

## MARE REZEPTE: AUS CAPTAIN COOKS KOMBÜSE

von Hans-Helge Ott

### Forellen zuhause räuchern

Sie haben es ja vom Kollegen Stefan Pulß gehört: Da wird also der gute alte Köhler einfach in Seelachs umbenannt, weil die Käufer eigentlich lieber Lachs wollen, und damit hat sich´s. Neuer Name, neues Glück. Und dann machen sie Fischstäbchen daraus, und geben denen dadurch auch noch den Hauch von Klasse! Ist ja doll, da werd ich mich in Zukunft am besten einfach „Cary Grant der Jüngere“ nennen. Beim nächsten Mal erzähl ich Ihnen dann, wie es gewirkt hat. Ich bin da eigentlich ganz zuversichtlich.

Wenn man „Smutje“ genannt wird und in einer Kombüse arbeitet, dann hat man natürlich auch allen Grund, seinen Namen zu ändern, oder? „Kombüse“ hat nämlich mit dem niederländischen „kombuisje“ zu tun, oder auch mit „Kabäuschen“ was kleine Butze oder Brettverschlag heißt. Schon mal toll. Und „Smutje“, oder auch „Smut“ oder „Schmutt“ kommt allen Ernstes von „Schmutz“! Also „Schmuddelheini“ oder so ähnlich. Na super! Leute, ich warne euch, ich hab einen sehr guten Anwalt! – So, das war jetzt eben an die Adresse der Redaktion. Und diese ganzen Fischnamen, die machen einen ja sowieso ganz vogelig. - Von wegen: „Europa ohne Grenzen“! Wenn Sie als Deutscher im Ausland in ein Fischrestaurant gehen, sehen Sie alt aus!

Fangen wir gleich mal mit dem Seelachs an: In Frankreich heißt der „Lieu“, in Spanien „Abadejo“. Ganz einfach, oder? - Weiter geht´s: Der Hecht! In England ist er ein „Pike“, in Frankreich ein „Brochet“, in Spanien und Italien „Lucio“ oder „Luccio“.

Der Kabeljau ist ja schon in Deutschland schwierig! In der Ostsee heißt er Dorsch, in der Nordsee auch, dort aber nur wenn er jung ist, sonst eben Kabeljau. In England verkleidet er sich als „Cod“, in Italien als „Merluzzo“ und in Frankreich als „Morue“. Alles klar? Dann wird´s jetzt richtig schräg: In Spanien, Portugal und Griechenland nennt man ihn „Bacalao“, „Bacalhao“ und „Bacalaros“. Also eine verdrehte Fassung von Kabeljau. Na, das ist doch herrlich übersichtlich!

Ein ziemlich verlässliches Fischchen ist dagegen die gute alte Forelle. So schön heißt sie zwar nur bei uns aber in den meisten anderen Ländern Europas beschränkt sie sich auf sowas wie „Trout“ oder „Truite“ oder „Truta“, das kann man sich gerade noch merken, oder? À propos Forelle: Die kennen wir „blau“ und als „Müllerin“, aber bei „Deutsche See“ auf der Homepage habe ich neulich ein tolles Rezept entdeckt und sofort ausprobiert. Forelle selber räuchern! Ganz einfach! Und los geht´s:

Sie tun drei Esslöffel Teeblätter in einen Topf, setzen einen Dämpfeinsatz mit einer rohen Forelle darin oben drauf, schließen den Deckel und heizen das alles volle Lotte auf der Herdplatte hoch. Nach zwanzig Minuten genießen Sie eine frisch geräucherte, noch warme Forelle. Ist das was? Jawoll, das ist Mist! Ich sage mal nur soviel: Den Topf können Sie wegschmeißen. Die Mitbewohner rufen nach der Feuerwehr! Und die Küche stinkt wie die siebte Hölle, das ist die ganz hinten links, wo immer das Licht ausgeht.

Aber der Geschmack! Meine Herren, ich kann Ihnen sagen, dieser Geschmack!! Der ist die blanke Katastrophe. Na schön, was soll's, ich hab dann eben schnell die Fischstäbchen rausgeholt. Und was den Namen Smutje oder Schmutzelbruder angeht ... also, äh ... vergessen Sie das mal mit dem Anwalt. Im Moment hab ich da ziemlich schlechte Karten.