



Die Innereien von Fischen und Meerestieren haben grundsätzlich nicht den besten Ruf, und das zu unrecht. Denn während das Filet, bzw. das pure Fischfleisch, im besten Fall vor allem durch seine Saftigkeit und ein feines jodiges Salzaroma begeistert, bestechen die Innereien durch eine intensive Aromatik. Und diese Aromatik kann sehr vielfältig sein.

Fish Maw

Ich erinnere mich noch gut an mein Dinner im Drei-Sterne-Restaurant von Alain Ducasse in Monaco. Ich bekam Kutteln vom Kabeljau in Tomatensud mit Salami, Kapern und Oliven. Es war ein herrlich würziger Gang, bei dem vor allem die sanfte, gallertartige Struktur der Kabeljaukutteln für eine schöne Ausgewogenheit von Säure, Würze und elegante Aromenlänge sorgte. Ich war begeistert von einem Produkt, das erst ein dutzend Jahre später in Deutschland gesichtet wurde. Der nächste Gang war dann deutlich spezieller, es gab ein wunderbares Rotbarbenfilet, dazu ein Crostini mit einer Paste, die aus den gesamten Innereien der Rotbarbe bestand. Sie wurden schlicht gemixt und mit etwas Salz und Knoblauch aromatisiert. Den Geschmack habe ich noch heute am Gaumen, wenn ich Rotbarben auch nur sehe, und es läuft mir eiskalt den Rücken herunter. Dichte fischige Aromen, mit extrem kräftigen, oxidativen Tönen, den gesamten Gaumen belegend, und für mich aromatisch zu vergleichen mit einem Bitterextrakt.

In der chinesischen Küche werden Fischinnereien gegessen, weil ihnen eine Wirkung nachgesagt wird, und darauf kommt es in dieser Küche an. Mein Favorit ist *fish maw*, die Schwimmblase von großen Barschen, denn ihre Wirkung soll zum einen sehr gut für die Knorpel im menschlichen Körper sein und zum anderen – ebenso wie beim Fisch – beim Menschen für eine bessere Balance sorgen. *Fish maw* gibt es getrocknet, und die Prozedur, ihn einzulegen und kochfertig zu machen, ist enorm aufwändig und dauert mindestens zwei Tage. Sein Aroma ist sehr fein und subtil, die Konsistenz rein gallertartig.

In meinem Rezept geht es mir um die Belegung des gesamten Organismus und die Balance. Der einzige Nachteil liegt in der Beschaffung, denn Hongkong ist weit entfernt. Unter 300 Euro pro Kilo ist keine anständige Qualität zu bekommen; wir bezahlen sogar bis zu 750 Euro pro Kilo für die absoluten *premium fish maws*. Getrocknete Lebensmittel wie *fish maw* können im übrigen problemlos eingeführt werden.



Eintopf von Fish Maw, Jakobsmuscheln und grüner Paprika mit Zitrone

Für 4 Personen

- 1 *fish maw* (circa 120 g Trockengewicht)
- 3 frische Lorbeerblätter
- 3 frische Zitronenblätter
- 3 Zitronen in Scheiben
- Wasser

Vier Liter Wasser mit einer Zitrone und je einem Blatt Lorbeer und Zitrone aufkochen, den *fish maw* dazugeben, den Topf vom Herd nehmen und einen Deckel darauf legen. Zehn Stunden ziehen lassen. Den Vorgang zwei Mal wiederholen. Den *fish maw* aufschneiden und von Haut und Sehnen befreien, in Vierecke mit 2 mal 2 cm Kantenlänge schneiden.

- 4 Jakobsmuscheln, ausgelöst und gewässert

Die Jakobsmuscheln halbieren und bei 80°C eine Minute dämpfen.

- 0,1 l Fischfond
- 4 EL Limejuice
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL Zitronenöl
- 1/2 grüne Chilischote ohne Kerne, in feinste Würfelchen geschnitten
- 4 Pimientos de Padrón
- 2 EL blanchierte Zwiebelwürfel
- Mondamin fix Pulver hell

In einer Sauteuse das Zitronenöl erhitzen, darin die Zwiebelwürfel und die *fish maw*-Stücke anschwitzen. Mit Limejuice und Zitronensaft ablöschen, salzen; mit Mondamin leicht binden und die Pimientos dazugeben; einmal aufwallen lassen.

- 2 EL Korianderkresse
- 1 TL frische Korianderkörner
- 2 EL eingelegte Zitronenschalen, in Julienne geschnitten

In einem tiefen Teller die Jakobsmuschelscheiben anrichten, darauf den *fish maw* geben. Mit der Zitronenschale, der Korianderkresse und den Korianderkörnern dekorieren.