

Berliner Morgenpost, 14. Januar 2011

Auflage: 143.227

BERLIN GENIESSEN

Die Winterzeit ist bei Karpfen nicht sehr beliebt

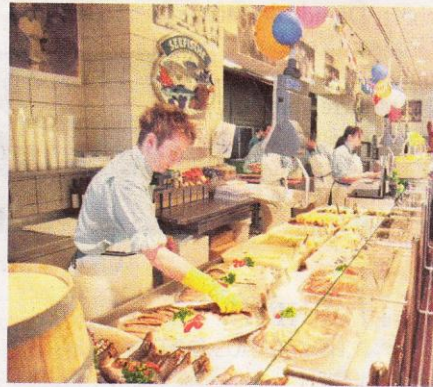
Der Fisch wird in kalter Saison besonders gern geordert

■ VON KIRSTEN SCHIEKIERA

Dunkles Fleisch zur dunklen Jahreszeit. So lautet eine ungeschriebene deutsche Speiseregeln. Gänsebraten, Bauernenten, Rehrücken und Fondues kommen im Winter regelmäßig auf den Tisch. Fisch spielt eher eine Nebenrolle, auch wenn Ärzte und Ernährungsexperten die gesundheitlichen Vorzüge der enthaltenen Eiweiße und ungesättigten Fettsäuren preisen. „Winterliche Fischgerichte haben in Deutschland kaum Tradition“, sagt Robert Kettner, Chefkoch des „Paris-Moskau“ in Moabit.

Der Speisekarte des Gourmet-Restaurants, das in der Nähe des Hauptbahnhofs liegt, merkt man das allerdings nicht an. Bei Kettner gibt es Zander mit Gelber, Weißer, Roter Bete und einem Steckerrübenstrudel, einen Loup de Mer mit roter Zwiebeltarte-Tartin und Linsen oder die Lausitzer Forelle und Hummer mit Topinambur, Pomelo und Staudensellerielasagne. „Fisch passt wunderbar zu saisonalen winterlichen Wurzelgemüsen, gerade die süßlichen und erdigen Aromen von Bete und Kohl harmonisieren großartig mit Fischen wie Zander“, sagt der Küchenchef. Auf der Januar-Speisekarte steht bei ihm der norwegische Winter-Kabeljau Skrei, den Kettner nun erstmals mit Buchenpilzen und Wirsing als Hauptgang serviert.

Daheim gibt es Altbewährtes



Vielfalt Rogacki ist einer der beliebtesten Fischhändler der Stadt · JÖRG KRAUTHÖFER

„Im Winter Fisch auf die Karte zu setzen ist immer eine Zitterpartie. Es ist nicht sicher, ob die gewünschte Sorte zwei Wochen später wirklich in unserer Küche landet“, sagt Robert Kettner, der Süßwasserfische direkt von Fischereibetrieben aus dem Umland bezieht.

Wenn die erste längere Frostphase die Ränder der Flüsse und Seen mit einer zarten Eisschicht überzieht, erreichen Dietmar Rogacki alle Jahre wieder dieselben Anrufe. „Dann melden sich die Fischer bei uns und sagen: Morgen fahre ich ein letztes Mal raus. Was braucht ihr noch?“, sagt der Inhaber und Geschäftsführer des gleichnamigen Familienbetriebs an der Wilmersdorfer Straße. Ist die Kältephase lang und hartnäckig, bleiben die Fischer wochenlang an Land, weil Eisschollen ihre Netze zerstören würden.

Die Kreativküche ist Profi-Angelegenheit. Zuhause dagegen wird eher Altbewährtes zubereitet. „Der Karpfen ist bei unseren Kunden im Winter der Klassiker schlechthin“, sagt Doris Ebert, Köchin beim Feinkosthandel Rogacki in Charlottenburg. Doch den Süßwasserfisch mag längst nicht jeder. Dem einen ist sein Fleisch zu weich, die anderen behaupten, man würde beim Karpfen seine Herkunft aus trüben Gewässern schmecken. Das leicht modrige Aroma, das typische Merkmal des Karpfens, wird in Berlin dann gern von der beliebten Biersauce verdrängt. „Ganz toll schmeckt Karpfen, wenn er zuvor in Bierteig ausgebacken wurde“, sagt Doris Ebert. „Und natürlich ist auch Karpfen blau eine Spezialität.“ Die frische Farbe entsteht durch die Zugabe von Essig zum Kochwasser.

Zum Karpfen und auch zum Aal gehören unbedingt Salzkartoffeln, weitere Gemüsebeilagen müssen, wie die Köchin findet, nicht sein. „Beim Zander ist das ganz anders: Der schmeckt gebraten hervorragend, wenn man ihn auf blanchierten Blattspinat bettet.“ Ein frischer Salat zum Fischfilet ist die passende Alternative für diejenigen, die es besonders gerne leicht und kalorienarm haben möchten. Gurkensalat mit Dill zum Fischfilet ist eine wenig originelle aber beinahe zwingende Kombination, die auch in der asiatischen Küche verwendet wird.

Doris Ebert empfiehlt zum Aal einen mediterranen Salat mit Rucola, Tomate, Basilikumpesto und Pinienkernen. Die Filets würzt sie mit Zitronen-Pfeffer. Eine Komposition, die auch im Sommer mit gegrilltem Fisch funktioniert.

Robert Kettner schätzt die in der deutschen Küche eher seltene Kombination aus Fisch und Fleisch, die vor allem bei Labskaus und Königsberger Klopsen bekannt ist. In diesem Winter serviert er Jakobsmuscheln in einer Cremesuppe mit Kalbskutteln. Zu einem gebratenen Wildbarsch gibt es kandierte Gemüse und Blutwurst. Die meisten Jakobsmuscheln stammen aus dem Ärmelkanal, für Nachschub ist stets gesorgt. Anders sieht es bei den Barschen und anderen Süßwasserfischen aus: Lieferschwierigkeiten sind von Dezember bis März üblich.

Auch die Karpfen und Forellen, die sich in Zuchtteichen tummeln, werden unter einer dicken Eisschicht unsichtbar. Andere Arten sowie Meeresfrüchte sind indes im gesamten Jahr erhältlich, sie stammen dann aus Hochseefischerei und Aquakultur. „Bei den Süßwasserfischen hilft uns eine gut geplante Vorratshaltung“, erklärt Dietmar Rogacki. Droht die Kältephase, dann sind seine Mitarbeiter damit beschäftigt, im großen Stil Zander und ähnliche Fische zu zerlegen und zu filetieren: „Wenn die Ware bei uns ankommt, dann zappelt sie noch“, sagt Rogacki unumwunden. „Wir verarbeiten sie dann ganz schnell, vakuumisieren sie und frieren sie ein.“

Ganze Zander gibt es dann wochenlang nicht, nur die Filets liegen in den Auslagen auf Eis. Bei den milden Temperaturen in dieser Saison aber fiel bislang beides aus: Der vorweihnachtliche Warnanruf für den Fischhändler und die Zitterpartie für den Chefkoch.

➤ **Rogacki** Wilmersdorfer Straße 145-146, Charlottenburg, ☎ 343 82 50, Mo.-Mi., 9-18 Uhr, Do. 9-19 Uhr, Fr. 8-19 Uhr, Sbd., 8-16 Uhr

➤ **Restaurant Paris-Moskau** Alt-Moabit 141, Tiergarten, ☎ 394 20 81, Mo.-So. ab 18 Uhr, Mittagstisch: Montag bis Freitag 12-15 Uhr



Delikat Chefkoch Robert Kettner mit seinem bunten Skrei-Gericht AMIN AKTHAR