (Frankreich) für Furore. Seine exzellenten Rieslinge machen einfach Spaß. www.weingutpjkuehn.de

Archifoto: Lantelmé