

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.): Käsbüchle, Verlag Bucher, Egg 2006.

Rezept „Pötzschinger 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

Inhalt

Vorwort	7
Einleitung	8

Reichhaltiges Angebot aus Österreich	10
Die historische Süßwasserfisch-Küche	26
Die heimischen Süßwasserfisch-Arten 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 Lederschnüren 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 verkchauft 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 Pötsching 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:

Pötschinger 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 $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, $\frac{1}{2}$ Bd. Petersilie fein gehackt, Salz, $\frac{1}{4}$ 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 Hechtnockerl.

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 wohl schmeckendsten 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
 $\frac{1}{2}$ 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
Amur mit Duxelle	97
Amur mit Polenta-Fünfkorn-Kuchen und Käferbohnen-Mayonnaise.....	205
Amurchips auf Flusskrebs-Pilz-Salat.....	101
Amur-Terrine	87
Äsche in Oberssauce	151
Binnensee-Bouillabaisse	119
Burgenländischer Aalsalat	92
Curry-Karpfen-Suppe	125
Festtags-Wurzelkarpfen.....	130
Fischauflauf mit Dillsauce gratiniert.....	224
Fischbrot.....	80
Fischfond (Basisrezept).....	66
Fisch-Salat mit Safran-Orangen-Dressing.....	89
Fischsuppe (Basisrezept).....	115
Fischvariationen auf Salat mit Paprika-Vinaigrette.....	91
Fischwürste.....	79
Forelle mit Orangen-Mandel-Sauce und Persischem Reis	181
Forelle rot mit Mangold und Erdäpfeln	197
Forellencarpaccio mit Rhabarberterrine und kalter Erdbeersuppe	73
Forellenröllchen mit Roggen	109
Forellentatar mit Reiberdatschi.....	105
Gabelbissen mit Räucherfisch in Kürbiskernöl-Creme.....	69
Gebackene Erdäpfelknödel mit geräuchertem Alpenlachs®	171
Gedünstete Schleien	204
Gefüllte Lachsforelle	185
Gegrillter Stör mit Schwarzwurzel-Espuma.....	107
Gemischte Fischstücke mit Salatcombo	95
Hecht am Spieß gegrillt im Schweinsnetz mit Wurzelgemüse	145
Hecht mit Käferbohnen-Soufflé, frittierten Pastinaken und Remouladensauce	217
Hechtnockerl mit Dillsauce.....	210
Jüdischer Karpfen auf Alt-Leopoldstädter Art	166
Karottensuppe mit Rotaugen-Knöderl	122
Karpfen auf Birnen-Chili-Cocktail	219
Karpfen mit Bohnen-Erdäpfel-Ragout und Quittensenf.....	139
Karpfen schwarz	137
Karpfensauce über Schweinsnüsschen	111

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

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 Raths 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, Navalnyi 31, Nikitin Victor 46, 48, 56, Oleksandr Osipov, 226, Oleksandr Lytvynenko 60, pictoplay 52, Pi-Lens 59, Sergey Goruppa 43, Vinne 44, 52, Zhelyshev 46

Taliman Sluga

Der Kultur- und Kulinarikvermittler Taliman E. Sluga ist im Museums- und Ausstellungs- wesen tätig und veranschau- licht 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 Weih- nachtskochbuch: Rezepte · Bräuche · Spezialitäten (2018)/ Christmas in Europe: Recipes · Customs · Specialities (2019).

