

Produkt der Woche: Kabeljau an der Gräte

Die Zeiten, als der Freitag für ordentliche Österreicher in „Kabeljau gebacken“ samt verzuckertem Erdäpfelsalat kulminierte, sind gottlob vorbei (jetzt wird halt der Seelachs misshandelt), die Preise für den einst billigen, nun aber selten gewordenen Fisch sind massiv gestiegen – vielleicht ist das die Chance, sein fantastisches Fleisch auch hierorts als jene Delikatesse zu begreifen, als die es in den großen Restaurants der Welt (und, ganz köstlich, auch bei Tommy Möbius im Wiener Restaurant Bauer!) schon lange begriffen wird. Wolfgang Gruber von Fisch Gruber am Naschmarkt holt die besten und größten Exemplare am Tag des Fangs und im Ganzen aus Dänemark – nicht die schlappen, industriell verarbeiteten Filets, die nur einen matten Abglanz von der zarten Kraft des Kabeljaus geben können. Ideal, um als Steak an Gräte und Haut gedämpft (oder in Olivenöl pochiert) zu werden, um das schneeweiße, saftige Fleisch danach in dicken Blättern abzuheben und, etwa mit jungem Spinat und zartem Currydressing kombiniert, lauwarm zu Tisch zu bringen. Ja!

corti ■

Kabeljau im Ganzen, Preis nach Größe und Anlandung ca. 15–30 €/kg, bei Fisch Gruber, Naschmarkt Stand 17–20, 1040 Wien, Tel.: 01/586 32 73

