

Fischertopf mit Dorsch

Der Dorsch ist *der* Ostseefisch, so heißt es manchmal. Was aber ist eigentlich ein Dorsch? Ein Dorsch ist ein Kabeljau. Nein, ist er eben nicht, darum heißt er ja Dorsch. Ein Dorsch ist ein junger Kabeljau. Quatsch, Dorsch ist nur eine regionale Bezeichnung. Sehen Sie, so geht es schon los.

Mein Freund Wiki wohnt im Internet und weiß alles. Vielleicht kann der das Dunkel lösen bzw. etwas Licht in den Knoten bringen: "Der Dorsch", sagt Wiki, "gehört zur Klasse der Dorschartigen" – ah, super.

Nee, hier haben wir's: Es verbirgt sich hinter den Begriffen Dorsch und Kabeljau derselbe Fisch. Wobei mit der Bezeichnung Dorsch zum Einen der Kabeljau aus der Ostsee, zum Anderen auch der noch nicht geschlechtsreife Kabeljau beschrieben wird. Aha! Also überall sonst heißen nur die Halbstarken Dorsch. Und wenn Sie jetzt noch hören, dass ein Kabeljau zwei Meter lang wird, dann können Sie sich vorstellen, wie "dorsch" die noch sind, die man hier im Laden kauft!

Gut, das wissen wir jetzt. Nun müssen wir ihn nur noch eben zubereiten. Nichts leichter als das, denn es gibt nach neuesten Untersuchungen nur 17 254 verschiedene Rezepte für Dorsch, Kabeljau und Konsorten. Aber Braten hatten wir schon, in Salzwasser gar ziehen lassen kennen wir auch, ich schlage Ihnen mal am besten Folgendes vor:

Wir garen den alten Gevatter Dorsch in einer Soße, dann haben die Kartoffeln was zum Aufsaugen! Nehmen Sie also Filet ohne Haut, ganz sorgfältig nach Gräten durchsucht. Und jetzt hacken Sie ordentlich Zwiebeln und lassen sie in Butter auf kleiner Flamme in einer Pfanne mit höherem Rand glasig werden. Gießen Sie ein bisschen Sahne an, dann sehen Sie schon mal, was daraus werden kann. Pfeffer und Salz dazu, ist ja klar, und nun ist wieder Ihr eigener Geschmack gefordert: Wollen Sie Kapern in der Soße haben? Und dazu vielleicht Senf? Oder Meerrettich? Oder beides? Und gehackte saure Gurke? Oder wollen Sie lieber Tomatenmark? Dazu dann womöglich gehackte schwarze Oliven? Und Rosmarin? Oder vielleicht Curry? Dann passen auch Bananenscheiben dazu und ein bisschen Kokosmilch.

Auf alle Fälle sind Sie auf dem Weg, sich eine fabelhafte Soße zu brauen. Dahinein legen Sie den Fisch und erhöhen mal kräftig die Temperatur. Dann gießen Sie etwas Brühe an, bis der Fisch fast bedeckt ist. Wenn nun alles wieder warm genug ist, dass die Soße in Bewegung kommt, drehen Sie die Hitze wieder herunter, damit der Fisch nicht kocht und dröge wird. Wenn Sie haben: Deckel drauf und gar ziehen lassen. Eine Viertelstunde vielleicht. Prüfen Sie den Fisch vorsichtig, ob er schon weich wird.

Sodann nehmen Sie ihn heraus und stellen ihn warm, während Sie jetzt bei voller Hitze die Soße einkochen. Wahrscheinlich wollen Sie auch noch ein bisschen Sahne dazu haben – ich jedenfalls würde sie wollen. Schließlich legen Sie die Filets auf die

Teller und gießen die Soße darüber – oder noch besser: Sie legen die Filets wieder in die Soße und stellen die Pfanne komplett auf den Tisch. Salzkartoffeln mit Petersilie in einer Schüssel dazustellen (oder wahlweise Reis), einen kleinen Salat noch, ein Bierchen dazu – sehr rustikal und sehr behaglich – ungefähr wie ein Ferientag an der Ostsee!