

Dorsch mit gesalzener Zitrone



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

Dorschartige Fische gelten eher als Langweiler unter den Fischen, denn sie kleiden sich unscheinbar und fallen auch nicht durch ihre Waffen auf. Wohl schmeckend sind sie dennoch.

Bei Walti Merz und Silvia Moser in der Villa Aurum in Rapperswil am Zürichsee bin ich in den Genuss einer wunderbaren Geschmackskomposition gekommen, die ich nicht so schnell vergessen werde: Ein schön, saftiges Rückenstück vom Ostsee-Dorsch. Behutsam im Ofen unter Beigabe von Salzzitronen-Streifen, die eher dick abgezogen wurden, gegart, mit einem Hauch von Knoblauch, reichlich flachblättriger italienischer Petersilie und einigen Drehungen aus der Meersalz- und Pfeffermühle abgeschmeckt: Das ist Genuss pur! Die Salzzitronen, die zuerst mit einer Fleischgabel rundherum eingestochen wurden, erreichen ihre optimale Ausgewogenheit zwischen Saurem und Salzigem nach gut vier Wochen. So lange werden sie in die Salzlake eingelegt. Dafür wird 130 Gramm grobkörniges Meersalz mit einem Liter Wasser heiss übergossen.

Der Ostsee-Dorsch gilt von jeher als ein besonders feiner und begehrter Leckerbissen. So begehrt, dass seine Bestände durch die Fischerei arg in Mitleidenschaft gezogen wurden und drastisch eingebrochen sind. Doch dank der effizienten Einhaltung eines strikten Fischerei-Managements ist der östliche Bestand, in den Gebieten von Bornholm, Danzig und Gotland seit 2006 auf das Dreifache angewachsen. Die Gründe dieser erfreulichen Entwicklung sind ein wirkungsvoller Wiederaufbauplan, eine Verkleinerung der Fangflotte sowie eine konsequente Ein-

dämmung der illegalen Fischerei von über 40 Prozent auf nun 10 Prozent innerhalb von drei Jahren.

Um den Erfolg auch langfristig für die Fischerei zu sichern, fordert der WWF die Einhaltung des EU-Wiederaufbauplans auch für das kommende Jahr: Die Fischereiminister müssen trotz der guten Prognosen für den Dorsch die Fangquoten mit Bedacht festlegen und dem Plan folgen. Die Jungfische aus den vielversprechenden Jahrgängen 2006 und 2007 müssten noch geschont werden, damit das weitere Anwachsen dieses Bestandes gesichert ist. Der Wiederaufbauplan erlaubt ein Quotenplus

von 15 Prozent im Vergleich zum Vorjahr, sodass im 2011 rund 64000 Tonnen Dorsch gefangen werden könnten.

Der Dorsch ist weit verbreitet. Sein Lebensraum erstreckt sich von der nordostamerikanischen Küste bis zum Golf von Biskaya und der Ostsee, von der Grenze der Subtropen bis in die arktischen Gewässer. Er bevorzugt die Flachmeere, die flachen küstennahen Gewässer und die Seebänke, da er in diesen Gewässern seine bevorzugte Nahrung findet. Der Dorsch lebt immer in Grundnähe, steigt aber ins Freiwasser auf, wenn dort Beutefische schwimmen.

Der Dorsch hat, wie alle seine Verwandten, drei von einander getrennte Rückenflossen. Der Rücken ist braungrünlich, mit dunkleren Flecken, gefärbt. Die Bauchseite ist heller. Sein Maul ist unterständig. An der Spitze des Unterkiefers befindet sich eine Bartel. Diese Bartel ist reich mit Geschmackspapillen besetzt und dient als Sinnesorgan bei der Futtersuche.



Dorsch mit Zitrone – gut zubereitet eine Delikatesse.

Fotolia

Gastronomie

Schweizer Kochkünstler zu Gast im La Salle

Das Zürcher Restaurant La Salle feiert seinen zehnten Geburtstag. Zu diesem Anlass kochen Spitzenköche aus der Deutschschweiz Mitte September bis Ende Oktober für einen Abend im La Salle. Die Gäste sind David Martinez Salvany, Antonio Colaianni, Reto Mathis, Urs Gschwend, Beat Caduff, René Schudel, Reto Lampart, Jann M. Hoffmann und Peter Schnaibel.

www.lasalle-restaurant.ch

Das Restaurant Ascot erstrahlt in neuem Glanz



ZVG

Die erste Etappe des Umbaus des Hotels Ascot im Zürcher Engquartier ist mit der Wiedereröffnung des Restaurants Ascot abgeschlossen. Das Feinschmeckerlokal wurde sanft renoviert und ist neu an sieben Tagen die Woche geöffnet. Der kulinarische Fokus liegt auf Steak- und Seafood-Spezialitäten. Sämtliche öffentliche Räume und Zimmer des Vier-Stern-Superior-Hotels Ascot werden zur Zeit einer umfassenden Renovation unterzogen.

esp

Gültig vom 13. September bis 1. Oktober 2010 bei Ihrem Getränke-Depositär.



Aktion Jetzt bestellen



natürliche Fitnesstrainer