

Delikatesse aus den Tiefen des Meeres

In diesen Tagen kommt der erste frisch geangelte Skrei in die Auslagen der besseren Fischgeschäfte. Auf dem Weg aus der Barentssee bis zu den Laichgründen der norwegischen Lofoten legt der Winterkabeljau bis zu 600 Kilometer im eiskalten Wasser zurück. Aber nicht nur die Bewegung macht die Skrei-Filets besonders delikats.

VON VOLKER KÖLLING

Das A und O beim Fisch ist seine Ernährung, und der Skrei ernährt sich dort oben vor allen Dingen vom eiweißreichen Krill. Und das schmeckt man auch“, erläutert Lutz Natusch die Vorzüge dieses fettarmen Speisefisches. Dass die Norweger den Skrei vorwiegend mit kleinen Kuttern und Langleinen gerade Mitte Januar aus dem Wasser angeln, passt der Fischgastronomie gut in den Plan. Der Januar ist auch in Spitzenrestaurants wie dem seit 64 Jahren bestehenden Bremerhavener Traditionshaus nicht der besucherreichste Monat. Lutz Natusch: „Natürlich wird der Skrei inzwischen auch gut vermarktet, aber wir hier in Bremerhaven kennen diesen Fisch eigentlich schon immer.“

Zu 26 Euro das Kilo kam das erste Filet in diesem Jahr im Großhandel auf den Markt. Aber wenn der Skrei so teuer wie Seezunge ist, setzt ihn Natusch noch nicht auf die Karte: „Das ist wie beim Spargel. Den ersten wollen alle haben, und dann muss man entsprechend zahlen. Man sollte noch etwas warten. Wobei wir inzwischen feststellen müssen, dass es außer vielleicht Seelachs keinen wirklich günstigen Fisch mehr gibt.“

Aber wie erkennt der Kenner, dass ihm in der Auktion oder am Kühltresen nicht etwa ein Nordseekabeljau oder Ostseeschorch für Skrei verkauft wird? Der gelernte Koch Lutz Natusch hat einen Nordseefisch mal neben den Kollegen aus der Barentssee legen lassen: „Wenn man sie nebeneinander sieht, erkennt man sofort den Unterschied: Beide haben die typische Tigerung, aber beim Skrei ist sie wesentlich markanter.“ Dazu sei der dänische Kabeljau im Fleisch deutlich weicher. Koste man von beiden Filets, falle einem der Unterschied im Geschmack sofort auf.

In Natuschs Skrei steckt auch noch das Fähnchen mit dem MSC-Logo für geprüft nachhaltige Fischerei. Er kann die Zertifizierung seiner Ware immer nachweisen, wird aber von seinen Gästen nach eigenen Worten nie danach gefragt. Lutz Natusch: „Gerade der Kabeljau dort oben hat sich ganz gut erholt.“ Wer glaubt, Fischköche suchen immer nach möglichst großen Exemplaren, irrt auch beim Winterkabeljau. Der kann ausgewachsen sogar über 30 Kilo auf die Waage bringen. Tatsächlich sind aber leichtere und damit deutlich jüngere Tiere gefragt. Natusch: „Allzu große Tiere wollen wir nicht haben. Sie sollten drei bis vier Jahre alt sein, dann ist das Filet zart. Das ist ähnlich wie bei Rind und Kalb.“

Winterkabeljau

Der Skrei wird vorwiegend ab Mitte Januar aus dem Wasser geangelt.

Tipp



Der fertige Skrei ist auf der Hautseite knusprig gebraten und hat seine helle Seite nur kurz der Hitze gezeigt. Flankiert wird der Fisch auf dem Teller von Kräuterseitlingen, Spinatpüree sowie einem Mus von weißen Bohnen und Serranoschinken.

FOTOS: VOLKER KÖLLING

Bei seinem Vorführskrei fehlt schon der Kopf, sodass man den Angelbiss nicht mehr sehen kann. Allerdings ist der Körper vollkommen unversehrt. Lutz Natusch: „Im Netz bekommen die Fische eher schon mal Druck und sind dann eingedellt. Bei diesem hier ist alles perfekt: Wie schön der noch glänzt.“ Dann folgen ein Blick auf die Kiemenfärbung und das Urteil: richtig frisch. In den 1960er-Jahren seien die Kabeljaufilets manchmal noch bis zu 15

„Von innen muss er etwas glasig sein, dann kann er sein Aroma entfalten.“

Dieter Kulob zur Skrei-Zubereitung

Tage lang mit dem Fisch auf Eis durch die Gegend gefahren. Das gibt es laut Natusch heute in der Skrei-Fischerei nicht mehr: „Die sind spätestens abends mit den Booten wieder zu Hause, und der Fisch geht per Flugzeug raus. Nach drei bis vier Tagen bringen wir ihn hier auf den Tisch.“

Natuschs stellvertretender Küchenchef Dieter Kulob braucht nur drei Minuten, um den getigerten Fisch zu filetieren: „Das geht beim Skrei relativ einfach, wenn man weiß wie.“ Am nächsten Tag soll der Skrei auf der Karte stehen. Kulob, Natusch und Koch Titus Schulze diskutieren noch kurz das Rezept im stichwortartigen Kurzvokabular von Küchenprofis. Kräuterseitlinge sollen den Fisch als feine Pilzbeilage flan-

kieren, Spinatpüree finden die drei Herren geeignet, und ein Mus von weißen Bohnen soll mit Serranoschinken auch noch auf den Teller. Die Bohnen waren schon eingeweicht und werden passiert mit Sahne und gebräunter Butter verfeinert. An den Spinat kommt ein Hauch von Muskat, bei den Pilzen braten kurz auch Rosmarin und Thymian mit. Eine knappe Viertelstunde dauert die Zubereitung bei den Profis.

Als letztes und ganz gewollt ist der Fisch fertig, der auf der Hautseite knusprig gebraten worden ist und der Hitze nur kurz seine helle Seite gezeigt hat. Sous-Chef Kulob guckt da gar nicht mehr auf die Uhr: „Kann ich mit einem spitzen Gegenstand ohne Widerstand durch den Fisch hindurch stechen, dann ist er fertig. Von innen muss er noch ein bisschen glasig sein, dann kann er sein volles Aroma entfalten.“ Grundsätzlich ist es bei allen Abwandlungen von Skrei-Rezepten wie so oft beim Thema Fischküche wichtig, dass die Beilagen den Fischgeschmack nicht zu sehr dominieren. In Norwegen wird der Skrei gerne mit Muschelragout serviert oder mit dem eigenen Roggen, Kartoffeln und schlicht Knäckebrot. Aber selbst frischer Grünkohl oder Schweinebacke können dazu passen.

Ende März geht Natusch mit zwei Köchen wie jedes Jahr für zwei Wochen als Entwicklungshelfer in Sachen Fischküche in ein Edelhotel bei München. Den Skrei hat er persönlich dort eingeführt: „Inzwischen reißen sie mir den aus den Händen.“ Die Frage, ob dann der gemalte Teller auch 22 Euro pro Portion kostet, beantwortet der Bremerhavener Fischkoch nur mit einem breiten Grinsen.



Dieter Kulob bei der Arbeit: Der stellvertretende Küchenchef von Natusch braucht nur drei Minuten, um den Skrei zu filetieren.