

Schatz vom Bodensee – Die Brachse



Geräuchert eine Delikatesse

Im Vergleich zu Forelle und Saibling führt die Brachse heutzutage eher ein Schattendasein. Das liegt wohl an seinem grätenreichen Fleisch. Zuviel aufwendige Arbeit vor dem Genuss. Dabei ist die Brachse ein wohlschmeckender Speisefisch.

Ich mag ihn am liebsten geräuchert mit etwas Meerrettich. Aber auch als Fischküchle oder als Farce in Maultaschen eignet sich dieser sehr gut. Beim feinen zerkleinern des Muskelfleisches können die feinen Gräten mitverarbeitet werden.

Ein Renner im Biergarten

Alternativ zur geräucherten Brachse sind Brachsenküchle oder Brachsenfrikadellen ein "Renner" zur sommerlichen Biergartenzeit. Wer das ausprobieren möchte, findet hier eine Rezeptur:

Zutaten

für 4 Personen

- 600 g Brachse
- 2 Brötchen
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 kleiner Bund Kerbel

- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 Karotte
- 2 Eier
- 4 cl Weißwein
- 2 cL Weinbrand
- Butterschmalz oder Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer, gemahlener Anis

Zubereitung

Fischfleisch grob würfeln und mit Weinbrand und Weißwein mischen. Alles 30 Minuten anfrieren. Brötchen in heißes Wasser einweichen. Die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden. Karotte schälen und fein reiben. Frühlingszwiebeln und geraspelte Karotten in 1 EL Butter 3 Minuten anbraten. Dann Kräuter sehr fein schneiden und ins gebratene Gemüse mischen. Eingeweichte Brötchen gut ausdrücken. Angefrorene Fischstückchen, Brötchen und das Gemüse durch den Fleischwolf drehen (2 x). Mit Salz, Pfeffer und Anis würzen. Kleine Fischküchle (Frikadellen) formen und diese in Butterschmalz oder Rapsöl beidseitig goldbraun braten.

Tipp: Dazu passt ein Kartoffel-Gurkensalat mit Brunnenkresse.