

Bodenseefisch-Wochen bei „Salemertal genießen“

Bodenseefisch-Wochen sind diesmal das Thema auf der Speisekarte der „Salemertal-genießen“-Köche. Bis Mitte März dürfen sich Fischliebhaber auf abwechslungsreiche Genüsse freuen. Zur Auftaktveranstaltung trafen sich die „Salemertal-genießen“-Teilnehmer im Ristorante Ambiente da Pino in Heiligenberg. Wie der Chef Pino Todisco wissen ließ, befindet sich das Lokal seit 2006 im ehemaligen Schulhaus des Ortes. Das Haus wurde 1780 erbaut und steht heute unter Denkmalschutz. Viele ältere Heiligenberger verbinden mit dem Haus Erinnerungen an ihre frühe Kindheit, denn einige Jahrzehnte wurde das Gebäude auch als Kindergarten genutzt. Nun finden hier im Lokal mit Terrasse in bester Aussichtslage bis zu 120 Gäste Platz. Als Erzeuger präsentierte sich bei dieser Veranstaltung der Fischhandel Geiger aus Salem. Wie Walter Geiger berichtete, stammt er in 3. Generation aus einer Fischerfamilie aus Unteruhldingen. 1988 beendete er seine Ausbildung als Fischwirtschaftsmeister und siedelte sich später mit seinem Unternehmen in Salem an. Wie andere Erzeuger beschäftigte er sich in jüngster Zeit mit dem Gedanken, die eigenen Produkte weiter zu veredeln. Daraus entstand die Idee, verzehrfertig eingelegte Felchenfilets nach Matjesart anzubieten. Die Filets werden dabei mit Enzymen, Salz, Zucker und Gewürzen mariniert und dann in Öl eingelegt. Dadurch wird der Fisch bis zu sechs Wochen haltbar. Wie hervorragend diese Art der Zubereitung dem Felchen bekommt, davon konnten sich die Teilnehmer dann bei der anschließenden Kostprobe überzeugen. Nach einer Hummercremesuppe servierte die Familie Todisco Felchenmatjes mit Salzkartoffeln und Apfelsahnesoße, gefolgt von einer Panna Cotta mit Beeren. Dazu kredenzte Sylvia Engel vom Weingut Markgraf von Baden einen trockenen Müller Thurgau Birnauer Kirchhalde Jahrgang 2010. Sylvia Engel erläuterte, dass das vergangene Jahr für alle Winzer am See ein etwas schwieriges Jahr war. Frühjahr und Herbst waren zu kalt und nass und auch die Auswirkungen des Hagesturms im Jahr zuvor ließen die Erträge sinken. Trotzdem überzeuge der neue Müller Thurgau als unkomplizierter frischer Tischwein mit feiner, ausgewogener Frucht.



Und zum Nachkochen empfiehlt Pino Todisco vom Ristorante Ambiente da Pino:

Hummercremesuppe

Hummer in ca. 2 l Salzwasser zusammen mit Suppengewürz (Lauch, Sellerie, Karotte, Petersilie), Zwiebel und Knoblauch eine gute Stunde kochen. Eine helle Mehlschwitze zubereiten und mit dem Sud ablöschen, etwas Tomatenmark mit Sud anrühren und zugeben, bis die Brühe den Farbton des Hummers erreicht. Den Hummer klein schneiden und in die Suppe geben.

Felchen nach Matjesart

Die verzehrfertig eingelegten Felchenfilets (erhältlich bei Fischhandel Geiger) auf einem Teller anrichten. Quark und Sahne mischen, Zwiebeln, Schnittlauch und Äpfel klein schneiden und zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und auf die Felchenfilets damit zur Hälfte überziehen. Dazu passen in Butter geschwenkte Salzkartoffeln.

Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit !

www.salemertal-geniessen.de

In