



Basler Kueche



www.baslerkueche.ch

Nasen

Nasen sind Ruchfische, die im Rhein sehr verbreitet waren und auch heute noch vorkommen. 1840 wurden bei der Birmündung zur Laichzeit, die man Nasenstrich nannte, 100'000 Nasen gefangen!

Leider besitzen diese Fische viele Gräte, was viele verunsichert und sie fürchten lässt, einen solchen Grat in den Hals zu bekommen. Bei Baschi Frei, Wirt in Kleinhüningen, konnte man früher diese Fische bekommen. Meist waren sie gebacken oder aber mit Weisswein, Salz, Butter und Zitronensaft gedämpft und mit Panierbrot abgeschmelzt.

Ruchfische ernähren sich von Lebewesen im Schlamm oder von Algen, die in Fäulnis übergegangen sind. So können sie gründeln oder den faulen Algengeschmack annehmen. Filets solcher Fische müssen gewässert werden. Vorteilhaft ist es auch, etwas Zitronensaft beizugeben. Im Frühling zur Laichzeit haben die Fische noch keinen Beigeschmack, falls sie aus guten Gewässern kommen.

Wenn Sie die Fische so zubereiten wollen, dass nichts Spürbares mehr vorhanden ist, können Sie die Filets durch eine Hackmaschine lassen - die Hälfte davon ein zweites Mal. Die Masse salzen und wenig Zitronensaft zugeben. Wer es pikant liebt, würzt mit etwas Worcester. Auch ein Eigelb kann man darunter ziehen. Diese Brätmischung eignet sich nachfolgend beschriebene Zubereitungsarten:

Gehackte Koteletten

Dem vorbereiteten Brät wird gehackte Petersilie oder Schnittlauch beigemischt. Mit jeweils 200g Fischbrät Koteletten formen und vorne ein 5cm langes Maccaroni einstecken. Die fertigen Koteletten können gebraten oder gedämpft werden. Beim Braten wird das Maccaroni gar. Die fertigen Koteletten können gebraten oder gedämpft werden. Den Fond mit wenig Weisswein ablöschen. Gehackten Knoblauch und gehackte Petersilie begeben, mit Butter durch leichtes Schwenken die Sauce binden. Zusätzlich etwas Zitronensaft begeben.

Klösschen

Etwas Fischfond und Weisswein zum Kochen bringen. Mit zwei Kaffeelöffeln Brätklösschen ausstechen und diese im Fond pochieren. Mit der verbleibenden Flüssigkeit wird eine Sauce allemande (Butter, Mehl, Eigelb, Rahm) zubereitet. Sauce und Klösschen mischen und alles in einer Reisbordure anrichten.

Gestürzte Fischfüllung

Eine Timbale-Form ausbuttern. Der Brätmischung werden Pistazien zugegeben. Das Ganze in eine Form legen und im Wasserbad pochieren oder im Ofen bei rund 200 Grad auf erhöhtem Rost garen.