

Kochbuch: So serviert man Otter und Reiher

oö: Mühlviertler Fischer liefern Aufreger zur Fastenzeit. S. 17



Otter in Obers: Ekel-Rezepte in oö-Kochbuch

Aufregung zum Start der Fastenzeit

Die Rezepte sind historisch, die verkochten Tiere aber heute streng geschützt.

Freistadt. Klare Fastensuppe mit Gemüse-Einlage oder darf es ein Fischotter in Obersauce sein? Das Fischereirevier Freistadt schlägt dieses ungewöhnliche Gericht in seinem Kochbuch *Angelfische aus Südböhmen und dem Mühlviertel – einfach zubereitet* passend zur Fastenzeit vor. Die Idee stammt aber nicht von einem hasserfüllten Petri-jünger. Sondern: Otter, Kormorane und Reiher standen im Mittelalter als Fastenspeise auf der Tagesordnung. Die Freistädter

schlagen deswegen neben Fisch-Pommes-frites eben auch Kormoran mit Linsen als Delikatesse vor. Die Zubereitung ist eine langwierige – siehe Infobox. Fischotter und Kormoran müssen zwei Tage lang in einer Beize liegen, damit sie danach zart schmecken.

Tranig. Beim Reiher müssen sich hartgesottene Gourmets ohnedies mit einem leicht tranigen Geschmack anfreunden. Wer neugierig geworden ist, kann das Ekel-Kochbuch um 13 Euro bei der Angelfischerei unter fischereirevierfreistadt@gmx.at bestellen.



Kleiner Otter als Delikatesse.

Fischotter in Obers-Sauce

1 Fischotter (Hinterschloegel, Vorderblatt, Rücken)

Zwei Tage in Beize:

1 Zitrone in Scheiben

1 TL Nelken

1 Wacholder

Fleisch weich dämpfen und mit Schlagobers aufgießen.

Otter wurden von den Mönchen zu fischähnlichen Tieren erklärt, da der Schwanz Schuppen hat.