

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 10. Mai 2019| Rezept von Christian Rubert



Süßwasserfisch-Variation „Matelote“: Zander, Hecht und Flusskrebs aus dem Altrhein, mit Rieslingfond und gebratenem Rosenkohl

Eine *Matelote* ist ein französischer Fischeintopf. Ähnlich wie bei einer Bouillabaisse können hierzu unterschiedliche Fische, Muscheln und Krebstiere verwendet werden – der Fang des Tages eben. Da das Rezept ursprünglich im Elsass beheimatet ist, wird dieser Fischtopf aber mit Süßwasserfischen und Sahne zubereitet.

Christian Rubert serviert eine feine Variante davon, mit jeweils sehr aufwendig zubereiteten Komponenten. Die Basis bilden die Fische des Altrheins – Zander, Hecht und einige Flusskrebse sind der Fang des Tages. Welche Fische man für die Zubereitung nimmt, bleibt aber jedem selbst überlassen: Was man mag und was Petrus heute ins Netz gestellt hat.

Zutaten für die Hechtklößchen:

1	ganzer Hecht (ca. 1 kg)
50 g	Butter
100 g	Mehl
2	Eier
	Salz, weißer Pfeffer, Macis (Muskatblüte) gemahlen

Zubereitung:

1. Zunächst einen sogenannten Brandteig herstellen: 180 Milliliter Wasser mit circa 50 Gramm Butter aufkochen, dann 100 Gramm Mehl einrühren, dabei den Topf auf kleiner Flamme auf dem Herd lassen. Mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag gebildet und der Teig eine Kugel ergeben hat. Kurz abkühlen lassen und zwei Eier unterschlagen. Gut abkühlen lassen.

2. Das Hechtfleisch mit einem sehr scharfen Filetmesser von der Hauptgräte schneiden. Danach von der Haut lösen (diese Schritte kann man auch beim Fischhändler vornehmen lassen). Kleinere Gräten, von denen der Hecht reichlich hat, können entweder mit püriert werden oder vorher mit Hilfe einer Pinzette entfernt werden.

3. Kopf und Gräte (die sogenannte Karkasse) für den Fischfond zur Seite legen.

4. Das Hechtfleisch grob würfeln, anfrieren oder gut vorkühlen und im Mixer fein pürieren. Es entsteht eine sogenannte Fischfarce. Diese Farce mit einem Teigschaber durch ein feines Sieb streichen.
5. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, Schnee von einem Eiklar und den abgekühlten Brandteig unterarbeiten.
6. Mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und diese vorsichtig in siedendem (90°C) Wasser circa zehn Minuten pochieren.

Zutaten für den gebratenen Zander:

1 ganzer Zander (ca. 1,5 kg)

Zubereitung:

1. Vorsicht: Der Zander hat spitze Strahlenflossen, die sehr unangenehme, entzündliche Wunden verursachen können. Am sichersten ist es, die Flossen zunächst mit einer Haushaltsschere zu entfernen.
2. Den Fisch mit einem Entschupper, einer sauberen Drahtbürste oder einem sauberen Drahtschwamm entschuppen.
3. Mit einem scharfen Filetirmesser entlang der Hauptgräte die Filets runterschneiden. Die Haut kann dranbleiben, sie wird kross angebraten. Eventuell noch im Fleisch vorhandene Gräten mit einer Pinzette oder einer Zange entfernen (diese Schritte übernimmt auch gerne der Fischhändler).
4. Fischfleisch-Abschnitte für die Krebsfarce aufbewahren, Karkasse für den Fischfond.
5. Die Filets portionieren und kurz vorm Servieren in Butter auf der Hautseite anbraten. Ist diese kross, nur noch kurz auf der Fleischseite glasig ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für den Fischfond, bzw. die Rieslingsauce:

	Karkassen der o.g. Fische
1 Bund	Suppengrün (Karotte, Sellerie, Porree, Petersilie)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Glas	Riesling
	Salz, Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Cayenne-Pfeffer
50 ml	Sahne
50 g	Butter

Zubereitung:

1. Die Fischkarkassen in einem Topf mit circa zwei Liter kaltem Wasser aufsetzen und einmal aufkochen.
2. In der Zwischenzeit gewürfeltes Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und Gewürze farblos anschwitzen und mit einem Glas Riesling ablöschen.
3. Den Fischfond durch ein Sieb in den Topf mit dem Gemüse abseihen und noch eine Stunde zusammen sieden lassen, danach abseihen. Man erhält einen klaren, hellen Fischfond.
4. Später mit etwas Butter und Sahne, gegebenenfalls auch etwas Wein, vermischen und aufschäumen.

Zutaten für die Flusskrebs-Nudelrollen:

Für die Füllung:

8	Flusskrebse (Kamberkreb, <i>Orconectes limosus</i> – <i>europäische Flusskrebse stehen unter Naturschutz</i>), vorgekocht
150 g	Fischabschnitte vom Zander oder Hecht
80 ml	Sahne
1	Eiklar

Für den Nudelteig:

200 g	Mehl
100 g	Hartweizengrieß
2	Eier
	Salz, Cayenne-Pfeffer oder gemahlener Chili

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Grieß, Eiern und Salz einen glatten Nudelteig kneten. Diesen Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die bereits vorgekochten (fünf Minuten in kochendem Salzwasser) Flusskrebse auspuhlen. Kopf und Scheren entfernen, Panzer aufschneiden und Schwanzfleisch entnehmen, gegebenenfalls Darm entfernen. Scheren vorsichtig mit einem Messer knacken, Fleisch vorsichtig herausziehen.
3. Das Krebsfleisch zusammen mit Abschnitten von Hecht und Zander im Mixer zu einer glatten Farce pürieren (darauf achten dass alles gut gekühlt ist, sonst flockt die Masse aus).
4. Die Farce durch ein Sieb streichen, anschließend würzen und Schnee von einem Eiklar unterheben.
5. Den Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Die Farce auf die Nudelplatten aufstreichen und aufrollen. Zuerst in gefettete Plastikfolie, dann in Alufolie einrollen und zylindrische Rollen formen. Diese entweder im Kombi-Dämpfer, im Topf mit Dämpfeinsatz oder direkt in Wasser pochieren (95°C, zehn Minuten). Zum Servieren aus der Folie nehmen und schräg aufschneiden. Gerade geschnittene Enden ermöglichen das senkrechte Aufstellen auf dem Teller.

Zutaten für das Zwiebelpüree und rote Essig-Zwiebeln:

1	rote Zwiebel
1	weiße Zwiebel
50 ml	Rotweinessig
50 ml	Riesling
	etwas Fischfond
	Salz, Pfeffer, gemahlener Brotklee oder Bockshornklee, schwarzer Kümmel

Zubereitung:

1. Die roten Zwiebeln fein würfeln und mit etwas Rotweinessig und Weißwein aufsetzen. Köcheln lassen.
2. Mit Salz, Pfeffer und etwas Kleepulver würzen.
3. Die weißen Zwiebeln kleinschneiden und mit etwas Fischfond und Weißwein weich kochen. Salz, Pfeffer und schwarzen Kümmel zugeben und im Mixer fein pürieren. Es entsteht eine Bindung. Beide Zwiebel-Saucen bis zum Anrichten warm halten.

Zutaten für den gebratenen Rosenkohl und Sprossenkohl:

800 g	Rosenkohl
8	Sprossenkohl-Köpfchen
	Öl, zum Anbraten
	Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung:

1. Die äußeren Blätter der Rosenkohl-Köpfchen abziehen. Die Herzen danach vierteln.
2. Rosenkohlblätter, Herzen und den Sprossenkohl kurz in Salzwasser blanchieren und abschrecken (das erhält die grüne Farbe).
3. Kurz vorm Servieren sehr scharf anbraten – es sollen Röststoffe entstehen.
4. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.
5. Alle Komponenten anrichten, zum Schluss etwas geschäumten Rieslingfond angießen.