

Butjadinger Fischereiverein von 1935 e.V.

Stand: 01.01.2008



Brassenfrikadellen für 4 Personen (ca. 17 Frikadellen)



1,250 g Fischfilet vom Brassen
1 große Zwiebel, 2 trockene Brötchen, 1 großes Ei, 1/2 Zitrone, 1 EL.
Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Dill, Liebstöckel), 3-4 TL Salz (nach Geschmack), 2-3 TL. Pfeffer, 1 große Tasse Paniermehl.

Fischfilets im halbgefrorenen Zustand in Streifen schneiden und durch den Fleischwolf drehen. (Feinstes Sieb)
Die Brötchen in Milch einweichen und dann ausdrücken. Sie kommen dann ebenso wie die zuvor gehackte Zwiebel und die Kräuter mit dem Filet durch den Fleischwolf. Bei den Kräutern sollte man mit dem Dill und den Liebstöckeln eher sparsam umgehen, da sie sehr intensiv sind. Bei Bedarf ein zweites Mal durch den Wolf drehen. Die Masse jetzt mit dem Ei, den Gewürzen und dem Saft der halben Zitrone zur endgültigen Masse verkneten. Dann die Frikadellen formen. Dann zum Schluss die geformten Frikadellen von allen Seiten im Paniermehl wenden.

Dann von allen Seiten schön knusprig braten.

Butjadinger Fischereiverein von 1935 e.V.



Stand: 01.01.2008

Gebeizte Forelle / Lachs für 4 Personen

2.000 g Fischfilet von der Forelle / Lachs Salz,
Zucker, Pfeffer, Dill, Alufolie



Zubereitung:

Aus dem Salz, dem Zucker und dem Pfeffer (schwarz oder weiß ist egal, ich habe schwarzen genommen) stellt man im Verhältnis 3:2:1 eine Gewürzmischung her. Das Fischfilet legt man, mit der Hautseite nach unten, auf ein ausreichend großes Stück Alufolie. Die Fleischseite bestreut man dann mit der Gewürzmischung, bis das Filet gut bedeckt ist. Übrig bleibende Gewürzmischung für das nächste Mal aufbewahren.

Anschließend wird das ganze mit reichlich Dill bedeckt (am liebsten natürlich frischer, es geht aber auch tiefgef. wie z.B. von Iglu)

Nun rollt man das Filet zusammen mit der Alufolie auf. Die so entstandene Rolle verschließt man an beiden Seiten, stellt sie hochkant in ein Ton- oder Keramikgefäß und stellt das ganze für 3 - 4 Tage in den Kühlschrank, wobei man die Rolle alle 12 Stunden um 180° dreht, so das der entstehende Sud durch das Filet fließen kann.

Ganz wichtig ist, egal wie neugierig man ist, die Rolle auf gar keinen Fall öffnen um zu sehen wie weit da ganze schon ist!

Den Sud, der dabei auch aus der Rolle läuft, am Ende nicht wegschütten, da er eine super Grundlage für eine leckere Senfsauce ist. Nach drei bis vier Tagen öffnen wir dann die Rolle und das Filet sollte so aussehen wie auf dem Bild. Die Gewürze und den Dill abkratzen, das Filet mit Küchenpapier trocken tupfen und das Filet mit dem Messer in dünne Scheiben schneiden.

Dann das ganze auf Weißbrot mit Meerrettich oder Senfsauce servieren.

Zum Schluss noch ein Rezept für einen einfache aber leckere **Senfsauce**.

60 g scharfer Senf, 10 g Senfpulver, 60 g Zucker,

1 EL Weinessig, 3 EL, Beizflüssigkeit.

Senf mit Senfpulver, Zucker und Weinessig gut verrühren. 3 EL von der Beizflüssigkeit dazugeben und rühren, bis sich der Zucker sich aufgelöst hat und alles miteinander verbunden ist.

Butjadinger Fischereiverein von 1935 e.V.



Stand: 01.01.2008

Fischpfanne in Knoblauchbutter für 4 Personen



600 g Fischfilet ,verschiedene
1/2 Zitrone,
Salz,
100 ml Weißwein,
50 g Butter,
3 Knoblauchzehen,
Frische Kräuter Petersilie,
100 g Shrimps oder Granat

Fischfilets von Gräten befreien, kalt abspülen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Wein in einer Pfanne aufkochen und die Fischstücke darin 4 bis 5 Minuten dünsten. Dann herausnehmen und den Wein stark einkochen lassen.

Butter zugeben und schmelzen, gehackten Knoblauch und die Kräuter darin kurz andünsten. Fisch und Krabben zugeben und kurz in der Pfanne schwenken.

Vor dem Servieren mit Petersilienblättchen bestreuen.

Dazu: Baguette, Fladenbrot oder Salzkartoffeln.

Butjadinger Fischereiverein von 1935 e.V.



Stand: 01.01.2008



Zander mit Pfeffersauce für 4 Personen

1 Zander; küchenfertig ungefähr. 1 Kilo schwer
etwas Zitronensaft, Salz
ein bisschen Öl,
1 Bund Suppengrün
250 ml Wasser
250 ml Weißwein; trocken
10 Pfefferkörner; schwarz
100 g Creme fraiche
5 Pfefferkörner; grün
50 g Butter; gekühlt

Zander filetieren. Fischabfälle beiseite legen.

Filets abspülen und trockentupfen. Mit Zitronensaft bestreichen, leicht salzen und mit Öl beträufelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Das geputzte, gewürfelte Suppengrün mit den ab gespülten Fischresten, Wasser, Wein und Pfefferkörnern aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und um die Hälfte einkochen.

Die Zanderfilets auf den Rost oder in die Grillpfanne legen und unter dem vor geheizten Grill auf jeder Seite etwa 3 Minuten garen.

Nebenher die Creme fraiche in den eingekochten Sud einrühren und salzen. Die gut abgetropften Pfefferkörner grob hacken. Die Butter neben dem Herd in kleinen Flocken in die Sauce rühren und dann die Pfefferkörner zufügen.

Die Zanderfilets auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit etwas Sauce überziehen. Restliche Sauce getrennt reichen.

Dazu schmecken Salat und in Butter geschwenkte Bandnudeln.

Butjadinger Fischereiverein von 1935 e.V.



Stand: 01.01.2008

Gegrillter Karpfen für 4 Personen



**Karpfen ca. 2 kg, küchenfertig, - geschuppt,
Salz,
Pfeffer,
Butter oder Margarine - zum Einfetten,
1 Knoblauchzehe,
etwas Petersilie, gehackt**

Den Grill vorheizen. Den Karpfen innen und außen kurz mit kaltem Wasser abspülen.

Mit Küchenkrepp abtrocknen. Innen und außen kräftig salzen und pfeffern.

Eine schmale, rechteckige feuerfeste Form mit Butter oder Margarine einfetten.

Die Knoblauchzehe schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein hacken. Auf den Boden der Form streuen. Den Karpfen mit ausgeklappten Bauchlappen in die Form stellen.

In den Rücken, in Abständen von einem Zentimeter, tiefe Einschnitte machen. Die Butter oder Margarine mit der Petersilie in einer kleinen Pfanne heiß werden lassen.

Kräftig salzen und pfeffern.

Über den Karpfen gießen. Die Form so in den Grill schieben, dass der Abstand vom Karpfen zu den Heizstangen mindestens 12 cm beträgt. Den Karpfen 20 Minuten grillen, wenn nötig vorher mit Alufolie abdecken.

Zum Schluss noch 10 Minuten im Backofen bei 250 Grad nachgaren. Dazu Pellkartoffeln und mit Meerrettich abgeschmeckter Quark.

Butjadinger Fischereiverein von 1935 e.V.



Stand: 01.01.2008

Räuchertipps vom BFV



1. Trocken salzen

Aale bis 300 gr. 45 Minuten, darüber bis zu 60 Minuten komplett in Salz einschlagen. Danach gründlich spülen.

2. Nass salzen

Einen Sud aus 10 Liter Wasser und 500 gr. Salz herstellen, die Fische hinzugeben und 12 Stunden einwirken lassen.

3. Forellen nass salzen

Die Forellen werden nur nass gesalzen. Bei größeren Forellen auch ruhig 750 gr. Salz nehmen, bei Bedarf auch mehr.

Aale und Forellen und andere Fische werden nass in den Räucherschrank gehängt.

Anständiges Feuer ist Grundvoraussetzung für das Garen und Räuchern.

Mit einem Thermometer wird die Temperatur im Bereich von 100 - 110 ° C gehalten, solange bis die Bauchlappen sich nach außen wölben!

In diesem Zustand noch ca. 2 - 3 Minuten weitergaren. Aufpassen das die Flammen nicht zu hoch schlagen. Anschließend das Feuer mit Sägemehl großzügig ersticken. Türen zu und Räuchern lassen. Darauf achten, dass sich die Temperatur bei ca. 70 - 80 ° C einpendelt. Diesen Zustand ca. 45 bis 60 Minuten halten. Normalerweise reicht diese Zeit aus. Holzschränke sind die besten Räucheröfen. Sie Isolieren hervorragend gegen Kälte und nehmen die Feuchtigkeit von den Fischen auf. Die besten Holzarten zum Räuchern sind: Viel Erlenholz und als Zusatz etwas Eiche oder Buche.

Der Geschmack kommt vom Buchenmehl.

Viel Glück beim Ausprobieren und Guten Appetit!!