

FISCHVERWERTUNG

Der richtige Umgang mit dem hochwertigen »Lebensmittel« Fisch

Gefahren

Vor der Gaumenfreude steht das Versorgen (Schlachten) und Säubern des Fisches, der richtige Transport vom Wasser zur Küche und die richtige Zubereitung. Ein langer Weg, bis die erste Gabelspitze im Mund verschwindet. Und auf diesem Weg gibt es tausend Gefahren, die nur darauf lauern, uns den Genuss zu vermiesen.

Es könnte viel mehr Fischgenießer geben, wären da nicht die bösen Erinnerungen aus der Kindheit, als fast jeden Freitag Fisch auf dem Tisch stand. Die Gräten, an denen man ja angeblich ersticken kann, und der Geruch des rohen Fisches haben sich nachhaltig ins Gedächtnis eingepägt. Auch heute ärgert sich manche Köchin über den teils erbärmlichen Geruch von rohem Fisch.

Behandlung

Dabei entsteht der typische Geruch nur dann, wenn der Fisch nicht sofort nach dem Abschlagen ausgenommen und gewaschen wird.

Die Innereien gehören alle sofort nach dem Abschlagen und Töten raus, sonst entsteht Leichengift! Mit allen Organen sind auch Niere und Kiemen gemeint!

Wer das sofort erledigt und nicht erst nach Stunden bei Beendigung des Fischertages, wird den Unterschied deutlich bemerken. Der Fisch riecht nicht unangenehm und der Geschmack ist natürlich und herzhaft.

Transport

Frischer Fisch ist ein ebenso hochwertiges wie leider auch leicht verderbliches Lebensmittel. Deshalb sollte er stets so kühl wie möglich gehalten werden.

Ideal ist eine Kühlbox. Der Fisch wird in ein feuchtes Tuch gewickelt und hineingelegt. Die traditionelle Methode – in Blätter wickeln und im luftigen Weidenkorb aufbewahren – ist ebenso praktisch. An heißen Tagen sollte man den Fisch trotzdem nicht stundenlang so transportieren.

Keinesfalls jedoch gehört der Fisch in eine Plastiktüte. Die Weichmacher aus diesem Material sorgen innerhalb kürzester Zeit für den sattsam bekannten »wunderbaren« Fischgeruch.

Lagerung

Wenn Sie Ihren Fisch nicht am Tag des Fangs zubereiten wollen, sollten Sie ihn gleich einfrieren. Egal ob im Ganzen oder als Filets. Ideal für die rasche Durchfrostung und das spätere Auftauen sind flache Vakuumpakete. Machen Sie lieber kleinere Portionen und tauen Sie dann eben mehrere Pakete auf, um die gewünschte Menge zu bekommen.

Vergessen Sie auch nicht, das Einfrierdatum zu vermerken, da Sie nicht länger als 3 Monate mit dem Verzehr warten sollten. Vor dem Auftauen ist die Folie zu entfernen, anderenfalls erzielen Sie den gleichen Effekt wie beim Transport in der Plastiktüte. Das Wasser, das beim Auftauen entsteht, sollte ungehindert ablaufen können.