



Kabeljau



„Gold der Lofoten“,
Dorsch, Klippfisch Stockfisch,
Bacalao – Bezeichnungen gibt es viele für
den europäischen Speisefisch Nummer eins.
Jetzt im Winter schmeckt er besonders gut.

Wenn die Dunkelheit der langen Polarnächte schwindet und das Tageslicht sich allmählich wieder zeigt, besteigen die Fischer auf den Lofoten ihre Boote. Der Skrei oder „das Gold der Lofoten“, wie die Norweger den wertvollen Kabeljau auch gerne nennen, kehrt zurück zu seinen angestammten Laichplätzen. Nur von Januar bis April dauert die Fangsaison dieses Fisches. Dann entschwindet der Marathonschwimmer wieder in die Weiten der Barentssee. Das „süße“, weiße Fleisch des Skrei (norwegisch für Wanderer) ist aufgrund seiner langen Reise sehr fest und enthält weniger Fett als anderes Kabeljau-Fleisch. Das macht ihn so besonders.

Generell kann man den Kabeljau als Speisefisch Nummer eins in Europa bezeichnen. Schon die Wikinger trieben mit dem größten Vertreter aus der Familie der Dorsche Handel. Als Klippfisch oder Stockfisch wurde er zu einer der wichtigsten Handelswaren des Mittelalters. Als Bacalao eroberte er Spanien, Portugal und den ganzen Mittelmeerraum. An der Côte d'Azur lernte ich zum Beispiel die *Brandade de morue* (Püree vom Stockfisch) kennen und schätzen.

Beim Kabeljau lässt sich nahezu alles verwerten. Von der Zunge über den Rogen (als Creme mit roten Zwiebeln und Zitronen) bis hin zur Leber, die ich als Kind immer in Form von Lebertran einnehmen musste. Beim Gedanken daran würgt es mich noch heute.

In der Spitzengastronomie hatte es der Kabeljau anfangs schwer. Als vermeintliche Massenware hatte er kein gutes Image. Darum habe ich in den 1970ern ein bissl nachgeholfen und den Kabeljau als „Dorsch“ oder „frischen Morue“ auf die Menükarte gesetzt, um ihn wertvoller zu machen. Dabei hatte er diesen Etikettenschwindel nie nötig. Denn der Kabeljau – vor allem frisch geangelt – ist eine Wucht: Er schmeckt im Reisblatt genauso wie paniert mit Sauce Remoulade; pochiert, auf der Haut gebraten; im Ganzen auf Ratatouille oder belgischem Chicorée in Biersauce. Er macht eine gute Figur zu Chorizo; auf Wirsing, Kresse oder Linsen; aber auch als Pflanze mit Krabbenfleisch oder auf Risinabohnen mit Xérès-Essigsauce. In Norwegen liebt man ihn gedämpft mit Erbsen und kross gebratenem Speck. Ich kann Ihnen also nur raten: Machen Sie mal wieder „Kabeljause“!