

Platt im Sommer

Überall gibt es jetzt Maischolle, dabei schmeckt der platte Meeresfisch im Juni fast noch besser. In jedem Fall sollte er im Ganzen gebraten werden – und von kleinen, in Küstennähe fischenden Booten stammen. Woran man das erkennt? Hier steht's



Junge Schollen laichen früher im Jahr als ihre älteren Artgenossen. Danach sind die Fische ziemlich entkärtet und es dauert mehrere Monate, bis sie wieder gut im Futter stehen. Bei den kleineren, 300 bis 400 Gramm schweren Exemplaren ist das im Mai der Fall, wenn ihr Fleisch als besonders zart gilt. Außerdem sind die jungen Schollen dann gerade handtellergroß – eine Größe, die sich gerade mal als Portion verkaufen lässt – auch deshalb wird die Scholle im Mai seit jeher als Delikatesse gepusht.

Im Juni haben sich auch die etwas älteren, 400 bis 600 Gramm schweren Tiere vom Laichen erholt, sie verfügen über festeres Fleisch, haben aber eine Größe, die schon eher einer erwachsenen Portion entspricht. „Leider wird der Großteil heutiger schwimmenden Fischfabriken gefischt, die mit riesigen Schleppnetzen den Meeresboden regelrecht durchpfügen, um die Plattfische aufzuscheuchen“, erklärt Wolfgang Gruber vom gleichnamigen Fischgeschäft am Wiener Naschmarkt,

„das ruiniert nicht nur den Lebensraum der Meeresboden pflügen und viele Beifang, der dann tot über Bord gekippt wird, es beeinträchtigt auch die Qualität der fangenen Fische ganz erheblich“.

Tatsächlich hat der Fang mit so genannten Baumkurrmen, die mit schweren Ketten über den Meeresboden pflügen und viele hunert Kilo Fisch auf einmal an Bord holen, zur Folge, dass die Schollen oft mit gebrochener Mittelgräte, verletzter Haut, Scheuerstellen von den Netzen oder Druckstellen, die die Qualität mindern, angelandet werden.“ An diesen Merkmalen kann man sehr deutlich erkennen, ob die Fische von einem großen Zerstörer stammen oder nicht“, erklärt Gruber.

Deshalb werden diese Fische fast ausnahmslos filetiert und mit chemischer Lauge behandelt, damit ihr Fleisch weiß und glänzend aussieht – auch wenn es bereits mehrere Tage alt ist. Dabei gilt insbesondere für die Scholle, dass nur ein im Ganzen gegarter Fisch auch ein guter Fisch ist – Filets schme-

cken fast immer kraftlos, fade, geradezu wässrig. Angst vor Gräten gilt bei Plattfischen ohnehin als unbegründet, das Fleisch lässt sich kinderleicht von der Mittelgräte heben. Wer sich vor den kleinen Gräten am äußeren Rand ängstigt, kann mit zwei Strategien gegensteuern: Entweder den Fisch vor dem Braten (am besten in reichlich geklärter Butter) leicht meheln und bei starker Hitze braten – dann werden die Gräten an den Seitenflossen so knusprig, dass man sie knacken kann. Oder die Seitenflossen werden nach dem Braten entfernt, was mit einem einfachen Schnitt entlang des Fleisches geschieht.

Gruber lässt ausschließlich „blaue Ware“ ersten Qualität aus Dänemark und Holland anliefern, die von im Küstennähe fischenden, vergleichsweise kleinen Booten täglich frisch angekommen wird – die traditionelle, auch von Slow Food als umweltverträglich eingestufte Form der Fischerei. Qualitativ herausragende Ware erkennt man an der glänzenden braunen Haut, von der sich die charakteristischen orangefarbenen Tupfen leuchtend abheben. „Wenn die Farbe stumpf wird und der Glanz nachlässt, sind die Tiere schon längst tot.“

Das zarte Fleisch ist besonders reich an Jod und anderen Spurenelementen, die nicht zuletzt auch für Kinder wichtig sind. Ein ungewöhnliches Rezept paart den Fisch mit einem Waldkraut, das auch als typisch für den Mai gelten darf, meistens aber für Süßspeisen (und die bekannte Bowle) verwendet wird: Waldmeister, dessen Blätter man vor der Verwendung in der Sonne welken lassen sollte, weil sich das Aroma dann erst ganz entfaltet. Darzu ein Glas Vermouth mit ein, zwei Zweigen Waldmeister, Pfefferkörnern und einer fein gehackten Schalotte auf die Hälfte reduzieren, durch ein Sieb gießen und mit Stückchen eisgekühlter Butter über Wasserbad zu „Beurre Blanc“ aufschlagen. Mit frischen Erbsen und der knusprig gebratenen Scholle servieren.

corti ■