Grillgenuss aus dem Fluss

Mehr als eine Delikatesse: Der Steckerlfisch ist in Oberösterreich eine echte Institution. So gelingt er auch zuhause.

VON FELIX ASCHERMAYER

LINZ. Goldbraun, außen knusprig und innen saftig, mit einer feinen Rauchnote: Der Steckerlfisch ist das „Must-have“ der Grillsaison. Wie er am besten gelingt, verrät Fischexperte Klaus Berg, vom OÖ Landesfischereiverband. Alles beginnt mit der Auswahl des richtigen Fisches. Klar ist, es sollte einer aus heimischen Gewässern sein, regional gibt es aber Unterschiede. Im Salzkammergut darf es gerne Forelle oder Reinanke sein. Hier in Linz und in der Donauregion kommt aber traditionell ein Weißfisch auf den Stecken. Zum Beispiel Nasen, Rotaugen, Aiteln oder Brachsen – und die, so sagt es Berg, seien ein echter Geheimtipp. „Brachsen sind fettreich, ähnlich wie der Karpfen und das gibt natürlich einen ordentlichen Geschmack“. Wichtig ist jedenfalls, Weißfische richtig vorzubereiten: „Die haben viele Gräten, also muss man sie 'schröpfen', das heißt, an den Seiten etwa alle drei bis fünf Millimeter schräg einschneiden, dann kann man die Gräten problemlos mitessen“, erklärt der Profi. Beim Würzen ist Berg Purist, es brauche keine Experimente: Innen und außen gut salzen, Pfeffer, vielleicht ein bisschen Knoblauch und Paprikapulver. „Der Eigengeschmack vom Fisch soll klar im Vordergrund stehen“. Dann ein wenig rasten lassen, damit alles schön einzieht und schließlich auf den Stecken aufziehen. Einfach beim Maul rein und hinten bei der Schwanzflosse mittig wieder raus.

„Genau richtig ist er, wenn sich die Rückenflosse leicht abziehen lässt.“

Foto: LFVOOE

KLAUS BERG

Nur nicht zu lange

Bergs Tipp: Eckige Stecken verwenden, damit der Steckerlfisch besser über dem Grill aufgelegt werden kann und das Holz vorher gut einwassern, dann verbrennt es nicht. Hat man ausreichend Glut – warten bis sie weiß ist – kann man auch schon auflegen. Je nach Dicke des Fisches reichen schon ein paar Minuten auf jeder Seite. Nur nicht zu lange drauf lassen, sonst wird der Fisch trocken, „Genau richtig ist er, wenn sich die Rückenflosse leicht abziehen lässt“, erklärt der Fischexperte. Aber woher bekommt man nun eigentlich so einen echten Donaufisch? „Am Südbahnhofmarkt, dort verkauft nämlich der letzte Linzer Donaufischer, Franz Wiesmayr, einmal wöchentlich seinen Fang“, so Berg, oder: „Man macht einen Angelschein und fängt seine Steckerlfische in Zukunft selbst.“

Die Brachse gilt als Geheimtipp für Steckerlfische. Foto: panthermedia/limbio07