

„Syltse“ für Mare „Glubsch und Glibber“, September 2019

Das sind schon eher die erfahrenen Gourmets, die beim Essen vor etwas Glibber nicht zurückscheuen wie die Ackergäule vorm Doppelten Oser.

Austern und Schnecken z.B. sind ja anerkannte Delikatessen, die bei Vielen immer noch Widerwillen hervorrufen. Und selbst die gute, alte, brave Sülze stößt häufig auf Skepsis.

Ich weiß nicht mehr, war es F.K. Waechter, der die unsterblichen Zeilen dichtete „Hei-Ho, das ist der gemeine Sulz, der Schrecken von Meier, von Müller und Schulz“?

Da muss ein engagierter Leckerschmecker doch mal das Wort erheben bzw. die Stimme ergreifen!

Wir machen jetzt eine recht glibbrige Fisch-Sülze, die Ihnen die Freudentränen über den Rücken jagen wird!

Das Hauptproblem bei einer Sülze ist meiner Ansicht nach ja, sie heil und ansehnlich aus der Form zu bekommen. Und um das zu umgehen, lassen wir sie einfach mal drin. Man nennt das dann Napf- oder auch Tellersülze.

Es geht damit los, dass Sie sich überlegen, in welchem Geschirr Sie den Glibber darreichen wollen. Suppenteller? Eine Auflaufform für alle? Kleine Soufflé-Töpfchen? Danach entscheidet sich auch die Menge und die Größe der Zutaten. Aber was jetzt kommt, ist für alle gleich!

Sie brauchen Fischfilet, frisch oder geräuchert oder beides, normalerweise 100 bis 150 Gramm pro Person, oder weniger, wenn´s nur eine kleine Vorspeise werden soll.

Sodann ein bisschen Gemüse, z.B. Fenchel, Möhren, Paprika, vielleicht ein paar Erbsen. Oder Sie entscheiden sich für Mixed Pickles aus dem Glas.

Dann brauchen Sie natürlich den Glibber! Beginnen Sie mit Fischfond, je nach Geschirr vielleicht ein Viertelliter pro Person. Kochen Sie den auf mit Lorbeer und einer Zwiebel, etwas Noilly Prat, also trockenem weißem Wermut, sowie den rohen Gemüsestückchen. Etwas kochen lassen und dann runterschalten. Jetzt kommen die rohen Fischfiletstücke hinein, falls Sie welche verwenden. Nicht mehr kochen, nur ein paar Minuten ziehen lassen.

Nehmen Sie dann Gemüse und Fisch aus dem Sud heraus, entfernen Zwiebel und Lorbeer, schmecken ihn mit Salz und etwas Essig ab (und zwar kräftig! Die Wirkung der Gewürze lässt nach, wenn das Gericht kalt ist) und rühren eingeweichte weiße Gelatine nach Kochanweisung hinein.

Das Gemüse und der Fisch, jetzt auch der Geräucherte, werden auf die Teller oder Schälchen oder was auch immer verteilt und mit dem etwas abgekühlten Sud übergossen.

Das muss jetzt alles in den Kühlschrank, ein paar Stunden mindestens, gern über Nacht. Und dann ist Ihr Sulz servierfertig. Ein Klacks Schmand mit Schnittlauch oder Meerrettich dazu macht Freude, ein bisschen Brot ebenfalls, toll sind natürlich auch Bratkartoffeln.

Und wenn Sie jetzt denken: „Ich kann meinen Freunden aus dem Jetset doch keine simple Sülze anbieten, was soll ich denn da auf die Speisekarte schreiben?“ Dann passen Sie mal genau auf: Sie schreiben S-Y-L-T-S-E.

Sehen Sie, das macht was her! Wohl bekomm´s!