

Hauptspeise

Kaspischer Stör im Kirschsud

Es muss nicht immer Kaviar sein ...

Was wir einkaufen:

- ✓ 1 1/4 kg küchenfertiges Fischfleisch vom Stör
- ✓ 1 Bund Wurzelwerk, 2 Zwiebeln
- ✓ 1/8 l Gurkenessig oder Weißweinessig
- ✓ 1/8 l Madeira oder Portwein
- ✓ 1/8 l dicker Kirschsud
- ✓ 6 Oliven, 6 Kapern, 20 Körner Pfeffer, 4 Lorbeerblätter
- ✓ Butter, Mehl, Zitronensaft, 2 Zuckerwürfel
- ✓ Salz, gemahlene Nelken, Zimt

Ballalaikamusik zum Küchenakt:

Den vom Fischhändler enthäuteten Stör gründlich waschen und mit Salz einreiben. 1 Stunde ziehen lassen. Wurzelwerk und Zwiebel zerkleinern. In einem großen Topf das Wurzelwerk, die Zwiebeln, Pfefferkörner und Lorbeerblätter mit Wasser zum Kochen bringen und mit Essig säuern. Den Fisch in Portionsstücken einlegen und bissfest garen.

Fisch aus dem Sud heben und warm stellen.

Sud abseihen. Aus Mehl und Butter eine Einbrenn zubereiten und vom Herd nehmen.

Oliven und Kapern fein hacken.

Die Zuckerwürfel in einer heißen Pfanne kurz bräunen mit etwas Fischsud ablöschen. Mit der Einbrenn binden, Kirschsud und Madeira zufügen und aufkochen. Nach und nach soviel Fischsud zufügen, dass eine sämige Sauce entsteht. Mit Nelken, Zimt, Salz und Zitronensaft abschmecken. Oliven und Kapern zugeben und noch einmal aufkochen.

Tipp:

Es eignet sich auch jedes festkochende Fischfleisch wie Angler, Wels ... Einfach den Fischhändler fragen.

Beilage:

Salzkartoffeln