

Fish & Food Master Arne van Grondel



Dorsch mit gesalzener Zitrone

Dorschartige Fische gelten eher als Langweiler unter den Fischen, denn sie kleiden sich unscheinbar und fallen auch nicht durch ihre Waffen auf. Wohlschmeckend sind sie dennoch. Besonders der Ostsee-Dorsch ist ein wahrer Leckerbissen.

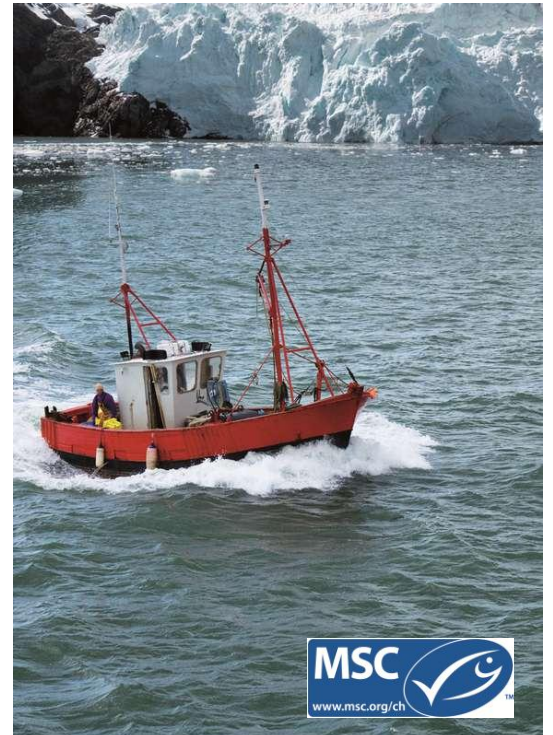
Der Ostsee-Dorsch gilt von jeher als ein besonders feiner und begehrter Leckerbissen. So begehrt, dass seine Bestände durch die Fischerei arg in Mitleidenschaft gezogen wurden und drastisch eingebrochen sind.

Doch dank der effizienten Einhaltung des 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 Eindämmung der illegalen Fischerei von über 40 Prozent auf nun 10 Prozent innerhalb von drei Jahren.

Fischerei-Management

Um den Erfolg auch langfristig für die Fischerei zu sichern, fordert der WWF die Einhaltung des EU-Wiederaufbauplans auch für das kommende Jahr (Sand September 2010): 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.



Fish & Food Master Arne van Grondel



Lebensraum

Der Dorsch ist weitverbreitet. Sein Lebensraum erstreckt sich von der nordost-amerikanischen 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.



So sieht er aus - Kabeljau

Der Dorsch hat, wie alle seine Verwandten, drei von einander getrennte Rückenflossen. Der Rücken ist braun grünlich, 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

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, zuvor mit einer Fleischgabel rundherum eingestochen, 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.



Foto© HTR hotelrevue