

Süßwasserfische und Flusskrebse sind aus der traditionellen Berliner und Brandenburger Küche nicht wegzudenken. Noch bis Mitte des 19. Jahrhunderts gehörte Berlin und Umgebung zu den krebereichsten Gebieten Deutschlands. Die Krebspest führte dann zum zeitweiligen Aussterben des Edelkrebsses. In Oder und Spree wurde der Amerikanische Flusskrebs ausgesetzt, für den es im Gegensatz zum Edelkrebs, der unter ganzjähriger Schonzeit steht, wie auch für Aal und Schleie keine Schonzeit gibt. Zander darf vom 1. April bis 31. Mai nicht gefangen werden, Hechte sind vom 1. Februar bis 31. März tabu.

# Aus Brandenburger Gewässern

## Aal in Weißbier

1,5 Kilogramm Flusaaal  
 1 Bund Suppengrün  
 40 Gramm Butter  
 1 kleine Flasche Weißbier  
 1 Lorbeerblatt  
 3 Esslöffel fein geriebenes Schwarzbrot  
 1/8 Liter süße Sahne  
 Salz, Pfeffer  
 Etwas Zitronensaft  
 Einige Salbeiblättchen, Dill

Den Aal (küchenfertig und enthäutet) waschen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Suppengrün putzen, waschen, würfeln und mit etwas Butter in einem Schmortopf anschwitzen, dann die Aalstückchen dazugeben und mit Weißbier gerade eben bedecken. Lorbeerblatt und Schwarzbrot dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Den gegarten Aal herausnehmen und warm stellen. Das Lorbeerblatt aus der Soße nehmen und zur gewünschten Menge einkochen lassen. Sahne dazugeben und 1 Esslöffel kalte Butter darunterühren. Mit Salz, reichlich Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dann die Soße mit dem Gemüse über die Aalstückchen geben und in Butter angebratene Salbeiblättchen und Dill darüberstreuen.

## Schleie Spreewälder Art

4 Schleien je 350 Gramm  
 Salz, 1/2 Zitrone  
 1 Möhre  
 1/2 kleine Sellerieknolle  
 1 Stange Lauch  
 100 Gramm Butter  
 125 Gramm Champignons  
 0,7 Liter Weißbier  
 1/4 Liter Weißwein  
 20 Gramm Mehl  
 1/4 Liter Sahne  
 2 Eigelb  
 etwas weißer Pfeffer  
 Petersilie, Dill

Die ausgenommenen Fische gut abspülen, salzen, mit etwas Zitrone beträufeln und kalt stellen. In einem Bräter das gut gesäuberte und in Streifen geschnittene Gemüse in reichlich Butter anschwitzen. Dann die Fische mit dem Bauch nach unten auf das Gemüse legen. In Scheiben geschnittene Champignons darüber geben, mit Weißbier und Weißwein angießen, dann mit Butterbrotpapier abdecken und für 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad schieben. Die Hitze des Ofens zwischenzeitlich etwas drosseln. Die Fische sind gar, wenn sich die Schwimmlflossen leicht herausziehen lassen. Dann auf eine vorgewärmte Platte setzen. Haut abziehen, Flossen entfernen und die Fische warm stellen. Inzwischen vom Rest der Butter und dem Mehl in einer Pfanne eine Schwitze bereiten, vom Herd nehmen, die Hälfte der Sahne angießen und glattrühren. Die Mehlschwitze mit der im Bräter verbliebenen Soße verrühren und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sollte die Soße nicht reichen, noch etwas Weißwein angießen, dann mit dem Rest Sahne und 2 Eigelb legieren. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zitrone abschmecken. Die Soße mit dem Gemüse über die warmgestellten Fische geben und mit gehackter Petersilie und Dill bestreuen. Als Beilage sind schöne mehlig Kartoffeln mit einem frischen grünen Salat zu empfehlen.

## Kaulbarschsuppe

600 Gramm kleine Kaulbarsche  
 1 Bund Suppengrün  
 1 1/4 Liter Brühe  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zweig Thymian  
 50 g Krebsbutter  
 2 Esslöffel feine Rollgerste (Graupen)  
 2 Sardellenfilets  
 Salz, Pfeffer  
 1 kleines Bund Petersilie  
 3 Tomaten  
 16 Krebschwänze

Kaulbarsche ausnehmen (Rogen und Milch aufbewahren), Rücken- und Bauchstachel entfernen und die Fische gut waschen. Brühe mit der Hälfte des geputzten und gewaschenen Suppengrüns zum Kochen bringen. Kaulbarsche, Rogen und Milch, Lorbeerblatt, Knoblauchzehe und Thymian hinzufügen, 15 min. kochen lassen und schließlich durch ein Sieb rühren. Restliches Suppengrün in Würfel schneiden, in der Krebsbutter anschwitzen, die eingeweichte Gerste und die gehackten Sardellenfilets hineingeben, die Fischbrühe aufgießen und in 30 Minuten gar kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken, die Tomaten brühen, abziehen und in Würfel schneiden und alles mit den Krebschwänzen in die Suppe geben. Aufgrund der überfischten Sardellenbestände sollte auf diese Zutat verzichtet werden.

## Preußischer Butterfisch

800 Gramm Fischfilet  
 (Hecht, Zander, Barsch, Forelle)  
 Salz, Zitronensaft  
 1 Flasche Weißbier  
 1 Tasse Wasser  
 1/2 Lorbeerblatt  
 1 Bund Petersilie  
 1 Stück Weißes vom Lauch  
 1/2 Sellerieknolle  
 2 Schalotten  
 180 Gramm Butter  
 2 Esslöffel geriebenes Weißbrot  
 1/8 Liter saure Sahne  
 1 Röhrchen Kapern  
 weißer Pfeffer

Die Filetstücke abspülen, trocken tupfen, leicht salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Weißbier, Wasser, Lorbeerblatt, einen Petersilienstängel sowie etwas vom Lauch und der Sellerieknolle in einen Topf geben und alles zusammen 5 Minuten kochen. Dann das Filet in den Sud geben und etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Den verbliebenen größeren Teil vom Lauch und der Sellerieknolle sowie die abgezogenen Schalotten fein würfeln und jeweils 2 Esslöffel davon in etwas Butter anschwitzen. Das geriebene Weißbrot hinzufügen und von dem Fischfond soviel dazugießen, wie für die Soße benötigt wird. Köcheln lassen, bis das Gemüse schön weich ist. Die saure Sahne mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die restliche kalte Butter unterschwenken und gehackte Petersilie darüberstreuen. Die Soße nicht mehr kochen lassen.