



WO DIE GOURMETS ZU HAUSE SIND

Hochgenüsse aus der Tiefe

FISCH-FAKTEN

In Brandenburg ...

- werden jährlich rund **2.500 Tonnen Speisefisch** produziert.
- ist der **Karpfen Speisefisch Nr. 1**. Auf ihn entfallen allein 1.100 Tonnen pro Jahr.
- kümmern sich **155 Unternehmen** um den Fischfang und die -verarbeitung.
- arbeiten **550 Brandenburger als Berufsfischer**, in der Fischproduktion bzw. in der Fischbe- und -verarbeitung. Hinzu kommen rund 80.000 Hobby-Angler.
- gibt es neben **100.000 Hektar See- und Fließgewässer** 4.300 ablassbare Teiche und zahlreiche Forellenzuchtanlagen. Damit ist Brandenburg das gewässerreichste Bundesland. Mecklenburg-Vorpommern hat zwar eine größere Fläche, jedoch eine geringere Anzahl an Gewässern.

Weitere Informationen gibt der Landesfischereiverband Brandenburg/Berlin unter der Telefonnummer (0 33 28) 31 91 50

PREISRÄTSEL

Wann wurde das Fisch-Haus eröffnet?

Einsendungen unter dem Kennwort „Fisch“ bis zum 29. Juni 2007 an:
SPREE-PR
Märkisches Ufer 34
10179 Berlin
Gewinn: ein Essen für 2 Personen im Fisch-Haus



klein hacken, dazugeben und weiter schmoren lassen. Die Flüssigkeit bei großer Hitze einkochen lassen und die Masse anschließend mit einem Pürierstab zu Paprikamarmelade verarbeiten.

Liebe Leserinnen und Leser,

die Wasser Zeitung führt ihre Serie „Gourmetland Brandenburg“ fort. In vier Beiträgen stellen wir Brandenburger Spezialitäten vor und plaudern aus der hohen Schule der Kochkunst. Diesmal empfehlen wir Ihnen köstlichen Fisch.



Rendezvous des guten Geschmacks: Im Fisch-Haus schwärmen die Gäste für die Kochkünste der Küchenmagier.

Brandenburgs Gastronomie hat viel zu bieten für Gourmets oder Genussmenschen, die ein gutes Essen zu schätzen wissen. Fisch ist eine der begehrten Köstlichkeiten aus der Region.

Sobald man über die romantische Holzbrücke geht, die zum Fisch-Haus auf der Halbinsel am Kleinen Glubigsee führt, ist der Alltag vergessen. Auf dem Wasser blühen die Seerosen, am Steg liegen vertäute Boote, das zartgelbe Haus mit dem charakteristischen Reetdach versprüht mediterranes Flair. Dieses dezente und stilsichere Ambiente zieht viele

Einheimische, Wasserwanderer und Feinschmecker von nah und fern an den Rand des Örtchens Wendisch-Rietz in der Mark Brandenburg.

Vor sechs Jahren verwirklichte Matthias Gödicke seinen Traum und errichtete an einem der idyllischsten Plätze Brandenburgs eine Oase zum Schlemmen und Genießen. Der 46-jährige Fischer aus dem benachbarten Groß Schauen gründete 1989 den dortigen Aal-Hof mit eigenem Fischereibetrieb. Aus den selbst bewirtschafteten Gewässern fischen er und seine Mitarbeiter Zander, Aal, Hecht, Schleie und Karpfen. 2001 eröffnete er das Fisch-Haus mit doppelstufiger Terrasse und Blick aufs

Wasser. Kreative Köche aus der Umgebung wurden eingestellt, die mit Pfiff und taufischen Produkten der Region kochen. Heute stehen auf der Speisekarte leckere Fischgerichte wie Ostseedorch mit fruchtigem Sauerkraut und Meerrettichsauce, Lachsfilet in einer Zwiebelshülle gegart auf Fencheltraubensalat und Thymianschaum oder auch Welsfilet in Rotwein pochiert auf tomatigem Gurkengemüse und leichtem Dillschaum. Zusätzlich gibt es eine reichhaltige Auswahl an saisonalen Tages- bzw. Wochengerichten.

Für Weinliebhaber hält das Restaurant eine stattliche Karte bereit – vorwiegend Weißweine aus Deutschland

und Italien. Der Chef versteht eine Menge vom süffigen Traubensaft – Wein ist neben dem Fisch sein zweites Steckenpferd.

Bei allem gastronomischen Anspruch geht es Gödicke aber nicht darum, in den Gourmethimmel aufzusteigen: „Im Fisch-Haus möchte ich beständig gutes Essen und guten Service bieten. Denn die Anerkennung der Gäste ist viel wertvoller als ein Stern am Eingang des Restaurants.“

Fisch-Haus
Am Kleinen Glubigsee 31
15864 Wendisch-Rietz
Tel.: (03 36 79) 7 50 73
www.fischhaus-goedicke.de

Kräuterecke

Thymian

Ein für Fisch-Gerichte gern verwendetes Kraut ist der Thymian. Besonders häufig wird damit in der mediterranen Küche gekocht. Pochiert man Fisch, kann der Thymian mit ins Wasser gegeben werden. Im Allgemeinen wird er jedoch roh über Gerichte gestreut. Das Gewächs gilt außerdem als Aphrodisiakum und wurde im Mittelalter als Rauschmittel verwendet.

Zander im Spinatmantel mit Paprikamarmelade

Zutaten (für 4 Personen):

4 Zanderfilets ohne Haut à 250 g
4–6 Fischabschnitte von Forelle, Saibling und/oder Zander
50 g blanchierte Spinatblätter
150 ml kalte Sahne
Paprikamarmelade:
2 rote Paprika, entkernt, gewürfelt
2–3 gewürfelte Schalotten
1/2 TL Thymian
2 Knoblauchzehen gehackt
100 ml Brühe, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker

Für die Farce (Füllung):

Den Spinat in Salzwasser kurz blanchieren. Fischabschnitte und Spinat in ein hohes Gefäß geben, salzen und pfeffern und mit dem Mixer fein pürieren. Die Sahne zur Fischmasse geben und weiter pürieren, bis die Masse eine streichfähige Konsistenz erhält. Eine Lage Alufolie ausbreiten, darüber eine zweite Lage Klarsichtfolie legen und mit der Farce in etwa der Größe eines Filets bestreichen, darauf dann je ein Zanderfilet legen,

salzen und pfeffern und erneut mit der Farce bestreichen. Vorsichtig die Folien zusammenrollen und an den Enden stramm verschließen. Diesen Vorgang je Zanderfilet wiederholen. Danach die Fischrouladen in nicht mehr kochendem Wasser langsam pochieren. Die Paprikaschote würfeln, Thymian und Knoblauch fein hacken und alles in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und mit Brühe ablöschen. Die Schalotten