

ORF Online, Mittwoch, 5.3.2014

Fischotter und Kormoran im Kochtopf

Das Fischereirevier Freistadt hat ein Kochbuch veröffentlicht, das vor allem Fischfreunde ansprechen soll. Wenn aber auch Fischotter, Kormorane und Fischreiher verkocht werden könnten, dann werden nicht nur Gourmets hellhörig.

Gerade zur Fastenzeit kommt besonders oft Fisch auf die Teller. Das Fischereirevier Freistadt veröffentlichte daher ein Kochbuch mit Fischrezepten, das auch ganz besonders für die 40 Tage vor Ostern geeignet ist. „Angelfische aus Südböhmen und dem Mühlviertel – einfach zubereitet“ heißt der Band im Untertitel und dem Grenzraum wird auch damit Rechnung getragen, dass das Buch zweisprachig – Deutsch und Tschechisch – erscheint.



ORF

Ganz am Schluss des Buches griff man sogar auf historische Rezepte zurück. Und dabei werden nicht Fische, sondern Tiere zubereitet, die in den vergangenen Jahren immer wieder Auseinandersetzungen rund um die Fischerei verursachten. Rache scheint hier nicht süß, sondern eher deftig zu sein. Bei allen drei handelt es sich aber um Tiere, die im Mittelalter als Fastenspeisen durchaus üblich waren.

Nur nach Bad in der Beize bekömmlich

In dem neuen Kochbuch finden sich Rezepte für „Fischotter in Obersauce“ - der offenbar erst nach zwei Tagen in der Beize so richtig mundet - und „Kormoran mit Linsen“ - auch dieser Vogel scheint laut Fischereirevier Freistadt erst nach zwei Tagen in der Beize sein Bouquet so richtig zu entfalten. Die Rezeptauswahl ist doch etwas befremdlich, wenn man sich an die jahrlangen Klagen der Fischer über die reichlich den Fischbestand anknabbernden Otter, Reiher und Kormorane erinnert.

Fischreiher mit Essigwasser überbrühen

Neben Rezepten für Fischotter und Kormorane fand das Fischereirevier Freistadt unter den historischen Fastengerichten dann auch noch eine Verwendung für den Fischreiher – auch dieser Vogel soll übrigens dem Fischbestand in manchen Gegenden durchaus zusetzen. „Fischreiher gebraten“ ist der nicht besonders ausgeklügelte, bei einer Fastenspeise aber wohl durchaus angebrachte, Zubereitungsvorschlag.



ORF

Natürlich stellt sich bei vielen die Frage, wie diese Tiere, die bei uns seit Jahren nicht mehr auf den Tisch kommen, eigentlich schmecken. Fischotter soll zart nach Fisch und Reiher leicht tranig schmecken. Beim Kormoran gibt es offenbar bisher noch keine geschmacklichen Erkenntnisse.

Was beim Otter-, Kormoran- und Reiherfreund doch einen zumindest seltsamen Nachgeschmack hinterlässt - auch wenn die Fischreiherbrüste kurz in Essigwasser überbrüht werden sollen, damit der intensive Geschmack nicht den kulinarischen Genuss stört.

Link:

- [Immer mehr Wildtiere kehren zurück \(ooe.ORF.at\)](https://www.ooe.orf.at)
- [Angelfischer Kochbuch](#)