

The background of the entire image is a close-up, high-resolution photograph of fish scales. The scales are arranged in a regular, overlapping pattern, with colors ranging from light beige to dark brown, giving it a textured, organic appearance.

Taliman Sluga

Das österreichische  
**FISCH**  
**KOCHBUCH**

VERLAG ANTON PUSTET

## Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische  
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Wir danken für die freundliche Abdruckgenehmigung:

Rezept „Paulaner Würste“ von Seite 38 aus: Maier-Bruck, Franz: Vom Essen auf dem Lande,  
Verlag Kremayr & Scheriau, Wien 1981, S. 579.

Rezept „Mit Käsehaube überbackenes Zanderfilet an Blattsalaten“ von Seite 39  
aus: Käsestraße Bregenzerwald (Hg.): Käsbüächle, Verlag Bucher, Egg 2006.

Rezept „Pötttschinger Saibling“ von Seite 28

aus: Wagner, Christoph: Esterházy Kochbuch, Löwenzahn Verlag, Innsbruck 2009.

© 2019 Verlag Anton Pustet  
5020 Salzburg, Bergstraße 12  
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Rezepte: Taliman Sluga und Franz Peier  
Foodfotografie: Günter Hauer

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel  
Lektorat: Anja Zachhuber  
Druck: Těšínská tiskárna, Tschechien  
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-0958-3

[www.pustet.at](http://www.pustet.at)

# Inhalt

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Vorwort</b> ..... | 7 |
|----------------------|---|

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Einleitung</b> ..... | 8 |
|-------------------------|---|

|  |    |
|--|----|
| Reichhaltiges Angebot aus Österreich ..... | 10 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| Die historische Süßwasserfisch-Küche ..... | 26 |
|--|----|

|   |    |
|---|----|
| Die heimischen Süßwasserfisch-Arten<br>und Schalentiere ..... | 40 |
|---|----|

## Rezepte

|  |    |
|--|----|
| Vorspeisen, Zwischengerichte, Salate ..... | 66 |
|--|----|

|              |     |
|--------------|-----|
| Suppen ..... | 115 |
|--------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Hauptspeisen ..... | 130 |
|--------------------|-----|

## Anhang

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Rezeptregister..... | 228 |
|---------------------|-----|

|               |     |
|---------------|-----|
| Glossar ..... | 230 |
|---------------|-----|

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Literatur und Quellen ..... | 234 |
|-----------------------------|-----|

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Bildnachweis, Autorenbiografie ..... | 236 |
|--------------------------------------|-----|



## Vorwort

Der durchschnittliche Fischkonsum in Österreich beträgt etwa 8 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Davon sind bescheidene 6 Prozent heimischer Fisch. Das ist schade, denn Frische, Qualität und ökologischer Fußabdruck sprechen eindeutig für den heimischen Fisch.

Das österreichische Fisch-Kochbuch ist mithin mehr als nur ein Kochbuch. Neben historischen und raffinierten modernen Rezepten bietet es auch wesentliche Informationen über die Vielfalt an köstlichen Fischen aus österreichischen

Flüssen, Seen und Teichen. Warenkunde sowie Tipps und Tricks zur Vorbereitung, Verarbeitung und Zubereitung von Fischgerichten machen dieses Buch zu einem gesunden Genussführer.

Ich wünsche Petri Heil beim Einkaufen oder Angeln, viel Vergnügen beim Lesen wie beim Kochen und guten Appetit mit der abwechslungsreichen österreichischen Fischküche!

Taliman Sluga

# Einleitung

## Bemerkungen zur Kulturgeschichte

Der Fischfang ist eine der ältesten Kulturtechniken. Schon vor 25 000 Jahren verwendete man in Frankreich nachweislich Knebelhölzer mit Köder, vor 12 000 Jahren schon Harpunen und bald auch Pfeil und Bogen zur Fischjagd. Aus der Zeit vor 8 000 Jahren wurden auch schon Netze aus Pflanzenfasern, Haaren oder Leder schnüren archäologisch nachgewiesen.

Bildliche Darstellungen von Fischen und Fischern sowie Kelteranlagen finden sich bereits in der Antike. Lucullus beispielsweise hat als Fischzüchter ein Vermögen verdient. Im ersten Kochbuch des Marcus Gavius Apicius „De re coquinaria“ aus dem 1. Jahrhundert nach Christus sind auch einige Fischrezepte und vor allem Rezepte für Saucen zu Fischgerichten überliefert. Der Ursprung der heutigen Fischzucht,

vornehmlich der Karpfenzucht, ist eng mit der Geschichte der Klöster verbunden und datiert um 500 n. Chr. Auch die Binnenfischerei wurde vor allem durch die Mönche vorangetrieben, ganz besonders durch die Benediktinermönche, die in Mitteleuropa die Karpfenteichwirtschaft begründeten.

1506 erlässt Maximilian I. ein Patent, wie gewisse Fischarten „nach mass und zal gefangen, hingeben und verkhaufft sullen werden“, um den Fischbestand zu erhalten.

Süßwasserfische standen früher wesentlich öfter auf dem Speiseplan als heute. Einerseits hatten die Binnengewässer reiche Fischbestände, andererseits war es unmöglich, frische Seefische über weite Strecken zu transportieren. Frischfische konnte man sich aber das ganze Jahr über aus den Flüssen und Seen beschaffen. Fast überall besaßen nur die adeligen Landesherren und

Viele alte Fischrezepte werden als „österreichisch“ ausgewiesen, zum Beispiel im *Neuen Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst* von 1785. Sie waren neben Fischrezepten nach jüdischer, tirolischer, welscher oder böhmischer Art die zahlreichsten. Die Universitätsbibliotheken Graz, Salzburg und Linz haben Kochbuchplattformen im Internet eingerichtet, wo man historische Kochbuchliteratur und zahlreiche Informationen findet. Die Adressen finden sich im Quellenverzeichnis auf Seite 235.

---

## Burgenland

Im 17. Jahrhundert ließen die Grafen von Forchtenstein in Pötttsching einen Fischteich anlegen. Dieser traditionsreiche Teich ist heute noch Namensgeber für Fischgerichte. Das folgende Rezept war jedoch bereits im 15. Jahrhundert bekannt, Christoph Wagner hat es in seinem *Esterházy Kochbuch* aufgezeichnet:

### Pötttschinger Saibling

**Zutaten:** 4 küchenfertige Saiblinge (im Ganzen à ca. 250 g), Salz und Pfeffer, Öl und Butter, 1 l leichter Rotwein, 2 EL Honig, 1 Zimtstange, Gewürznelken, abgeriebene Schale von ½ Zitrone, Mehl, je 2 EL Pinienkerne und Rosinen, 4 Portionen Polentaschnitten, angebraten.

**Zubereitung:** Die gesalzenen und gepfefferten Saiblinge in einer Butter-Öl-Mischung leicht anbraten. Mit  $\frac{3}{4}$  des Weines aufgießen, Honig, Zimt, Gewürznelken und Zitronenabrieb dazugeben und warm halten. Den restlichen Wein mit etwas Mehl verrühren, Pinienkerne und die Rosinen zufügen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Fische gar sind. Zimt und Gewürznelken herausnehmen und den Fisch mit der Sauce und den gebratenen Polentaschnitten anrichten.

1859 soll ein Fischer drei Herren verbotenerweise während des Gottesdienstes über den Neusiedler See gebracht haben. Davor gab es aber noch „die beliebte, mit Lorbeerblättern und Zwiebeln abgekochte Fischsuppe, ein Festtagsgericht der ungarischen Fischer, und eine Schüssel voll gebratener Seehechte“. Am Neusiedler See war es angeblich üblich, am Heiligen Abend eine Fischbeuschelsuppe mit Eiern und Bohnen zu essen. Im Burgenland sind natürlich auch ungarisch beeinflusste Fischgerichte geläufig wie ein Fischpaprikasch oder ein Fischgulasch. Und selbstverständlich finden sich hier seit mindestens 50 Jahren zahlreiche Aalgerichte.

---

## Kärnten

Paolo Santonino bereiste mit dem Bischof von Caorle im 15. Jahrhundert auch Kärnten, wo ihnen in Rosegg unter anderem ein Fischaspik vorgesetzt wurde. Hier meine Version:

## Einfaches Fischaspik

**Zutaten:** 4 ganze Forellen, filetiert und in Streifen geschnitten; Karkassen der Forellen

**Fischsud:** Karkassen, 1,5 l Wasser, 3–4 EL Essig, 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten, ½ TL Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, ½ Bd. Petersilie fein gehackt, Salz, ¼ l Weißwein und 12 Blatt Gelatine

**Zubereitung:** Für den Sud alle Zutaten bis auf Weißwein und Gelatine kurz aufkochen lassen. Die Fischstücke in den noch leicht wallenden Sud geben und etwa eine Viertelstunde ziehen lassen. Herausnehmen und in einer passenden Form verteilen. Den Wein hinzugeben und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine im Sud auflösen. Noch warm über die Fischstreifen gießen und Aspik fest werden lassen. In Scheiben schneiden, garnieren und mit Gebäck servieren.





## HECHTARTIGE

### Der Hecht

*Esox lucius* (L.)

Der Hecht ist ein ganz besonderer Fisch, nicht umsonst wird der Ausspruch „ein toller Hecht“ sprichwörtlich gebraucht. Der lang gestreckte Körper ist walzenförmig und seitlich nur leicht abgeflacht. Die Kiefer im Maul sind mit großen Fang- und kleineren Hechelzähnen bestückt. Die paarig angelegten Flossen weisen eine rötlich-gelbe Färbung auf.

Dieser Standfisch hält sich gerne in Ufernähe von Fließgewässern, Seen und größeren Teichen auf, wo er Schilfränder und ähnliche Deckungsmöglichkeiten findet. Er kommt praktisch in

ganz Österreich vor, ist beliebt sowohl als Trophäenfisch als auch wegen des köstlichen Fleisches. In Teichwirtschaften wird er als sogenannter Beifisch gut vermarktet.

### In der Küche

Der Hecht ist wohl Mitglied der Königsklasse für heimische Fischer, aber auch in der Küche spielt er eine besondere Rolle. Wenngleich er recht viele Gräten aufweist, besticht sein festes Fleisch mit dem besonderen Geschmack.

Geschröpftes und sehr gut entgrätetes Hechtfleisch ist genau wie Karpfenfleisch ein besonderer Genuss. Geradezu klassisch sind auch Farcen oder die berühmten Hechnockerl.

## SCHELLFISCHE

Dorschartige

### Die Rutte

Aalrutte, Quappe, Trüsche, *Lota lota* (L.)

Von der Familie der Dorschartigen (Schellfische) lebt die Rutte als einzige Art im Süßwasser. Am ganzen Körper und sogar auf der Kopfoberseite hat dieser Fisch eine dunkle, undeutliche Marmorierung. Die Rückenflosse ist zweigeteilt, wobei der zweite Teil sehr lang ist und vom Rücken bis zur Schwanzflosse reicht. Die Afterflosse ist fast ebenso lang. Die Lebensräume dieses Fisches sind Fließgewässer und Seen mit klarem, kühlem Wasser. In der Jugend besteht die Nahrung dieses nächtlichen Räubers aus Insektenlarven, Würmern und anderen Kleintieren, später vorwiegend aus Fischen. In manchen Gebieten wie am Bodensee ist die Rutte ein wirtschaftlich wichtiger Fisch, sein Fleisch und vor allem die Leber werden hoch geschätzt.



### In der Küche

Kulinarisch am bekanntesten und wohlschmeckendsten ist wohl die Trüschen-Leber, die man besonders vorsichtig zubereiten sollte. Aber auch das Fleisch ist in Butter gebraten durchaus ein Genuss.

---

**Der Wels** Waller, Schaiden, Schaidfisch, *Silurus glanis* (L.)

Der Wels hat einen lang gestreckten, schuppenlosen Körper, der am Kopf noch rund, dann aber nach hinten seitlich immer flacher



## Zander mit Vulcano-Schinken, Chicorée und Grapefruit-Vanille-Sauce

4 Zanderfilets à 120 g  
8 Scheiben Vulcano-Schinkenspeck  
(oder ein anderer Schinkenspeck)  
Szechuanpfeffer  
Öl zum Braten  
  
2–3 Stk. Chicorée-Salat  
etwas Zucker  
1 Schuss weißer Balsamessig  
Salz und Pfeffer

### Sauce

2 Grapefruits  
50 g Jungzwiebeln (oder Lauch)  
30 g Butter  
½ Vanilleschote  
etwas Prosecco  
100 ml Fisch- oder Gemüsefond  
etwas Honig  
Crème fraîche  
1 EL Basilikumstreifen  
1 TL Kurkuma  
etwas Chilipulver  
Salz und Pfeffer

## Rezeptregister

|  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| Alpenlachs® in der Folie mit grünem Spargel..... | 146 | Forellencarpaccio mit Rhabarberterrine                  |     |
| Amur mit Duxelle .....                           | 97  | und kalter Erdbeersuppe.....                            | 73  |
| Amur mit Polenta-Fünfkorn-Kuchen                 |     | Forellenröllchen mit Rogen.....                         | 109 |
| und Käferbohnen-Mayonnaise.....                  | 205 | Forellentatar mit Reiberdatschi.....                    | 105 |
| Amurchips auf Flusskrebs-Pilz-Salat.....         | 101 | Gabelbissen mit Räucherfisch in Kürbiskernöl-Creme..... | 69  |
| Amur-Terrine .....                               | 87  | Gebackene Erdäpfelknödel                                |     |
| Äsche in Obersauce .....                         | 151 | mit geräuchertem Alpenlachs® .....                      | 171 |
| Binnensee-Bouillabaisse .....                    | 119 | Gedünstete Schleien .....                               | 204 |
| Burgenländischer Aalsalat .....                  | 92  | Gefüllte Lachsforelle .....                             | 185 |
| Curry-Karpfen-Suppe.....                         | 125 | Gegrillter Stör mit Schwarzwurzel-Espuma.....           | 107 |
| Festtags-Wurzelkarpfen.....                      | 130 | Gemischte Fischstücke mit Salatcombo .....              | 95  |
| Fischauflauf mit Dillsauce gratiniert.....       | 224 | Hecht am Spieß gegrillt                                 |     |
| Fischbrot.....                                   | 80  | im Schweinsnetz mit Wurzelgemüse .....                  | 145 |
| Fischfond (Basisrezept).....                     | 66  | Hecht mit Käferbohnen-Soufflé, frittierten              |     |
| Fisch-Salat mit Safran-Orangen-Dressing.....     | 89  | Pastinaken und Remouladensauce .....                    | 217 |
| Fischsuppe (Basisrezept) .....                   | 115 | Hechtnockerl mit Dillsauce.....                         | 210 |
| Fischvariationen auf Salat                       |     | Jüdischer Karpfen auf Alt-Leopoldstädter Art .....      | 166 |
| mit Paprika-Vinaigrette.....                     | 91  | Karottensuppe mit Rotaugen-Knöderl .....                | 122 |
| Fischwürste.....                                 | 79  | Karpfen auf Birnen-Chili-Cocktail .....                 | 219 |
| Forelle mit Orangen-Mandel-Sauce                 |     | Karpfen mit Bohnen-Erdäpfel-Ragout und Quittensenf..... | 139 |
| und Persischem Reis .....                        | 181 | Karpfen schwarz.....                                    | 137 |
| Forelle rot mit Mangold und Erdäpfeln .....      | 197 | Karpfensauce über Schweinsnüsschen .....                | 111 |

|  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| Karpfenstreifen in Maismehlpanier .....                                | 135 | Seesaibling mit Fenchel-Erdbeer-Cocktail .....                              | 220 |
| Mini-Clubsandwich mit marinierten Reinanken<br>und Guacamole.....      | 75  | Seesaibling mit Junkerwirsing und Steirer-Aioli.....                        | 153 |
| Mohncremesuppe mit Räucherforelle .....                                | 116 | Seesaibling mit Süßkartoffelpüree.....                                      | 200 |
| Palatschinken, gefüllt mit Hecht- und Krebsfarce.....                  | 77  | Seesaibling mit Walnussauce,<br>Austernpilzen und Gemüse .....              | 223 |
| Pochierte Lachsforelle mit Kokossauce .....                            | 215 | Seesaibling mit Yacon-Salat .....   | 98  |
| Räucherfisch in der Dose .....   | 203 | Stör mit Blutwurstavioli, Blattspinat<br>und Rote-Rüben-Sauce.....          | 169 |
| Räucherfischsalat .....  | 113 | Störfilets mit Mangold, Süßkartoffeln und Pilzen .....                      | 165 |
| Räucherforellen-Salat mit Birne.....                                   | 85  | Störfilets mit Schwammerlsterz.....   | 155 |
| Reinanke à la Oliver .....   | 179 | Teichmuscheln mit Ricottanockerl und Gemüse.....                            | 191 |
| Reinanke mit Avocado-Paradeiser-Tatar .....                            | 199 | Trübschen-Leber auf Apfelbett .....   | 103 |
| Reinanke mit Trauben-Couscous<br>und Chili-Orangen-Öl.....             | 161 | Ungarische Fischsuppe (Halászlé).....                                       | 127 |
| Reinanken im Reisblatt mit Kurkumakraut.....                           | 209 | Wels mit Paradeiserstreusel und Basilikumbutter .....                       | 143 |
| Reinankenaufstrich .....   | 71  | Wels mit Zwetschken-Senf-Sauce<br>und Zuckerhutfleckerl.....                | 213 |
| Reinanken-Rollmops .....   | 83  | Zander in Strudelteigblättern mit rotem Püree .....                         | 149 |
| Rote-Rüben-Suppe mit geräuchertem<br>Saibling und Dörrzwetschken ..... | 120 | Zander mit süß-saurer Peperonata<br>und Polenta-Goldfischchen .....         | 187 |
| Seesaibling auf Salzkruste .....                                       | 172 | Zander mit Vulcano-Schinken,<br>Chicorée und Grapefruit-Vanille-Sauce ..... | 159 |
| Seesaibling-Cordon bleu mit<br>warmem französischem Salat .....        | 175 | Zander und Hecht in Weinblättern gebacken .....                             | 133 |
| Seesaibling in Karfiolsuppe mit Bärlauchcrackern.....                  | 193 |   |     |

## Bildnachweis

Foodfotografie: Günter Hauer

©AMA/Rita Newman: 13, 14, 17, 18, 20, 23

András Vass/Monika Halmos: 129

Archiv Taliman Sluga: 15, 16, 21, 24, 34, 37, 236

Universitätsbibliothek Salzburg, Signatur R 2890 I 33

Katharina Prato, Die Süddeutsche Küche,  
20. Auflage, Graz 1919.: 27

**shutterstock.com:** Alexander Rath 40, 61, Alis Photo 45,  
andrey oleynik 36/37, Andriy Boyko 114, anmbph 41, 54,  
Anton Starikov 57, AVA Bitter (Illustrationen) 204, 85, 113,  
109, 89, 230, 232, 235, 219, 215, 210 199, 171, 166, 151, 145,  
135, 123, 103, 97, 79, 75, 71, 66, Azdora 48, bajinda 40, 42,  
bitt24 64, bonchan 50, ConceptCafe 92/93, Edvard Ellric  
44, Ekaterina Kondratova 6, Eric Isselee 53, FedBul 47,  
grey\_and 49, goodluz 54, Hein Nouwens 32, Igor Kovalchuk  
3, Umschlag, JIANG HONGYAN 63, Kariakin Aleksandr 62,  
Kondor83 45, Konjushenko Vladimir 58, Maksimilian 55,  
Navalny 31, Nikitin Victor 46, 48, 56, Oleksandr Osipov,  
226, Oleksandr Lytvynenko 60, pictoplay 52, Pi-Lens 59,  
Sergey Goruppa 43, Vinne 44, 52, Zheltyshv 46

## Taliman Sluga

Der Kultur- und Kulinarikvermittler Taliman E. Sluga ist im Museums- und Ausstellungswesen tätig und veranschaulicht mit dem zentralen Thema „Essen und Trinken“ historische Epochen und regionale Gegebenheiten. Seit 2005 ist Sluga



auch Kochbuchautor. Der Österreicher ist Initiator der seit 2011 jährlich stattfindenden Kochbuchmesse Graz und des Österreichischen Kochbuchpreises *Prix Prato*. Ebenfalls von ihm im Verlag Anton Pustet erschienen: *Europäisches Weihnatskochbuch: Rezepte · Bräuche · Spezialitäten* (2018)/*Christmas in Europe: Recipes · Customs · Specialities* (2019).