



Brachse

Brachse gebacken

Brachse mit Champignonfüllung:

Brassen mit Kräuterkruste

Brassen mit Oliven und Zitrone

Brassenschaum in Estragon-Sauce

Brassentopf

Fischcremesuppe

Fischfrikadellen

Frittierte Brassenstreifen

Gebackene Brassen

Mecklenburger Fischklops

Speckbrassen nach Bauernart

Brassentatar mit Zitrone und Ingwer

Geröstete Brasse mit Thymian, und Estragonsauce

Goldbrasse nach Bäckerinnenart

Goldbrasse aus der Pfanne

Brachse-Paprika-Pfanne

Brassen auf Tomaten

Brassen - östliche Art

Brassen -südliche Art

Saure Brasse

Weifische in Weiwein

Balik Corasi Fischsuppe(Türkei)

Brasse Toskanisch , mit Tomaten und Oliven(I)

Thai-schipp-twong-li(Taiwan)Brachse

Brachse gebacken

Zutaten: 1 kg Brachsen, Zitronensaft, Salz, 2 EL Mehl, 1 Ei, 6 EL Semmelbrösel, 60 g Fett, 1 Zitrone, Petersilie

Zubereitung: Brachse filetieren oder in Kotelettstücke schneiden, mit Zitronensaft und Salz würzen und in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. In heißem Fett goldbraun backen oder frittieren. Auf vorgewärmter Platte mit Zitronenscheiben und Petersilie anrichten

Brachse mit Champignonfüllung:

Zutaten: 1 kg Brachsen, Zitronensaft, Salz

Füllung: 1 Scheibe Weißbrot (ca. 30 g), 2 Zwiebeln, Petersilie, 100 g Champignons, 10 g Butter, 1 Ei, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Für die Füllung das Brot in lauwarmes Wasser einweichen. Zwiebeln, Petersilie und Champignons fein hacken und in Butter kurz andünsten; dann mit dem gut ausgedrückten Brot, einem Ei, Salz und Pfeffer mischen. Fische mit der Mischung füllen und einem Bindfaden umwickeln, anschließend salzen, pfeffern und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Fischgericht 15 Min. im Backofen braten, dann mit Rahm begießen und gar dünsten lassen. Die entstandene Soße mit Eigelb verrühren und bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen. Die Soße separat zum Fisch servieren.

Brassen mit Kräuterkruste

Zutaten für 4 Personen: 1 Brassen ca. 2 Kg

Salz

Für die Kräutermasse: 50g Semmelbrösel

80g weiche Butter

je 1/2 Bd. Basilikum und Petersilie, feingehackt

Kräutersalz

Pfeffer aus der Mühle

Für die Soße: 1/4 ltr. Fischfond (aus dem Glas)

4 EL Zitronensaft

1/8 ltr. Sahne

1 EL Butter

Zubereitung: Brassen schuppen, ausnehmen und filetieren.

Die Gräten sorgfältig entfernen.

Die Filets in 4 Portionsstücke von ca. 200g schneiden.

Leicht salzen und abgedeckt kaltstellen.

Alle angegebenen Zutaten für die Kräutermasse vermischen.

Die Fischstücke trockentupfen, leicht pfeffern und nebeneinander in eine flache, gefettete Form legen; mit der Kräutermasse bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C 15 min. backen.

Inzwischen für die Soße den Fischfond offen um die Hälfte einkochen, Zitronensaft dazugeben, Sahne und Butter einschwenken.

Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch aus dem Backofen nehmen und mit der Zitronensoße anrichten.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Brassen mit Oliven und Zitrone

Zutaten für 3 Personen:

3 mittelgroße Brassen,

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Paprikaschote, 4 EL Olivenöl, 1 Dose geschälte Tomaten (Abtropfgewicht 480 g), 1/2 TL. getr. Oregano, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 TL. Zucker, 100 g schwarze Oliven, 1 Zitrone,

Zubereitung:

Fische innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen, Rücken- und Bauchflossen mit der Küchenschere abschneiden, Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln, Paprikaschote putzen und in Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch in 2 EL heißem Olivenöl andünsten, Paprika, abgetropfte Tomaten, Oregano, wenig Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und etwa 20 Min. bei kleiner Hitze kochen, Fische mit dem restlichen Öl bepinseln und in eine flache ofenfeste Form oder in die Fettpfanne des Ofens legen, in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben und 15-20 Min. backen, Tomatensauce und Oliven über die Fische geben und 10 Min. weiterbacken, mit halbierten Zitronenscheiben anrichten, heiß oder kalt servieren, Beilage: frisches Stangenweißbrot.

Brassenschaum in Estragon-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

600 g Brassenfilets, 5 Eiweiß, 400 g Creme fraiche, Salz, Pfeffer, Köpfe, Gräten, Flossen der filetierten Fische, 1 Bund Suppenkraut, 6 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1/4 l Trockener Riesling, Butter zum Ausfetten, 10 frische Estragonblätter, 5 Eigelb, 1 Bund frischer Estragon, Salz, Pfeffer, 3 TL kalte Butter,

Zubereitung:

Die grob zerkleinerten Fischfilets mit dem Eiweiß und einer Portion Creme fraiche pürieren, salzen, pfeffern, durch ein Sieb streichen und kaltstellen, aus dem Riesling, den Fischresten, Suppengrün und den Gewürzen einen sehr kräftigen Fischfond kochen, abseihen und auf etwa die Hälfte reduzieren, eine feuerfeste Keramikform ausbuttern, den Boden mit den Estragonblättern belegen, die gekühlte Fischfarce gleichmäßig darüber streichen, mit Alufolie abgedeckt im Wasserbad bei 150 °C ca. 30 Min. im Ofen garen, für die Estragon- Sauce das Eigelb und die zweite Portion Creme fraiche in den reduzierten Fischfond einrühren, das Feingehackte Estragon zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter zum Schluss in diese Sauce einrühren, Brassenschaumscheiben auf gewärmte Teller legen und mit der Sauce angießen, Beilage: Kartoffeln und ein trockener Rotwein.

Brassentopf

Zutaten f. 4 Pers.:

8 Brassenfilets, 4 Essiggurken, 2 EL Speiseöl, 2 TL Dillspitzen

2 Lorbeerblätter; 1 Apfel; 2-3 Zwiebeln; Salz, Pfeffer

etwas saure Sahne; Salatmayonaise; Milch; etwas Petersilie

Zubereitung: Die frischen Filets werden mit kaltem Wasser gut abgewaschen, stark gesalzen und in einem Topf mit Deckel drei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt.

Von Zeit zu Zeit müssen die Filets gewendet und nachgesalzen werden.

Nach der dreiwöchigen Wartezeit werden die Filets gründlich gespült und über Nacht in frisches Wasser gelegt.

Am nächsten Tag werden die Filets trockengetupft und in mundgerechte Happen zerschnitten.

Für die Marinade werden die vier Essiggurken gewürfelt und die Zwiebeln und der Apfel klein geschnitten. Hinzu kommen dann noch die Lorbeerblätter, Dillspitzen und 2 EL Speiseöl. Das ganze wird mit dem Gurkenwasser aufgefüllt und mit frischem Pfeffer aus der Mühle gewürzt.

In diesem Sud lässt man den Fisch wiederum eine Nacht ziehen.

Durch etwas saure Sahne und Salatmayonaise kann der Geschmack der Marinade noch verfeinert werden.

Der Brassertopf wird mit roten Zwiebelringen und etwas Petersilie garniert und mit Pellkartoffeln serviert.

Fischcremesuppe

Zutaten f. 4 Pers.: 2-3 Rotaugen oder Brassen, 1 Bund Suppengemüse, Salz, Pfeffer, 1 EL Senfkörner, 2 Lorbeerblätter, 2 EL Mehl, 100g Schlagsahne, 1 Bund Dill.

Zubereitung: Fische schuppen, ausnehmen und von innen und außen gründlich waschen. Suppengemüse putzen und klein schneiden.

Fische, Suppengemüse, Salz, Pfeffer, Senfkörner und Lorbeerblätter in 1 1/2 Ltr. kaltem Wasser aufsetzen. Zum kochen bringen, abschäumen und bei milder Hitze ca. 30 min. kochen lassen.

Das ganze durch ein Sieb geben. Flüssigkeit nochmals auskochen.

Mehl und Sahne verrühren und die Suppe damit binden.

Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dill waschen, fein hacken und über die Suppe streuen.

Fischfrikadellen

Zutaten für 4 Personen: 750 g Brassenfilet, 2 Eier

1 Zwiebel, Petersilie, Dill, Salz, Pfeffer, Paprika

flüssige Kräuterwürze, 1 Messerspitze Zucker, Margarine.

Zubereitung: Das Grätenfreie Filet durch den

Fleischwolf drehen und mit den Eiern,

der feingehackten Zwiebel und den gehackten

Kräutern vermischen.
Mit Salz, Zucker, Pfeffer, Kräutergewürz und wenig Paprika abschmecken.
Flache Frikadellen formen und goldbraun von beiden Seiten braten.
Schmeckt einfach nur so,
oder mit Bratkartoffeln und einem frischen Salat.

Frittierte Brassensstreifen

Zutaten für 4 Personen: 500 g Brassensfilet, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Paniermehl, Weizenmehl.
Zubereitung: Brassensfilets waschen, trockentupfen, in ein Zentimeter lange Streifen schneiden. Salzen und pfeffern.
Anschließend im Ei, Panier- und Weizenmehl wenden. In der Friteuse goldgelb frittieren.

Gebackene Brassens

Zutaten für 4 Personen: 1 Brassens ca. 1 1/2 Kg
3 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 150g Schalotten
2 Bund glatte Petersilie, 3 EL Butter, 1 TL scharfer Senf
1 kleines Stück Sellerie, 1 Möhre, 1/8 ltr. Weißwein.
Zubereitung: Brassens schuppen, ausnehmen, waschen und gut trockentupfen.
Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer innen und außen würzen.
Schalotten und Petersilie feinhacken, mit 1 EL Butter etwa 10 min. sanft dünsten.
Den Fisch von beiden Seiten im Abstand von etwa 3 cm flach einschneiden.
Die Hälfte der Petersilienmischung in den Bauch füllen; außenherum den Fisch mit Senf einstreichen.
Den Fisch in einen gefetteten Bräter legen.
Sellerie und Möhren klein schneiden und drumherum verteilen, den Wein angießen.
Die Form mit Alufolie abdecken und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 200 Grad 20 min. backen.
Dann die Folie entfernen.
Restliche weiche Butter mit der übrigen Petersilienmischung verrühren.
Offen 10 min. weiterbacken.

In der Form auftragen.
Dazu schmecken Pellkartoffeln und Salat.

Mecklenburger Fischklops

Zutaten f. 4 Pers.: 500-700g küchenfertige Brassen

3 große Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Ei, Paniermehl, 1 Lorbeerblatt

100 g Speck, Salz, Pfeffer, Margarine

Zubereitung: 1 1/2 ltr. Wasser, 1 geschnittene Zwiebel, das Lorbeerblatt mit Salz und Pfeffer zum kochen bringen.

So lange kochen lassen, bis die Zwiebeln glasig sind.

Fische von Kopf und Schwanz befeien. Danach im Sud ca. 5 min. garen lassen.

Gegarte Fische herausnehmen und die Mittelgräte entfernen.

Nun werden die Fische mit 2 Zwiebeln, dem Speck und der Knoblauchzehen durch den Fleischwolf gedreht.

Die Masse wird mit dem Ei und dem Paniermehl verbunden.

Anschließend werden die "Buletten" mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Die geformten Klopse werden in einer Pfanne gebraten und mit Bratkartoffeln serviert.

Speckbrassen nach Bauernart

Zutaten (4 Personen)

4 Brassen (je etwa 350 g)

1,5 kg frischer Blattspinat, 200 g fetter Speck, 4 Zwiebeln, 100 g gewürfelter Schinken, Salz, Muskat, Kartoffeln,

Zubereitung:

Zunächst wird für dieses westfälische Brassenrezept der frische Spinat gewaschen und geputzt und anschließend mit einer Tasse Wasser angedünstet, der Speck wird ausgelassen, das Fett beiseite gestellt, darin werden später die Brassen gebraten, die Grieben kommen in einen Topf, der Spinat wird hinzugeben und mit etwas Salz, einer Prise Muskat und Feingehackter Zwiebel fertig gegart, die Fische ausnehmen, schuppen und waschen, an den Flanken mit scharfem Messer einritzen, damit die Brathitze die kleinen Gräten erreicht, 4 dicke Zwiebeln in Würfel schneiden und in etwas Öl gemeinsam mit dem gewürfeltem Schinken anbräunen lassen, mit dieser kräftigen Mischung werden die Brassen dann gefüllt und mit Zahnstochern oder Rouladennadeln verschlossen, im Fett des ausgelassenen Specks werden die Brassen dann von beiden Seiten je etwa 7 - 8 Min. in der Pfanne gebraten, Beilagen nach Geschmack, z.B. Bratkartoffeln oder nur schlicht mit frisches Stangenweißbrot.

Brassentartar mit Zitrone und Ingwer

Zutaten :

**1 Goldbrasse (500 g) , 100 g weiße Zwiebeln , 1 TL Ingwerpulver , Saft einer Zitrone
2 TL Olivenöl , Salz , rote Beeren , Dill**

**Rezept :Bereiten Sie die Marinade mit Zitronensaft, Ingwerpulver und Olivenöl.
Die Goldbrassenfilets in Quadrate schneiden, in die Marinade geben und 1 Stunde im
Kühlschrank marinieren. Vor dem Servieren mischen und die gehackten Zwiebeln
hinzugeben.**

Mit roten Beeren und Dill servieren.

Tipps :

Weinempfehlung: Weißwein (Sancerre, Pouilly, St. Véran)

Geröstete Brasse mit Thymian, Gemüse und Estragonsauce

Zutaten :

*2 ausgenommene Brassen von je 700g , 150g Zuckererbsen , 4 mittlere Spargel
200g grüne Erbsen , 1 Karotte, 1 kleine Kohlrabi ,4 Brokkoliröschen ,3 Thymianzweige
3 EL Olivenöl , 2 Knoblauchzehen , 8 Sherry-Tomaten ,grobes Salz, Salz
Pfeffer aus der Mühle*

*Estragonsauce: ,1 Schalotte , 60g Butter ,3 EL Weißwein ,20cl Fischbrühe
(so bereitet man eine Fischbrühe zu)*

2 Estragonzweige , 1/2 Zitrone

Rezept :

*Die Zuckererbsen von ihren Enden befreien, waschen und für 10 Minuten in einem Topf mit
kochenden Wasser, das mit grobem Salz gesalzt ist, kochen.*

Abtropfen lassen.

*Den Spargel schälen, die Erbsen enthülsen, die Karotte und die Kohlrabi schälen und in kleine
Stäbchen schneiden.*

*Das gesamte Gemüse bis auf den Brokkoli für 10 Minuten in Salzwasser garen. Den Brokkoli
separat ebenfalls garen*

Abtropfen lassen.

Estragonsauce:

*Die Schalotten schälen und klein schneiden. Für 5 Minuten in 10g Butter anbraten, mit dem
Wein ablöschen, umrühren und so lange reduzieren lassen, bis die gesamte Flüssigkeit
verdunstet ist.*

*Mit der Fischbrühe ablöschen, zum Kochen bringen, abseits des Herdes 50g Butter unter
starkem Rühren untermischen. Den gehackten Estragon und den Zitronensaft zu der Soße
dazugeben.*

*Die Kiemen sowie die Augen der Brassen entfernen. Die Fische waschen und abtrocknen, mit
Salz und Pfeffer würzen und ein Thymianzweig in den Bauch stecken.*

*Die Fische mit Olivenöl übergießen, den restlichen Thymian darüber geben und den
ungeschälten Knoblauch drumherum legen. Die Brassen für 10 Minuten in dem auf 250°C
vorgeheizten Ofen backen und während dessen 2 bis 3 Mal übergießen. Anschließend
außerhalb des Ofens für 10 Minuten ruhen lassen.*

Die Sherry-Tomaten entstielen und waschen.

*Das Gemüse in der Estragonsoße erhitzen und in letzter Minute die Sherry-Tomaten
hinzugeben.*

*Verteilen Sie das Gemüseallerlei auf die Teller. Den Kochsaft des Fisches filtern und mit der
Estragonsauce vermengen.*

*Die Brassenfilets vorsichtig herausnehmen und auf das Gemüse betten. Mit der Estragonsauce
übergießen und sofort servieren.*

Tipps :

Unsere Weinempfehlung: Reichen Sie zu dieser Vorspeise einen Weißwein Côtes-du-Rhône.

Dieses Gericht wurde uns speziell von dem französischen Starkoch Guy Savoy, zur Verfügung gestellt

Goldbrasse nach Bäckerinnenart

Zutaten:

1 Goldbrasse (1,2 kg) , 1 Knoblauchzehe

1 kg feste Kartoffeln , 2 Zitronen , 150 g kleine schwarze Oliven ,2 Zweige Thymian

3 Lorbeerblätter , 1 EL Fischfond ,50 ml Olivenöl , 150 ml trockenen Weißwein

Salz, Pfeffer

Rezept :

Den Ofen auf 180°C (Stufe 6) vorheizen.

Die Knoblauchzehe schälen und die Innenseite einer feuerfesten Form damit ausreiben.

Danach 1 EL Olivenöl in die Form geben.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden.

Die Form mit den Kartoffelscheiben auslegen. Entblätterten Thymian darüber streuen.

Die Lorbeerblätter darüber geben.

250 ml Wasser mit Weißwein und Fischfond zum Kochen bringen, dann die Kartoffeln damit beträufeln.

Die Form in den Backofen stellen und 20 Minuten garen.

Die Haut der Goldbrasse einritzen, innen und außen salzen und pfeffern.

Einen Zweig Thymian und drei Zitronenscheiben unter die Haut schieben. Das restliche Olivenöl in einen tiefen Teller geben, die Goldbrasse von beiden Seiten darin wenden. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Goldbrasse auf die Kartoffeln legen.

Thymian und Zitronenscheiben darauf verteilen. Im Ofen 30 bis 35 Minuten backen.

Nach 15 Minuten die Oliven hinzugeben. Abschmecken und direkt aus der Form heraus servieren.

Goldbrasse aus der Pfanne

1Brasse

(in Pfannengröße von etwa 500 g

vom Fischhändler geschuppt und ausgenommen)

Salz

schwarzer Pfeffer adM.

1 glattblättrige Petersilie

1 Knoblauchzehe

Saft einer Zitrone

Öl für das Blech

1 Prise Zucker

2 Stauden Radicchio Treviso

6 Olivenöl

2 Balsamico-Essig

1. Die Brasse außen und innen abspülen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Auf jeder Seite an den dicksten Stellen
2 schräge Schnitte anbringen, außen und innen leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. 2. Petersilie abspülen, die Blättchen fein hacken und in ein Schüsselchen geben.
Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse zur Petersilie drücken. Zitronensaft und 50 ml Wasser sowie 2 El. Olivenöl, 1/4 Tl. Salz, eine gute Prise Pfeffer und Zucker zugeben und alles verrühren. 3. Den Radicchio abspülen und das Wasser abschütteln. Wurzel so abschneiden, daß die kleinen Stauden noch zusammenhalten. Radicchio längs halbieren. Ein kleines Blech leicht einölen, Radicchio mit der Schnittfläche nach unten darauf legen, mit Salz bestreuen und mit 1 El. Öl beträufelt bereithalten. 4. In einer beschichteten Pfanne 3 El. Olivenöl erhitzen und bei guter Mittelhitze die Goldbrasse von jeder Seite 2-3 Minuten braten. An den beiden Schnitten läßt sich erkennen, wie weit sie durchgebraten ist. 5. Wenn die Brasse in die Pfanne kommt, gleichzeitig den Radicchio auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und braten (Gas: Stufe 4). Das Gemüse verliert dabei die rote Farbe und wird hellbraun. Aufpassen, daß es nicht verbrennt! 6. Die Brasse auf eine vorgewärmte Platte, den Radicchio auf die vorgewärmten Teller legen und mit Balsamico-Essig beträufeln. Das Fischfleisch daneben anrichten, mit der Petersilien-Knoblauch-Marinade beträufeln. Dazu schmeckt am besten frisches Weißbrot; damit läßt sich auch die herzhaftere Marinade auftunken. Als Getränk paßt ein leichter italienischer Weißwein wie Orvieto oder Verdicchio.

Brachse-Paprika-Pfanne

100 g Tiroler Speck am Stück
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
500 g rote Paprikaschoten
250 g gelbe Paprikaschoten
2 mittelgroße Tomaten
30 g Butterschmalz
Salz
schwarzer Pfeffer adM.
3 Paprikapulver (edelsüß)
600 g Brachsenfilet
1/2 Bundglatte Petersilie

1. Vom Speck die Schwarte abschneiden. Speck klein würfeln (auch die fetten Teile). Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Paprikaschoten halbieren, Stiele und Kerne herausschneiden, die Schoten ausspülen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Stielansätze herausschneiden und die Tomaten in Stücke schneiden. 2. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Speck auslassen und die Zwiebelringe darin glasig braten. Knoblauch und Paprika dazugeben, unter Wenden 5 Minuten anbraten. Dann die Tomaten

unterheben, alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zugedeckt bei Mittelhitze 10 Minuten garen. Ab und zu umrühren und – falls nötig - 5 El. Wasser zugeben. 3. Die Fischfilets abspülen, trockentupfen und mit Salz und schwarzem Pfeffer adM. würzen. Auf das Gemüse legen und zugedeckt weitere 10 Minuten bei sanfter Mittelhitze garen. Petersilie abspülen, Wasser abschütteln und die Blättchen fein hacken. Unter das Gericht heben. Dazu Salzkartoffeln oder Stangenweißbrot servieren. Als idealer Begleiter erweist sich ein Grüner Veltliner.

Brachse auf Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

1 (Brasse) von

etwa 1 kg

*Salz, weißer Pfeffer aus
der Mühle*

6 Schalotten

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

1 kg Provence-Tomaten

1 Bund Basilikum

6 Stengel Thymian

knapp 1/4l Weißwein (z.B.

Côtes du Rhône)

1/2 Bund glatte Petersilie

3 EL Semmelbrösel

Den Fisch vom Händler bratfertig zubereiten lassen.

*Innen leicht salzen und pfeffern. Schalotten und 1 Knoblauchzehe
schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden.*

*In 1 EL Öl glasig dünsten. Tomaten mit kochendem Wasser
überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und von den grünen
Stengelansätzen befreien. Basilikum und Thymian abspülen,
trockentupfen und die Blätter fein hacken. Tomaten in eine Auflaufform
geben, salzen, pfeffern und mit der Schalotten-Knoblauch-Mischung, der
Hälfte des Basilikums und dem Thymian bestreuen.*

Darauf den Fisch legen und mit 2 EL Öl beträufeln. Etwas Wein angießen.

Die zweite Knoblauchzehe schälen und ganz fein hacken.

Petersilie abspülen, trockentupfen und ebenfalls hacken.

*Beides mit dem restlichen Basilikum und den Semmelbröseln vermischen
und 5 Minuten vor Ende der Garzeit über den Fisch streuen und mit dem
restlichen Öl beträufeln. In der Form servieren.*

Brassen, östliche Art

Zutaten:

1 großer Brassen (1½-2 kg), 3 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, 3-4 Gewürzkörner, Salz, 1 Eßl. Essigessenz (25 %), 1 Flasche dunkles Starkbier oder Aitbier, ½ l(500 ml)

Wasser,

etwa 50 g Butter, 2 Eßl. Sirup, 60 g Rosinen, 1 Teel. Essigessenz (25 %), 2 Eßl. Weizenmehl, 4 Eßl.

kaltes Wasser, Pfeffer, Zucker, 4-5 Eßl. Sahne.

Zubereitung:

Brassen Schuppen, ausnehmen, Kopf und Flossen entfernen, den Fisch unter fließendem, kaltem

Wasser abspülen, in dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden, mit

Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Gewürzkörnern, Salz, Essigessenz und Bier in ½ l Wasser zum Kochen

bringen. Die Fischstücke hin eingeben, zum Kochen bringen, etwa 20 Minuten darin ziehen lassen, her ausnehmen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Für die Sauce die Fischbrühe

durch ein Sieb gießen. Butter zerlassen, Sirup darin erhitzen, Rosinen waschen, gut abtropfen

lassen, mit Fischbrühe und Essigessenz zu der Sirup-Butter geben, zum Kochen bringen.

Mehl

mit Wasser anrühren, unter die Fischbrühe rühren, zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Sauce mit Salz abschmecken, nach Belieben Sahne unterrühren, die Sauce

über den Brassen gießen.

Kochzeit für den Fisch: 20-30 Minuten

Kochzeit für die Sauce: etwa 10 Minuten

Beigabe: Salzkartoffeln, Endiviensalat.

Brassen, südliche Art

Zutaten:

1 Brassen (1 ½ - 2 kg), 2-3 Zwiebeln, 2 Eßl Essigessenz (25 %), 6-8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Eßl Salz, etwa 2 ½ l Wasser,

40 g Butter oder Margarine, 40. g Weizenmehl, 5-6 gewässerte Sardellenfilets, etwa 20 spanische Oliven mit Paprika gefüllt, Zucker, geschroteter Pfeffer, ½ l(125 ml) Sahne.

Zubereitung: Brassen schuppen, ausnehmen, Flossen und Schwanz entfernen, den Fisch unter fließendem, kaltem Wasser abspülen. Zwiebeln

abziehen, achteln, mit Essigessenz, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Salz in dem Wasser zum Kochen bringen. Den Fisch

hingeben, zum Kochen bringen, gar ziehen lassen, herausnehmen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen. Für die Sauce die Fischbrühe durch ein Sieb gießen, ½ l(500 ml) davon abmessen. Butter zerlassen, Mehl unter Rühren darin erhitzen, bis es hellgelb ist.

Die abgemessene Fischbrühe hinzugießen, mit einem Schneebesen gut durchschlagen (darauf achten, daß keine Klumpen entstehen), zum Kochen bringen und etwa 10 Min. kochen lassen.

Sardellenfilets in Stücke schneiden, Oliven in Scheiben schneiden, beide Zutaten in die Sauce

geben, kurz miterhitzen. Die Sauce mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken, Sahne unterrühren. Die Sauce getrennt zu dem Brassen reichen.

Kochzeit für den Fisch: 25-30 Minuten

Kochzeit für die Sauce: etwa 5 Minuten

Beigabe: Kerbelkartoffeln, Tomaten-Paprika-Salat

Saure Brasse

1 Brasse (etwa 1 kg), 1 Knoblauchzehe, 3 Eßlöffel Öl, 500 g reife Tomaten, 30 g eingelegte Kapern, Pfeffer, Salz, 1 Eßlöffel Essig.

Brasse schuppen, Flossen, Schwanz und Kopf entfernen, aufschlitzen, ausnehmen, innen und außen gut waschen, abtrocknen, zweiteilen, Gräten entfernen, Fischhälften in handtellergroße Stücke teilen. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, entkernen, fein hacken.

Öl und zerdrückte Knoblauchzehe in Topf erhitzen, bei Bräunung des Knoblauchs

Fischscheiben einlegen,

unter häufigem Schütteln des Topfes auf jeder Seite 3-4 Minuten anbraten. Tomaten und Salz zugeben, fünf Minuten durchkochen, Kapern und Essig einrühren, Fisch garen, abschmecken, mit der Soße auf einer heißer Platte auftragen.

Weißfische in Weißwein

4 Weißfische von insgesamt etwa 1000 g, 1 kleine Zwiebel, 3 Eßlöffel Öl, ½ Glas trockener Weißwein, 400 g Tomaten, Salz, Safran. Weißfische ausnehmen, Flossen und Kopf entfernen, waschen, abtrocknen. Tomaten auspressen (nur der Saft wird verwendet). Öl in Kochtopf erhitzen, gehackte Zwiebel leicht anbräunen, mit Wein aufgießen, einkochen lassen. Tomatensaft, Salz, Pfeffer und Safran in den Topf geben, aufkochen lassen, Fische einlegen, bei schwacher Hitze zugedeckt 20 Minuten garen, abschmecken.

Balik Corbasi Fischsuppe (Türkei)

Für 4 Portionen

Zutaten

500 g Karpfen oder anderer Weissfisch, 2 Karotten, 1/4 Sellerieknolle, 1 Kartoffel, gross 5 Zwiebeln, mittelgross, Salz, 3 EL Butter , 1 1/2 EL Mehl, 1 Ei, 2 Zitronen , Saft davon, Pfeffer 2 EL Petersilie, gehackt

Den Fisch säubern. Die Karotten waschen, schaben und kleinschneiden. Die Sellerieknolle und die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Das Gemüse in Salzwasser in 10-15 Minuten gar kochen. Anschliessend das

Gemüse in ein Haarsieb geben, den Gemüsesud in einer Schüssel auffangen. Den Fisch in der Zwischenzeit in 1/4 l schwach gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze 5 Minuten gar ziehen lassen, dann herausnehmen und von den Gräten befreien. Den Fisch auf einer vorgewärmten Platte mit Folie abdecken und warm halten. Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl hinzufügen und kurz durchschwitzen. Die Gemüsebrühe in den Topf giessen. Das Gemüse durch das Haarsieb in den Topf streichen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. den Fisch zufügen. Das Ei, den Zitronensaft und 1/8 l Wasser vermischen und in die Suppe rühren. Die Suppe soll nicht mehr kochen. Die Suppe in Tassen oder Teller füllen und zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen.

Brasse toskanisch, mit Tomaten, Zucchini und Oliven

Für 4 Portionen

ZUTATEN :2 Bratfertige Zahnbrassen a - 500 g Zitronensaft 75 g Zwiebeln, gehackt 4 tb Olivenöl 500 g Tomaten 150 g rote Paprikaschote 300 g Zucchini Salz, Pfeffer 1 ts Estragon, getrocknet 1 ts Rosmarin, getrocknet 1/8 l Weisswein 10 schwarze Oliven 1/2 Bd. frisches Basilikum 2 Knoblauchzehen, zerdrückt Fische innen und aussen kalt abrausen, trockentupfen, in daumenbreiten Abstand halbzentimetertief einschneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch in einer grossen Kasserolle oder Ofenpfanne mit drei Esslöffeln Öl glasig dünsten. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, pellen, vierteln und entkernen. Paprikaschote und Zucchini putzen und waschen, Paprika in dünne Streifen, Zucchini in Scheiben schneiden. Alles zur Zwiebelmischung geben, salzen und pfeffern. Wein angiessen und aufkochen. Fische salzen und pfeffern, aufs Gemüse legen. Restliches Öl darüberträufeln, im vorgeheizten Ofen bei 200 GradC 25 bis 30 Minuten dünsten, Fische nach der halben Garzeit umdrehen. Zehn Minuten vor Garzeitende Oliven hinzufügen, Basilikumblätter von den Stielen zupfen, zu Streifen schneiden und über die Fische streuen. Mit Stangenweissbrot auftragen. * Delikater Fisch nach einem Rezept aus Mittelitaliens Feinschmeckerland * schaft: Dazu passt ab besten ein trockener Weisswein aus der Region - * z.B. Galestro, Vernaccia oder Val d' Arbia.

Thai-schipp-twong-li (Taiwan)

Für 4 Personen

12 Weisfische (16 Filets)

Die Weisfische Karpfen , Brachse , Rotfeder-Auge ausnehmen und filetieren - die Haut entfernen und waschen ,

(Auch die sonst so Greten reiche Barbe lässt sich gut verarbeiten – in Gegenteil sie sehr zu empfehlen !!!)

anschließend die Filets in Längsstreifen ca. 1cm breit schneiden .

*2 Teel. Schnittlauch , 2 Teel. Petersilie , 1 gute Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle ,
und 1 Teel. Senfkörner . vermischen – normal Geschmack*

*1 Teel. Petersilie , 1 gute Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle , 2 Essl. Honig , 2
Tassen Milch (3,5 %) , 2 Essl. Paprika , vermischen – süß scharf*

*1 Esslöffel Honig , 2 Tassen Milch (3,5%) , 1 Essl. Paprika , Salz und Pfeffer nach
Geschmack , und eine Prise Chili , 3 Essl. Curry vermischen – scharfe Note*

*2 Essl. Paprika , 3 Essl. Curry , 1 gute Messerspitze Chili , Pfeffer und Salz nach
belieben vermischen – sehr scharf*

*die gesäuberten und gewaschenen Streifen ein einen Topf legen und mit Öl bedecken , dann
anschließend die Würzmischung den Streifen / Öl hinzugeben und gut durchmischen.*

Die eingelegten Streifen kühl stellen und min. 10 Std. ziehen lassen.

Die eingelegten Streifen abschütten (nicht mehr waschen) , und abtropfen lassen .

In der Zwischenzeit die Friteuse auf Betriebstemp. Bringen.

*Die Streifen in die Friteuse geben und knusprig durch frittieren , herausnehmen und abkühlen /
abtropfen lassen.*

Sie lassen sich sehr gut zu Bratkartoffeln mit Eisbergsalat essen .

Dazu schmeckt ein kühles alt der Weizenbier.

Schmecken aber auch so als Snack sehr gut.

*Tip : Wer es gerne ein bisschen kräftiger mag sollte auf das Salz zu Einlegen verzichten , und
lieber dann sofort nach dem Frittieren salzen .*

Auch das Frittieren ohne einlegen ist sehr zu empfehlen