

Fische der Kanaren

Informationen und Abbildungen sowie Kochrezepte

Otto E. Wieghardt

Fische des atlantischen Ozeans im Bereich der kanarischen Inseln

Gesammelte Informationen und Abbildungen,
vornehmlich entstanden nach Aquarellen des Verfassers.
Gestaltung und Zusammenstellung: Otto E. Wieghardt.

Quellenangaben:

Historia Natural de las Islas Canarias, Guía Básica, David Bramwell y Zoë I. Bramwell, Editorial Rueda
Historia Natural de las Islas Canarias FAUNA, P. Barker Webb y Sabin Berthelot, Editorial Interinsular Canaria
Bestimmungsbuch Meeresfische, B.J.Muus/P. Dahlström BLV-Verlagsgesellschaft München, Wien, Zürich
El Libro de los Pescados, Carmen Vélez, Alianza Editorial Madrid
Meeresangeln, Otto W. Geiss humboldt-taschenbuch 327
Was lebt im Meer an Europas Küsten? - Werner De Haas und Fredy Knorr, Kosmos Natur Führer,
Franckh'sche Verlagshandlung, Stuttgart
Fische und Meeresfrüchte, Alan Davidson u. Charlotte Knox, Droemer-Knauer, München
Kanarische Inseln, Küche - Land und Menschen, Margarete Bauer-Hild, Hädecke Verlag, Weil der Stadt

Meinen Dank sage ich den Fischern, Freunden und Gönnern wie Dieter Reichardt, Hermenegildo Suarez, Fernando Reyes, Monzo, Bianca und Pino, Beate, Reiner, Luis, Harry und Gaby, Christina, Rich, Giulio, Hans-Martin und Hermila, Juan und Olmo, sowie dem Kanarenspezialisten Frank Echtermeier, die mir bei meinen Recherchen halfen und mich durch Hinweise, Materialbeschaffung, Zuspruch und Kritik zum Weitermachen ermunterten und meiner Tochter Franziska für ihre Übersetzungshilfe.

Zum Inhalt:

Während meines Aufenthaltes auf der kanarischen Insel Lanzarote hatte ich häufig erlebt, dass Besucher in den Fischrestaurants nicht wussten, welcher Fisch ihnen aufgetischt wurde. Hinzu kam, dass die servierten Fische nur wenig davon erkennen liessen, wie die ursprüngliche Form und Farbe des lebenden Exemplars wohl ausgesehen hatte.

Ich begann, mir die Fische genauer anzusehen, sammelte Informationen der Fischereischule, durchstöberte Bibliotheken, fuhr mit den Fischern hinaus um den Fang unmittelbar zu erleben, entdeckte beim Schnorcheln die intensivere Farbigkeit der Fische, skizzierte und notierte und ließ mich von Fischhändlern und Restaurantbesitzern über die Besonderheiten der jeweiligen Spezies aufklären.

So entstanden die hier abgebildeten Aquarelle und die beigefügten Informationen, die ich hiermit der Allgemeinheit zur Ansicht gebe.

Einleitung

In den kanarischen Gewässern findet man über 500 Arten der unterschiedlichsten Meeresfische. Der überwiegende Teil zählt zu den typischen atlantischen Arten jener wärmeren Gewässer, die sich zwischen dem Süden der britischen Inseln, dem Mittelmeergebiet und den Küstengewässern Westafrikas erstrecken. Viele von ihnen kann man in Küstennähe beim Schnorcheln oder Tauchen beobachten, sie vom Ufer oder von einem Boot aus angeln bzw. sie inmitten des Fanges der einheimischen Fischer, auf den Fischmärkten oder in den pescaderias, den Fischläden der Inseln, finden.

Die Fische des kanarischen Archipels bilden einen wichtigen Teil des reichen aber auch empfindlichen Küsten-Ökosystems, das leicht durch eine übermäßige Veränderung der Küste, durch Überfischung oder durch Umweltverschmutzung zerstört werden kann. Auch weil die Fischerei auf den Kanaren immer noch ein wichtiges Gewerbe ist, gleichwohl die Küstenfischerei wie auch der Bonito- und Thunfischfang im offenen Meer, sollte es im Interesse nicht nur der Inselbewohner, sondern auch der Inselbesucher sein, die Küsten der Inseln zu schützen und sich für die Sauberhaltung des Meeres und damit für die Erhaltung der Fischbestände einzusetzen.

Die hauptsächlichen Lebensräume der Fische erstrecken sich über felsigem, sandigem, steinigem oder bewachsenem Meeresgrund zwischen der Küstenlinie und der kontinentalen Plattform bis zu 800 m Tiefe, und sogar nahe der vielbesuchten Strände kann man viele Fischarten finden. über die lokal gebräuchlichen Namen der Fische herrscht oft Unklarheit, da sich ihre Benennung von Insel zu Insel und oft sogar innerhalb einer Insel zwischen verschiedenen Fischergemeinschaften verändert. Die lokal gebräuchlichen Namen unterscheiden sich häufig auch beträchtlich von den offiziell gebräuchlichen Namen für die gleichen Arten in anderen Teilen Spaniens.

Inhaltsangabe

Lateinische Namen und lokale Bezeichnungen	6
Identifizierungshilfe	9
Abae (Königsbarsch)- <i>Mycteroperca rubra</i> (Bloch, 1793)	10
Aguja azul del atlántico - <i>Makaira nigricans</i> (Lacepède, 1801)	11
Aguja blanca del atlántico - <i>Tetrapturus albidus</i>	12
Aguja picuda, Aguja volona - <i>Tetrapturus pfluegeri</i> (Robins y de Silva, 1963)	13
Albacoreta, Bacoreta - <i>Euthynnus alletteratus</i> (Rafinesque, 1810)	14
Alfonsiño (Nord.Schleimkopf)- <i>Beryx splendens</i> (Lowe, 1838)	15
Angelote (Engelhai)- <i>Squatina squatina</i> (Linnaeus, 1758)	16
Antoñito (Brasse) - <i>Dentex macrophthalmus</i> (Bloch, 1791)	17
Araña (Petermännchen) - <i>Trachinus draco</i> (Linnaeus, 1758)	18
Atún blanco, Barilote - <i>Thunnus alalunga</i> (Bonnaterre, 1788)	19
Baila, Rayela - <i>Dicentrarchus punctatus</i> (Bloch, 1792)	20
Barbudo, Lirio - <i>Polymixia nobilis</i> (Lowe, 1838)	21
Besugo (Graubrasse) - <i>Pagellus acarne</i> (Risso, 1826)	22
Bicuda (Barracuda) - <i>Sphyrna sphyraena</i> (Linnaeus, 1758)	23
Bocinegro (Meerbrasse) - <i>Sparus pagrus pagrus</i> (Linnaeus, 1758)	24
Boga (Goldstrieme) - <i>Boops boops</i> (Linnaeus, 1758)	25
Bonito (Pelamide) - <i>Sarda sarda</i> (Bloch, 1793)	26
Boquerón (Sardelle) - <i>Engraulis encrasicolus</i> (Linnaeus, 1758)	27
Boquidulce (Grauhai) - <i>Heptranchias perlo</i> (Bonnaterre, 1788)	28
Breca (Rotbrasse) - <i>Pagellus erythrinus</i> (Linnaeus, 1758)	29
Briota (Gabeldorsch) - <i>Phycis phycis</i> (Linnaeus, 1766)	30
Burro - <i>Plectorhynchus mediterraneus</i> (Guichenot, 1850)	31
Caballa (Blasenmakrele) - <i>Scomber japonicus</i> (Houttuyn, 1782)	32
Cabrilla (Ziegenbarsch) - <i>Serranus atricauda</i> (Günther, 1874)	33
Cabrilla reina (Kl. Sägebarsch) - <i>Serranus cabrilla</i> (Linnaeus, 1758)	34
Calamar (Tintenfisch) - <i>Loligo forbesi</i> (Steenstrup, 1856)	35
Cañabota, Marfara - <i>Hexanchus griseus</i> (Bonnaterre, 1788)	36
Candil, Peje diablo - <i>Epigonus telescopus</i> (Risso, 1810)	37
Cantarero (Drachenkopf) - <i>Scorpaena scrofa</i> (Linnaeus, 1758)	38
Catalufa - <i>Heteropriacanthus cruentatus</i> (Lacepede, 1801)	39
Cherne (Wrackbarsch) - <i>Polyprion americanum</i> (Bloch & Schneider, 1801)	40
Chicharro (Stöcker) - <i>Trachurus picturatus</i> (T.E.Bowdich, 1825)	41
Choco (Sepia) - <i>Sepia officinalis</i> (Linnaeus, 1758)	42
Chopa (Streifenbrasse) - <i>Spondylisoma cantharus</i> (1758)	43
Chopa blanca, Chopón - <i>Kyphosus sectator</i> (Linnaeus, 1766)	44
Conejo - <i>Promethichthis prometheus</i> (Cuvier, 1832)	45
Congrio (Meeraal) - <i>Conger conger</i> (Artedi, 1738 - Linnaeus, 1758)	46
Cornuda (Glatter Hammerhai) - <i>Sphyrna zygaena</i> (Linnaeus, 1758)	47
Corvina (Adlerfisch) - <i>Argyrosomus regius</i> (Asso, 1801)	48
Dorada (Goldbrasse) - <i>Sparus aurata</i> (Linnaeus, 1758)	49
Dorado (Goldmakrele) - <i>Coryphaena hippurus</i> (Linnaeus, 1758)	50
Emperador - <i>Centrolabrus trutta</i> (Lowe 1833)	51
Escolar negro - <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> (Smith, 1849)	52
Escolar clavo - <i>Ruvettus pretiosus</i> (Cocco, 1829)	53
Fula negra - <i>Abudefduf luridus</i> (Cuvier, 1830)	54
Fula blanca - <i>Chromis limbatus</i> (Cuvier & Valenciennes, 1833)	55
Galana (Brandbrasse) - <i>Oblada melanura</i> (Linnaeus, 1758)	56
Gallineta, Bocanegra - <i>Helicolenus dactylopterus</i> (Delaroche, 1809)	57
Gallinita - <i>Canthigaster rostrata</i> (Bloch, 1786)	58
Gallo - <i>Stephanolepis hispidus</i> (Linnaeus, 1766)	59
Gallo aplomado - <i>Canthidermis sufflamen</i>	60
Gallo azul - <i>Aluterus scriptus</i> (Oesbeck, 1765)	61
Gallo gris (Drückerfisch) - <i>Balistes carolinensis</i> (Gmelin, 1789)	62
Galludo (Dornhai) - <i>Squalus acanthias</i> (Linnaeus, 1758)	63
Guelde (Ährenfisch) - <i>Atherina presbyter</i> (Cuvier, 1829)	64
Herrera (Marmorbrasse) - <i>Lithognatus mormyrus</i> (Linnaeus, 1758)	65

Jurel - <i>Pseudocaranx dentex</i> (Bloch & Schneider, 1801)	66
Lagarto - <i>Synodus saurus</i> (Linnaeus, 1758)	67
Lenguado (Seezunge) - <i>Solea vulgaris</i> (Quensel, 1806)	68
Lisa (Meeräsche) - <i>Mugil cephalus</i> (Linnaeus, 1758)	69
Listado (Echter Bonito) - <i>Katsuwonis pelamis</i> (Linnaeus, 1758)	70
Lubina (Wolfsbarsch) - <i>Dicentrarchus labrax</i> , (Linnaeus, 1758)	71
Marrajo dientuso, Janequín - <i>Isurus oxyrinchus</i> (Rafinesque, 1810)	72
Medregal (Seriolafisch) - <i>Seriola dumerili</i> (Risso, 1810)	73
Melva, Caballa morisca - <i>Auxis rochei</i> (Risso, 1810)	74
Merluza (Seehecht) - <i>Merluccius merluccius</i> (Linnaeus, 1758)	75
Mero (Zackenbarsch) - <i>Epinephelus guaza</i> (Linnaeus, 1758)	76
Mero moreno - <i>Epinephelus marginatus</i>	77
Miracielo, Pez rata, pejesapo - <i>Uranoscopus scaber</i> (Linnaeus, 1758)	78
Mollera - <i>Mora moro</i> (Risso, 1810)	79
Morena (Muräne) - <i>Muraena helena</i> (Linnaeus, 1758)	80
Palometa (Bläuel) - <i>Trachinotus ovatus</i> (Linnaeus, 1758)	81
Palometa roja, Fula colorada - <i>Beryx decadactylus</i> (Cuvier, 1829)	82
Pargo sémola - <i>Pagrus auriga</i> (Valenciennes, 1843)	83
Pastinaca común, Chucho - <i>Dasyatis pastinaca</i> (Linnaeus, 1758)	84
Patudo atún (Thunfisch) - <i>Thunnus obesus</i> (Lowe, 1839)	85
Peje perro - <i>Bodianus scrofa</i> (Valensiennes, 1839)	86
Pejerrey (Blaubarsch) - <i>Pomatomus saltatrix</i> (Linnaeus, 1766)	87
Pejeverde (Meerpfau) - <i>Thalassoma pavo</i> (Linnaeus, 1758)	88
Peto - <i>Acanthocybium solandri</i> (Cuvier, 1831)	89
Pez aguila (Adlerrochen) - <i>Myliobatis aquila</i> (Linnaeus, 1758)	90
Pez cinto - <i>Lepidopus caudatus</i> (Euphrasen, 1788)	91
Pez de San Pedro, (Petersfisch) - <i>Zeus faber</i> (Linnaeus, 1758)	92
Pez espada (Schwertfisch) - <i>Xiphias gladius</i> (Linnaeus, 1758)	93
Pez volador (Flugfisch) - <i>Exocoetus volitans</i> (Linnaeus, 1758)	94
Pulpo (Krake) - <i>Octopus vulgaris</i> (Cuvier, 1797)	95
Rabil - <i>Thunnus albacares</i> (Bonnaterre, 1788)	96
Rape (Seeteufel) - <i>Lophius piscatorius</i> (Linnaeus, 1758)	97
Raya (Nagelrochen) - <i>Raja clavata</i> (Linnaeus, 1758)	98
Romera (Lippfisch) - <i>Labrus bergylta</i> (Ascanius, 1767)	99
Roncador - <i>Pomadasyus incisus</i> (Bowdich, 1825)	100
Rubio - <i>Chelidonichthys lucerna</i> (Linnaeus, 1758)	101
Rufo, Pámpano - <i>Hyperoglyphe cf. perciformis</i> (Mitchill, 1818)	102
Rufo imperial - <i>Schedophilus ovalis</i> (Valenciennes, in Cuv.Val., 1833)	103
Sable negro, conejo diablo - <i>Aphanopus carbo</i> (Lowe, 1839)	104
Salema (Goldstrieme) - <i>Sarpa salpa</i> (Linnaeus, 1758)	105
Salmonete (Streifenbarbe) - <i>Mullus surmuletus</i> (Linnaeus, 1758)	106
Sama (Zahnbrassen) - <i>Dentex dentex</i> (Linnaeus, 1758)	107
Sama de pluma, Pargo - <i>Dentex (Cheimerius) gibbosus</i> (Rafinesque, 1810)	108
Sardina (Sardine, Pilchard) - <i>Sardina pilchardus</i> (Walbaum, 1792)	109
Sargo blanco (Geißbrasse) - <i>Diplodus sargus cadenati</i> (Paz,Bauchot,Daget,1974)	110
Sargo picudo (Spitzbrasse) - <i>Diplodus puntazzo</i> (Cetti, 1777)	111
Seiffa - <i>Diplodus vulgaris</i> (E. Geoffroy Saint-Hilaire, 1817)	112
Tamboril - <i>Sphoerodes spengleri</i> (Bloch, 1792)	113
Tapaculo - <i>Bothus podas maderensis</i> (Lowe, 1834)	114
Tasarte - <i>Orcynopsis unicolor</i> (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817)	115
Tiburón arena, Jaquetón - <i>Carcharhinus obscurus</i> (Le Soeur, 1818)	116
Tiburón azul (Blauhai) - <i>Prionace glauca</i> (Linnaeus, 1758)	117
Tiburón jaqueta - <i>Carcharhinus falciformis</i>	118
Torpedo, Tembladera - <i>Torpedo (Torpedo) marmorata</i> (Risso, 1810)	119
Trompetero - <i>Macroramphosus scolopax</i> (Linnaeus, 1758)	120
Vieja - <i>Sparisoma cretense</i> (Linnaeus, 1758)	121
Variationen der Fischküche - Grundzubereitungsarten	123
Die Fischrezepte - Ein Wort zuvor	130
Übersicht der Rezepte	131

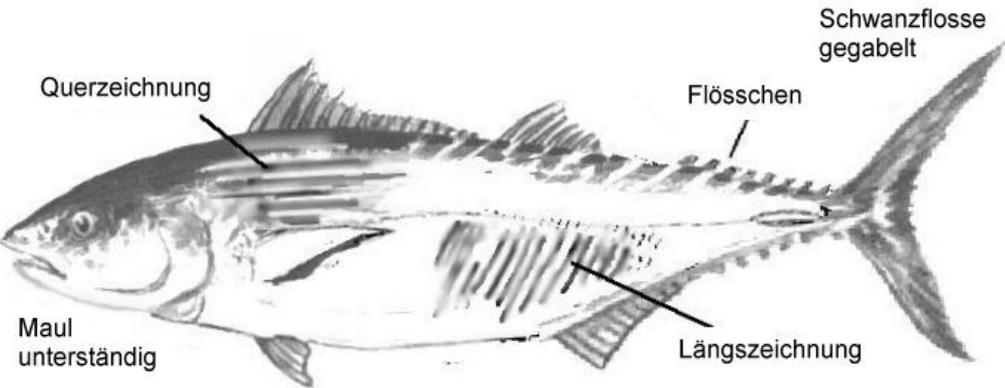
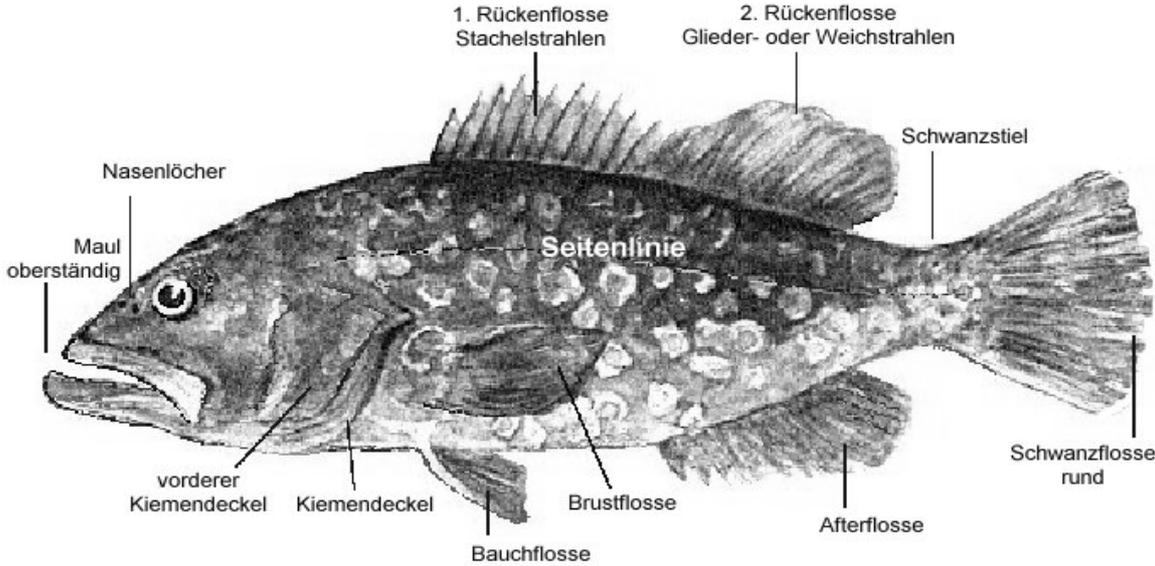
Lateinische Namen mit den jeweils gebräuchlichen lokalen Bezeichnungen

In Klammern sind die gebräuchlichen deutschen Namen genannt

Abudefduf luridus (Cuvier, 1830) - Fula negra
Acanthocybium solandri (Cuvier, 1832) - Peto
Aluterus Scriptus (Oesbeck, 1765) - Gallo azul
Aphanopus Carbo (Lowe, 1839) - Sable negro
Argyrosomus regius (Asso, 1801) - Corvina (Adlerfisch)
Atherina presbyter (Cuvier, 1829) - Guelde (Ährenfisch)
Auxis Rochei (Risso, 1810) - Melva
Balistes carolinensis (Gmelin, 1789) - Gallo gris, - cochino, - moruno (Drückerfisch)
Beryx decadactylus (Cuvier, 1829) - Palometa roja, Fula colorada
Beryx splendens (Lowe, 1834) - Alfonsiño, Besugo americano (Nordischer Schleimkopf)
Bodianus scrofa (Valenciennes, 1839) - Peje perro
Boops boops (Linnaeus, 1758) - Boga (Goldstrieme)
Bothus podas maderensis (Lowe, 1834) - Tapaculo
Canthidermis sufflamen - Gallo aplomado
Canthigaster rostrata (Bloch, 1786) - Gallinita, Tamboril
Carcharhinus falciformis - Tiburón jaquetón
Carcharhinus obscurus (Le Soeur, 1818) - Tiburón arenero, Jaquetón
Centrolabrus trutta (Lowe, 1833) - Emperador, Romero
Chelidonichthys lucerna (Linnaeus, 1758) - Rubio (Knurrhahn)
Chromis limbatus (Cuvier & Valenciennes, 1833) - Fula blanca
Conger conger (Artedi, 1738 - Linnaeus, 1758) - Congrio, Congrio europeo (Meeraal)
Coryphaena hippurus (Linnaeus, 1758) - Dorado, Llampuga (Goldmakrele)
Dasyatis Pastinaca (Linnaeus, 1758) - Pastinaca, Chucho, Chucho negro
Dentex dentex (Linnaeus, 1758) - Sama, Sama dorada, Dentón (Zahnbrassen)
Dentex (Cheimerius) - gibbosus (Rafinesque, 1810) - Sama, Sama de pluma
Dentex macrophthalmus (Bloch, 1791) - Antoñito (Brasse)
Dicentrarchus labrax (Linnaeus, 1758) - Lubina (Wolfsbarsch)
Dicentrarchus punctatus (Bloch, 1792) - Baila, Rayela
Diplodus puntazzo (Cetti, 1777) - Sargo picudo (Spitzbrasse)
Diplodus sargus cadenati (de la Paz, Bauchot et Daget, 1974) - Sargo, Sargo blanco (Geißbrasse)
Diplodus vulgaris (E. Geoffroy Saint-Hilaire, 1817) - Seifía
Engraulis encrasicolus (Linnaeus, 1758) - Boquerón (Sardelle)
Epigonus telescopus (Risso, 1810) - Candil, Peje diablo
Epinephelus guaza (Linnaeus, 1758) - Mero (Zackenbarsch)
Epinephelus marginatus - Mero moreno
Euthynnus alletteratus (Rafinesque, 1810) - Albacoreta, Bacoreta
Exocoetus volitans (Linnaeus, 1758) - Pez volador (Flugfisch)
Helicolenus dactylopterus (Delaroche, 1809) - Gallineta, Bocanegra
Heptranchias perlo (Bonnaterre, 1788) - Boquidulce, Bocadulce, Alcatrña
Heteropriacanthus cruentatus (Lacepede, 1801) - Catalufa, Catalufa de roca
Hexanchus griseus (Bonnaterre, 1788) - Cañabota, Albajar, Albafara, Marfara
Hyperoglyphe cf perciformis (Mitchill, 1818) - Rufo, Pámpano
Isurus oxyrinchus (Rafinesque, 1810) - Marrajo dientuso, Janequín
Katsuwonus pelamis (Linnaeus, 1758) - Listado, Bonito (Echter Bonito)
Kyphosus sectator (Linnaeus, 1766) - Chopa blanca, Chopa perezosa, Chopones
Labrus bergylta (Ascanius, 1767) - Romera, Romero capitán (Lippfisch)
Lepidocybium flavobrunneum (Smith, 1849) - Escolar negro, Escolar chino
Lepidopus caudatus (Euphrasen, 1788) - Pez cinto, Pejesable
Lithognathus mormyrus (Linnaeus, 1758) - Herrera (Marmorbrasse)
Loligo forbesi (Steenstrup 1856) - Calamar (Tintenfisch)
Lophius piscatorius (Linnaeus, 1758) - Rape (Seeteufel)
Macroramphosus scolopax (Linnaeus, 1758) - Trompetero
Makaira nigricans (Lacepède, 1801) - Aguja azul
Merluccius merluccius atlanticus (Linnaeus, 1758) - Merluza (Seehecht)
Mora moro (Risso, 1810) - Mollera, Moranella, Jediondo, Baboso,
Mugil cephalus (Linnaeus, 1758) - Lisa, Lisote, Lebranco, Tabaga (Meeräsche)

Mullus surmuletus (Linnaeus, 1758) - Salmonete (Streifenbarbe)
Muraena helena (Linnaeus, 1758) - Morena pintada (Muräne)
Mycteroperca rubra (Bloch, 1793) - Abae, Abade (Königsbarsch)
Myliobatis aquila (Linnaeus, 1758) - Pez aguila, Ratón, Obispo (Adlerrochen)
Oblada melanura (Linnaeus, 1758) - Galana (Brandbrasse)
Octopus vulgaris (Cuvier, 1797) - Pulpo (Krake)
Orcynopsis unicolor (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817) - Tasarte
Pagellus acarne (Risso, 1826) - Besugo (Graubrasse)
Pagellus erythrinus (Linnaeus, 1758) - Breca, Bica (Rotbrasse)
Pagrus auriga (Valenciennes, 1843) - Pargo sémola, Sama roquera, Catalineta
Phycis phycis (Linnaeus, 1766) - Briota, Brota, Brótola de roca (Gabeldorsch)
Plectorhynchus mediterraneus (Guichenot, 1850) - Burro
Polyprion americanum (Bloch & Schneider, 1801) - Cherne (Wrackbarsch)
Polymixia nobilis (Lowe, 1836) - Barbudo, Salmon de lo alto, Lirio
Pomatomus saltatrix (Linnaeus, 1766) - Pejerrey (Blaubarsch)
Priacanthus arenatus (Cuvier, 1829) - Catalufa
Prionace glauca (Linnaeus, 1758) - Tiburon azul (Blauhai)
Promethichthis prometheus (Cuvier, 1832) - Conejo
Pseudocaranx dentex (Bloch & Schneider, 1801) - Jurel
Raja clavata (Linnaeus, 1758) - Raya (Nagelrochen)
Ruvettus pretiosus (Cocco, 1829) - Escolar clavo, Escolar rasposo
Sarda sarda (Bloch, 1793) - Bonito, Sierra (Pelamide)
Sardina pilchardus (Walbaum, 1792) - Sardina (Sardine, Pilchard)
Sarpa salpa (Linnaeus, 1758) - Salema, Pachona (Goldstrieme)
Schedophilus ovalis (Valenciennes, 1833) - Rufo imperial, Pámpano
Scomber japonicus (Houttuyn, 1782) - Caballa (Blasenmakrele)
Scorpaena scrofa (Linnaeus, 1758) - Cantarero, Rascacio (Drachenkopf)
Seriola dumerili (Risso, 1810) - Pez de limón, Medregal
Sepia officinalis (Linnaeus, 1758) - Choco (Sepia)
Serranus atricauda (Günther, 1874) - Cabrilla (Ziegenbarsch)
Serranus cabrilla (Linnaeus, 1758) - Cabrilla reina, Cabrilla rubia (Kleiner Sägebarsch)
Sphyaena sphyraena (Linnaeus, 1758) - Bicuda (Barracuda)
Solea vulgaris (Quensel, 1806) - Lenguado (Seezunge)
Sparisoma cretense (Linnaeus, 1758) - Vieja
Sparus aurata (Linnaeus, 1758) - Dorada, Sama zapata (Goldbrasse)
Sparus pagrus pagrus (Linnaeus, 1758) - Bocinegro (Meerbrasse)
Sphaeroides spengleri (Bloch, 1792) - Tamboril
Sphyrna zygaena (Linnaeus, 1758) - Cornuda (Glatter Hammerhai)
Spondyliosoma cantharus (Linnaeus, 1758) - Chopa (Streifenbrasse)
Squalus acanthias (Linnaeus, 1758) - Galludo (Dornhai)
Squatina squatina (Linnaeus, 1758) - Angelote (Engelhai)
Stephanolepis hispidus (Linnaeus, 1766) - Gallo, Gallito
Synodus saurus (Linnaeus, 1758) - Lagarto
Taeniura grabata (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817) - Pastinaca negra, Chucho negro
Thalassoma pavo (Linnaeus, 1758) - Pejeverde (Meerpfau)
Tetrapturus albidus - Aguja blanca, Marlin blanco
Tetrapturus pfluegeri (Robins y de Silva, 1963) - Aguja volona, Aguja de pico, Aguja picuda
Thunnus alalunga (Bonnaterre, 1788) - Barrilote, Atún blanco
Thunnus albacares - Rabil
Thunnus thynnus (Linnaeus, 1758) - Patudo atún (Thunfisch)
Torpedo (Torpedo) marmorata (Risso, 1810) - Torpedo, Tembladera
Trachinotus ovatus (Linnaeus, 1758) - Palometa (Bläuel)
Trachinus draco (Linnaeus, 1758) - Araña, Escorpión (Petermännchen)
Trachinus radiatus (Cuvier, 1829) - Araña (Petermännchen)
Trachurus picturatus (Bowdich, 1825) - Chicharro (Schwarzstöcker)
Uranoscopus scaber (Linnaeus, 1758) - Miracielo, Pez rata, pejesapo
Xiphias gladius (Linnaeus, 1758) - Pez espada (Schwertfisch)
Zeus faber (Linnaeus, 1758) - Pez de San Pedro, Gallo barbero

Identifizierungshilfe



Abae, Abade, Abade capitán, Abade coronel

- *Mycteroperca rubra* (Bloch, 1793)

Deutsch: Königsbarsch, Roter Zackenbarsch / Spanisch: Gitano / Englisch: Comb grouper, Cernia Rossa / Französisch: Mérou royal / Italienisch: Cernia rossa / Mallorquin: Anfós Bord. Der Abae wird bei einer Länge von ca. 40 cm als geschlechtsreif bezeichnet. Er ernährt sich von Fischen, zB. Bogas (Goldstrieme) und Weichtieren. Häufig ist er an einigen Stellen vor der Küste von Fuerteventura anzutreffen. Verbreitet ist er im Ostatlantik von der Biscaya bis zum tropischen Westafrika, im Mittelmeer sowie im Westatlantik. Er ist ein beliebter und ausgezeichneter Speisefisch. Für die Kanarischen Inseln ist eine Mindestfanggrösse von 35 cm vorgeschrieben.

Größe maximal: 90 cm; normal: 40 - 50 cm.

Fanggerät: Angelhaken mit lebendem Köder, Schleppangel



Der Abae ist ein Meerbarsch der Familie Serranidae und zählt zur Klasse der Knochenfische (Osteichthyes). Er hat eine dunkelbraune Färbung mit undeutlicher, hellerer Marmorierung. Seltener trifft man Exemplare mit gelber Färbung (Abade capitán). Charakteristisch für den Fisch ist ein starker, hochgewölbter Körper, der massige, zugespitzte konische Kopf, ein grosses, oberständiges Maul dessen Unterkiefer beschuppt und mit Fangzähnen versehen ist, während der Oberkiefer unbeschuppt bleibt. Der Vorderkiemendeckel ist am hinteren Rand gesägt, der Hauptkiemendeckel seitlich mit drei flachen Dornen versehen. Der Abae hat eine durchgehende Rückenflosse; die Brustflossen und die Schwanzflosse sind abgerundet. Seine Seitenlinie verläuft parallel zum Rückenprofil. Er lebt in Küstennähe über felsigem Grund bis 150 m Tiefe und ist ein standorttreuer Einzelgänger, den man aber auch in Gruppen antreffen kann.

Aguja azul del atlántico, Picudo, Aguja azul, Aguja basta

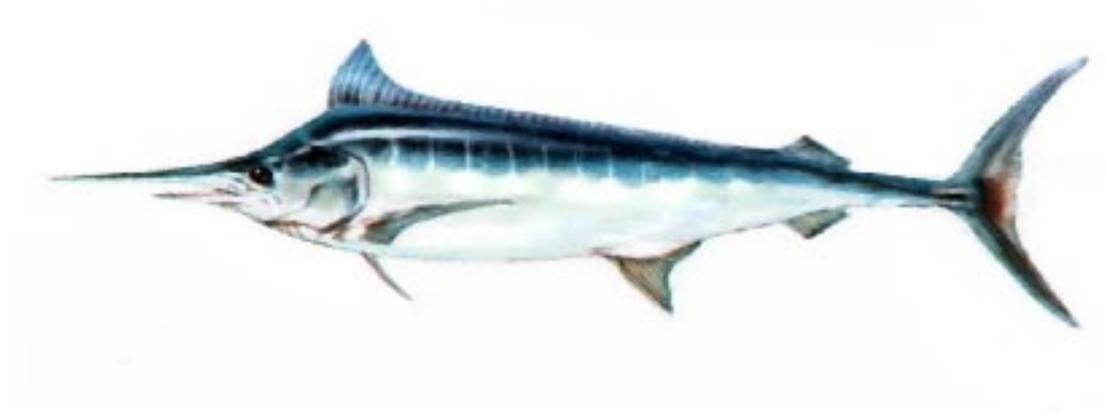
- *Makaira Nigricans* (Lacepède, 1801)

Deutsch: Blauer Marlin / Englisch: Blue Marlin.

Maximale Grösse: 450 cm.

Gehört zur Familie der Istiophoridae (Fächerfische). Der Blaue Marlin gehört zu den bekanntesten Objekten der Hochseefischerei und wird auch wegen seines geschmackvollen Fleisches geschätzt. Anzutreffen in den oberen Schichten der offenen See sowie der Küstengewässer in Tiefen bis 200 m.

Fanggerät: Angelhaken, Schleppangel.



Die Rückenseite ist metallischblau, die Bauchseite silbrig, entlang der Seiten befinden sich silbrige Flecken. Er ist ein sehr schneller Schwimmer und führt lange Wanderungen durch. Er ernährt sich von Fischen (hauptsächlich von der Gattung *Katsuwonus* (Thunfische) und Tintenfischen).

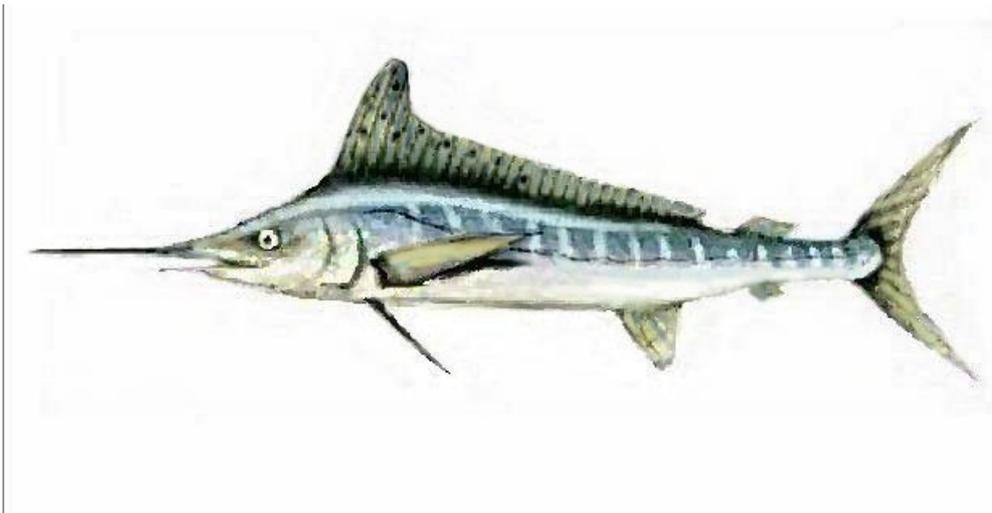
Aguja blanca del atlántico

- *Tetrapturus albidus*

Deutsch: Weißer Marlin / Spanisch: Aguja

Die Oberseite ist graublau, die Unterseite weiß, die graublau-schwarze Rückenflosse ist schwarz gepunktet; manchmal sind die Seiten mit dunkleren Querbändern bedeckt. Die Lappen am vorderen Ende der Rückenflosse sind gerundet. Die Brustflossen sind länger. Er ernährt sich von Fischen. Sein rotes Fleisch ist sehr geschätzt. Findet bei den Sportfischern der Hochseeangelei großes Interesse.

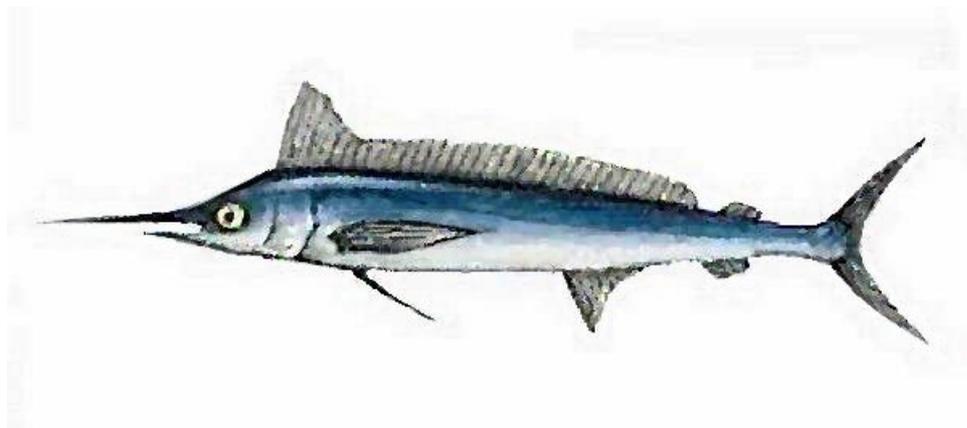
Maximale Grösse: 250 cm.



Aguja picuda, Aguja volona, Aguja sara

- *Tetrapturus pfluegeri* (Robins y de Silva, 1963)

Gehört zur Familie der Istiophoridae (Fächerfische). Der Vorderlappen der Rückenflosse ist sehr groß und hoch. Das „Schwert“ der Fächerfische hat ein rundes Profil, während das der Schwertfische abgeplattet ist. Die Fächerfische zählen zu den bekanntesten Objekten der Hochseefischerei und werden auch wegen ihres geschmackvollen Fleisches geschätzt. Auf dem offenen Meer in Tiefen bis 200 m und gelegentlich auch in Küstengewässern anzutreffen. Er ernährt sich von Fischen und führt lange Wanderungen durch. Seine maximale Grösse beträgt 250 cm.



Bacoreta, Albacoreta

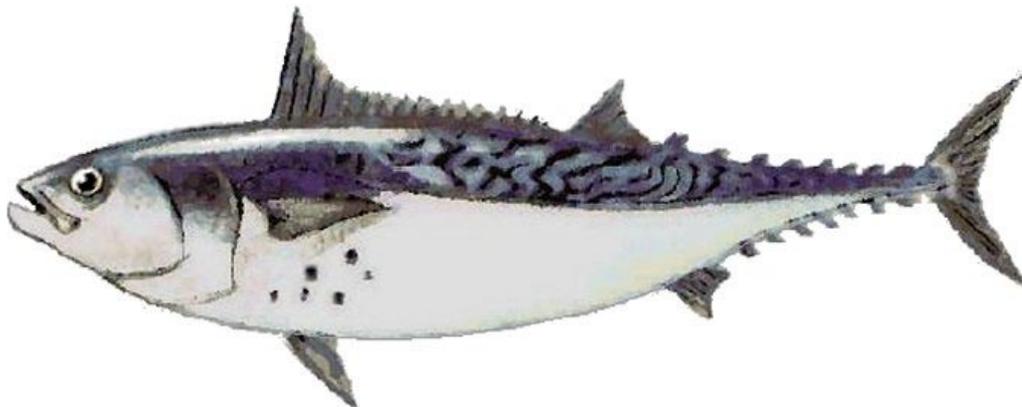
- *Euthynnus alletteratus* (Rafinesque, 1810)

Deutsch: Thonine

Maximale Grösse: 100 cm.

Der dunkelblaue Rücken dieser Thunfischart ist hinter dem Halsschild und oberhalb der Seitenlinie mit unregelmäßigen, schwarzen Flecken und Streifen bedeckt. Die Flossen sind grau gefärbt. Man findet ihn in den oberen Gewässerschichten im Küstenbereich und in Schwärmen im offenen Meer. Verbreitet ist er im Mittelmeer, dem Schwarzen Meer sowie dem östlichen und westlichen Atlantik (vom Senegal bis Schottland und von Maine bis Brasilien). Er ernährt sich von Fischen, Krustentieren und Tintenfischen, Auf der Nahrungssuche und während der Fortpflanzungsperiode legt er weite Strecken zurück. Der Laich wird im Frühling und Sommer abgelegt.

Im Bereich der Kanaren nur selten anzutreffen.



Alfonsiño, Fula colorada, Colorado, Fula de hondura

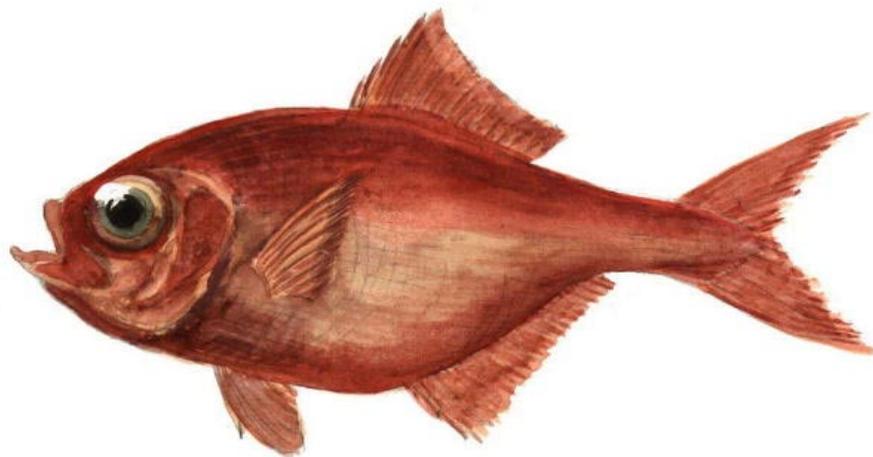
- *Beryx splendens* (Lowe, 1838)

Spanisch: Besugo americano / Deutsch: Nordischer Schleimkopf / Englisch: Slender alfonsino / Französisch: Beryx long.

Der Alfonsiño lebt in größeren Tiefen zwischen 225 und 940 m nahe dem Meeresboden und ausschließlich über felsigem Grund. Er pflegt sich am Rande von Abgründen in kleinen Schwärmen zu gruppieren und ernährt sich von kleinen Fischen und Weichtieren. Er gehört zu einer Fischgruppe, die sowohl Tiefseefische als auch Korallenfische in tropischen und gemäßigten Meeresteilen umfaßt.

Größe maximal: 55 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Senk- und Grundangel



Angelote, Pez (Peje) ángel, Guitarra

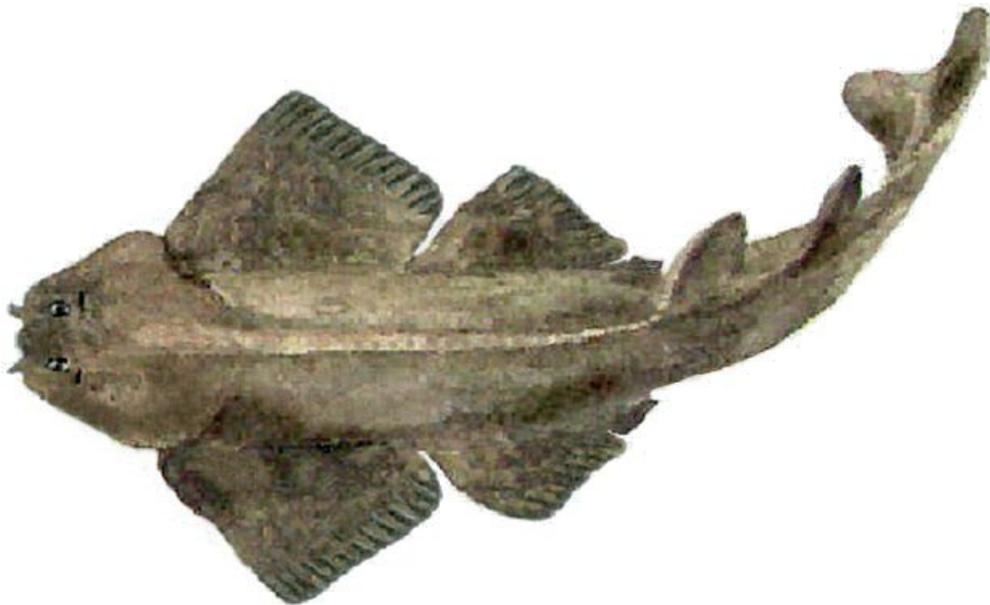
- *Squatina squatina* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Engelhai, Gemeiner Meerengel, (auch Mönchsfisch genannt) / Spanisch: Angelote / Englisch: Angelshark, Monkfish / Französisch: Ange de mer commun / Holländisch: Zeeengel / Italienisch: Pesce angelo, squadrolino / Portugiesisch: peixe anjo / Mallorquin: Escat.

Größe max.: 250 cm, normal: 90-120 cm. Gewicht: 30 bis 50 kg.

Färbung: grüngrau bis graubraun mit unregelmäßigen dunkleren Flecken und Tupfen, manchmal mit weißen Punkten; Bauchseite weißlich; auch: Oberseite sandfarben mit gelben und schwarzen Punkten. Rochenähnliche Gestalt mit großen Brustflossen. Scharfe, dreieckige Zähne. Lebt im Küstenbereich als Bodenfisch auf Sand und Schlamm in Tiefen zwischen 10 und 100 m, wobei er sich zum Teil eingräbt. Er ist nicht besonders angriffslustig, doch wenn man ihn anfasst, kann er gefährlich werden. Ernährt sich von Grundfischen, Krebsen und Weichtieren. Verbreitet im Atlantik und im Mittelmeer.

Fanggerät: Grundangel.



Antoñito, Dientón, Calé

- *Dentex macrophthalmus* - (Bloch, 1791)

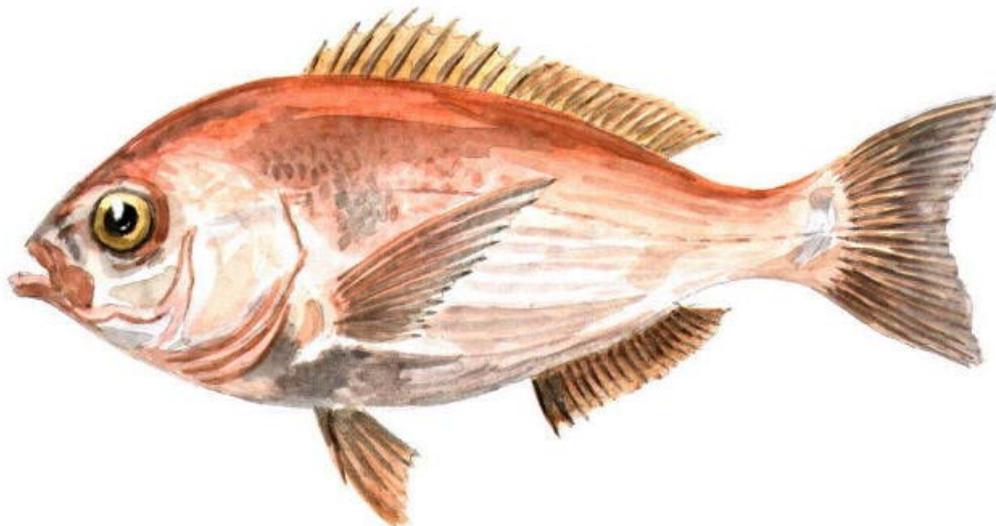
Deutsch: Meerbrasse / Spanisch: Cachucho / Englisch: Large-eye dentex / Französisch: Dente á gros yeux / Italienisch: Dentice occhione.

Gehört zur Familie der Sparidae. Wegen ihres hohen Nährwertes und guten Geschmacks sehr geschätzt. Lebt über sandigem und steinigem Grund bis zu einer Tiefe von 150 bis 400 m.

Auf den Kanaren vorwiegend im Bereich der östlichen Inseln (Lanzarote, Fuerteventura und Lobos) anzutreffen.

Maximale Größe: 65 cm, normal: 22 cm.

Übliches Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz und Grundangel.



Araña

- *Trachinus draco* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Gewöhnliches Petermännchen / Spanisch: Escorpion, vibora / Englisch: Greater weever / Französisch: Grande vive / Italienisch: Trachino dragone / Portugiesisch: Aranha / Mallorquin: Aranya de Cap negra.

Rücken braungelb bis rotbraun oder braun; Seiten heller, mit bläulichem Schimmer, schräg von oben nach unten verlaufende dunklere Streifen; Bauch weißlich. Ein bis zwei Dornen über den Augen. 1. Rückenflosse mit 5 bis 6 Stachelstrahlen, 2. mit 29 bis 31 Weichstrahlen. Auf sandigem oder lehmigem Grund lebend vom Flachwasser bis 200 m Tiefe, meist eingegraben. Die Stacheln der 1. Rückenflosse und die Kiemenstacheln sind giftig (auch bei toten Exemplaren!). Verbreitet im Atlantik, der Nordsee und im Mittelmeer. Größe maximal: 45 cm, normal: 20 cm.

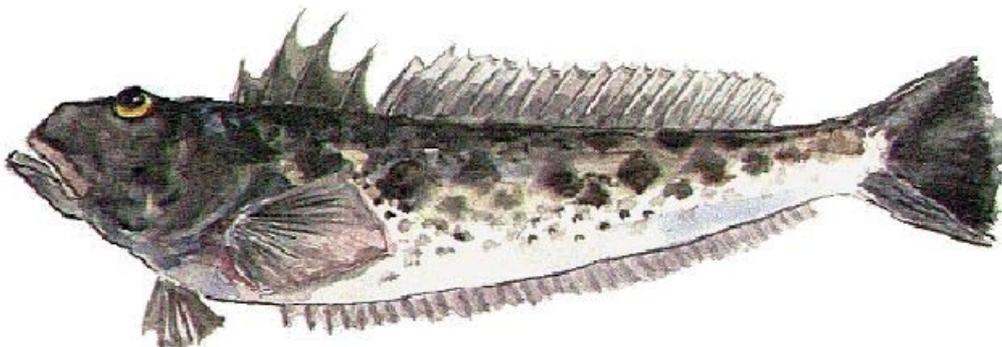
Araña de hondura

Trachinus radiatus (Cuvier, 1829)

Deutsch: Strahlenpetermännchen, Drachenfisch, Strahlenkopfqueise / Spanisch: Araña fragata / Englisch: Weever / Französisch: Vive á tête rayonnée, Araigée / Italienisch: Trachino raggiata / Portugiesisch: Aranha / Schwedisch: Fjärsing

Rötlich oder blaurötlich strahlig gestreifter kleiner Kopf, gelbliche bis graugelbliche Rücken- und Seitenfärbung mit schwarzen Flecken und Ringen. Schräges Maul; beide Kiefern mit kleinen Zähnen versehen. Erste Rückenflosse mit 6 giftführenden (!) Stachelstrahlen, 2. mit 24 bis 27 Weichstrahlen. Afterflosse so lang, wie die zweite Rückenflosse; Schwanzflosse gerade abgeschnitten. Kleine Schuppen. Seitenlinie gerade. Die Kiemendeckel weisen einen nach hinten gerichteten, starken Giftstachel auf. 2 oder 3 giftige Stacheln über dem vorderen Rand des Auges. Der Drachenfisch ist grundlegend, bis 150 m Tiefe meist in Sand oder Schlamm eingegraben. Standorttreu und alleinlebend. Die Laichzeit ist Frühling bis Sommer. Eier und Larven in freiem Wasser schwimmend. Als Fleischfresser ernährt er sich von großen Mengen kleiner Fische und Krustentieren. Man fängt ihn mit der Reuse, Netz und Angel. Sein Fleisch ist wohl-schmeckend, besonders wenn man es zuvor an der Sonne trocknet. Verbreitet im Mittelmeer, der Adria, im östlichen Atlantik vom Golf von Cadiz bis Angola sowie auf den Kanaren anzutreffen.

Beim Kauf des Fisches empfiehlt es sich, die Giftstacheln vom Fischhändler entfernen zu lassen. Der Fisch ist gut geeignet für eine Fischsuppe.

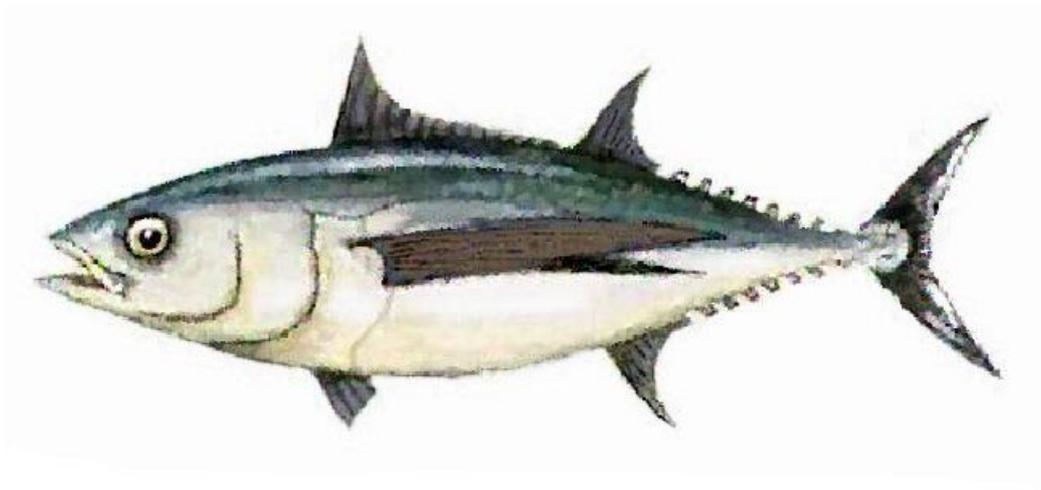


Atún blanco, Barilote

- *Thunnus alalunga* (Bonnaterre, 1788)

Deutsch: Weißer Thun, Germon

Der Rücken ist dunkelblau, die Seiten silbrig, die Flossen grau, die Schwanzflosse hat einen weißen Rand, die Flösschen sind schwarz gerandet. Die Brustflossen sind außergewöhnlich lang und reichen über das Ende der zweiten Rückenflosse hinaus. Bevorzugt offenes Meer bis 200 m Tiefe. Vom Herbst bis zum Frühjahr anzutreffen, vorwiegend von November bis April, im Sommer auch in küstennahen Gewässern. Er ernährt sich von Fischen, Krustentieren und Tintenfischen. Sein rosafarbenes Fleisch gilt als hochwertiger, als jenes des gewöhnlichen Thunfisches. Größe maximal: 100 cm.



Baila, Rayela

- *Dicentrarchus punctatus* (Bloch, 1792)

Englisch: Spotted seabass / Französisch: Bar tachete / Spanisch: Baila.

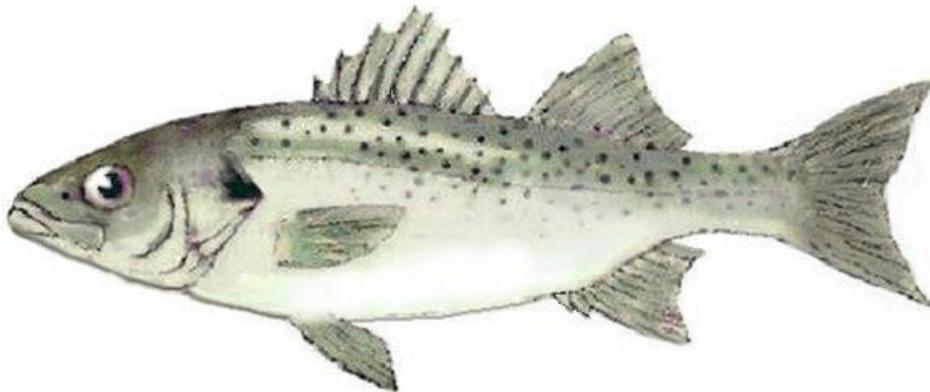
Grösse: maximal 50 cm,

Gewicht: maximal 3 kg.

Der silbrige Körper ist auf der Oberseite grünlich-grau und schwarz gefleckt, die Unterseite ist weiß. Auf dem Kiemendeckel befindet sich ein deutlicher schwarzer Fleck. Man kann die jüngeren Exemplare leicht mit der verwandten Spezies *Dicentrarchus labrax* verwechseln, von der sich dieser Sägebarsch jedoch durch die Ktenoidschuppen zwischen den Augen und durch den gewöhnlich kleineren Wuchs unterscheidet. Er bewohnt den östlichen Atlantik (vor allem vor Senegal und nur selten bis zum Ärmelkanal), das südliche Mittelmeer und gelegentlich auch den Golf von Suez. Er ist ein Raubfisch und lebt in Bodennähe über felsigem oder sandigem Grund. Im Bereich der Kanaren nur im Bereich der östlichen Inseln und dort relativ selten anzutreffen.

Verwendung als Speisefisch; er ist besonders wohlschmeckend.

Fanggerät: Angelhaken, Fischreuse, Schleppnetz, Ringwade.



Barbudo, Salmón de alto, Salmón de hondura, Lirio

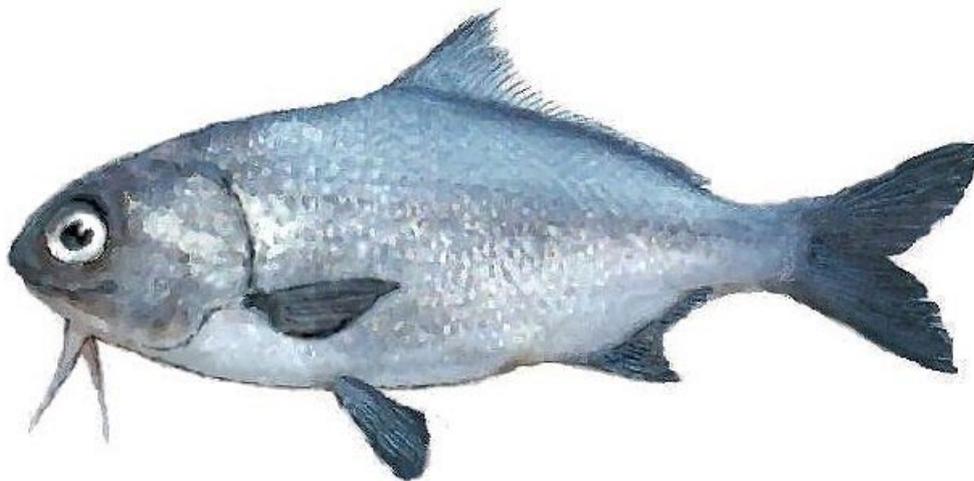
- *Polymixia nobilis* (Lowe, 1836)

Englisch: Beardfish / Französisch: Poisson a barbe / Spanisch: Salmon de lo alto.

Lebt gewöhnlich zwischen 270 und 600 m Tiefe über sandigem oder sandig-steinigem Grund am oberen Rand von Abgründen. Vorwiegend im Bereich der östlichen Inseln anzutreffen.

Größe maximal: 45 cm.

Fanggerät: Grundangel.



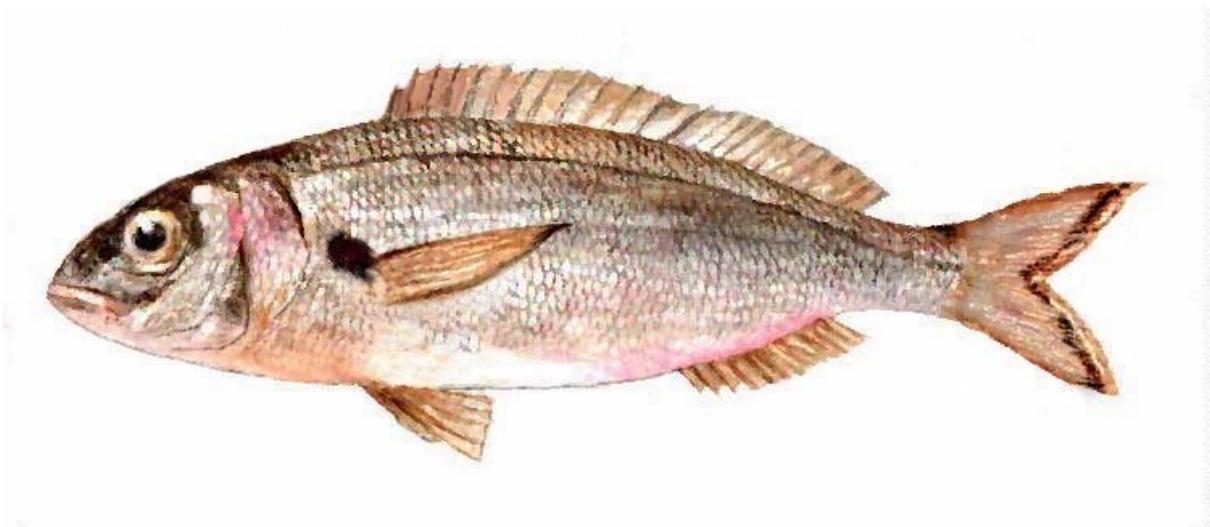
Besugo, Besuguito, Aligote

- *Pagellus acarne* (Risso, 1826)

Deutsch: Meerbrasse / Spanisch: Aligote / Englisch: Axillary seabream / Französisch: Pageot acarne / Italienisch: Pagello bastardo / Mallorquin: Besuc.

Der Besugo besitzt einen gedrungenen, länglichen Körper. Sein Kopfprofil ist leicht eingedrückt. Er hat große Augen und ein längliches Maul mit dicken Lippen; beide Kiefer sind bezahnt. Die Rückenflosse ist durchgehend, die Brustflossen sind lang und spitz auslaufend, die Schwanzflosse gegabelt. Er besitzt eine rötliche Rückenfärbung, silbrig rosige Seiten, einen silbrig weißen Bauch mit einem dunkelrotem Fleck am Brustflossenansatz. Bei einer Länge von maximal 55 cm kann er ein Gewicht bis zu einem kg erreichen.

Vorwiegend ist er in Küstennähe über sandigem oder seegrasbedecktem Meeresgrund in Tiefen zwischen 5 und die 80 m zu finden und bildet grosse Schwärme oder lebt paarweise. Grössere Exemplare trifft man sogar bis zu 500 m Tiefe an. Die Laichzeit ist zwischen Dezember und Februar. Der Besugo ist ein Allesfresser. Hauptsächlich ernährt er sich von kleinen Fischen, Weich- und Schalentieren sowie Fischlarven in Grundnähe. Ähnlich wie man es auch bei anderen Gattungen findet, zB. der Dorada, vollziehen die anfänglich männlichen Tiere beim Heranwachsen eine Geschlechtsumwandlung, weshalb die größeren Exemplare Weibchen sind. Er ist verbreitet im Mittelmeer, dem östlichen Atlantik vom Golf von Biskaya bis zum Kap der guten Hoffnung; im roten Meer und dem indischen Ozean. Auf den Kanaren, wo eine Mindestfanggröße von 12 cm vorgeschrieben ist, findet man in häufiger im Bereich der östlichen Inseln. Je nach Region ist dieser gute Speisefisch in Spanien auch benannt als: *Bishigua*, *Txarrantxa*, *Llot*, *Ollomoll*, *Panchín* und *Gorazburas*. Größe maximal: 55 cm, normal: 18 cm. Übliches Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz sowie Ringwade (Schleppnetz) für kleinere Exemplare.



Bicuda

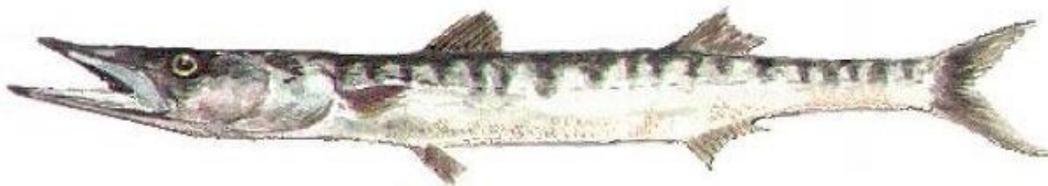
- *Sphyraena sphyraena* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Pfeilhecht (Barracuda) / Spanisch: Espetón / Englisch: European barracuda / Französisch: Becune européenne, Sphyrene, Brochet de mer, spet / Italienisch: Luccio marino.

Typisch ist der langgestreckte und zylindrische Körper und sein großer, langgezogener Kopf mit spitzem Maul. Fangzähne in beiden Kiefern. Große Augen. Der Rücken ist grünlichgrau bis schiefergrau gefärbt, Bauch silbrig. Zwei weit auseinanderstehende Rückenflossen; die 1. Rückenflosse trägt 5 Stachelstrahlen. Kurze Brustflossen; Schwanzflosse gegabelt. Kleinschuppig. Seitenlinie nahezu gerade. Lebt im offenen Wasser in unterschiedlichen Tiefen, in Küstennähe bis 100 m Tiefe, vorzugsweise über sandig-schlammigem Grund, vornehmlich an Steilklippen und an Abhängen. Bildet Schwärme, besonders während der Laichzeit im Frühling bis Sommer. Größere Exemplare findet man auch als Einzelgänger. Hält sich gern in der Nähe von Häfen auf. Er ernährt sich von kleinen Fischen wie Anchovis und Sardinen sowie von Weichtieren. Verbreitet im Mittelmeer, im Schwarzen Meer und im Ostatlantik von der Biscaya bis Angola, im Westatlantik von den Bermudas bis nach Brasilien. (Kann badende Menschen angreifen!)

Auf den Kanaren häufig zu finden. Delikater Speisefisch. Größe maximal: 165 cm, normal: 50 cm. Gewicht: Örtlich finden sich Exemplare bis zu 4 kg Gewicht.

Übliches Fanggerät: Schleppangel mit lebendem Köder, Stellnetz, Ringwade (Schleppnetz).



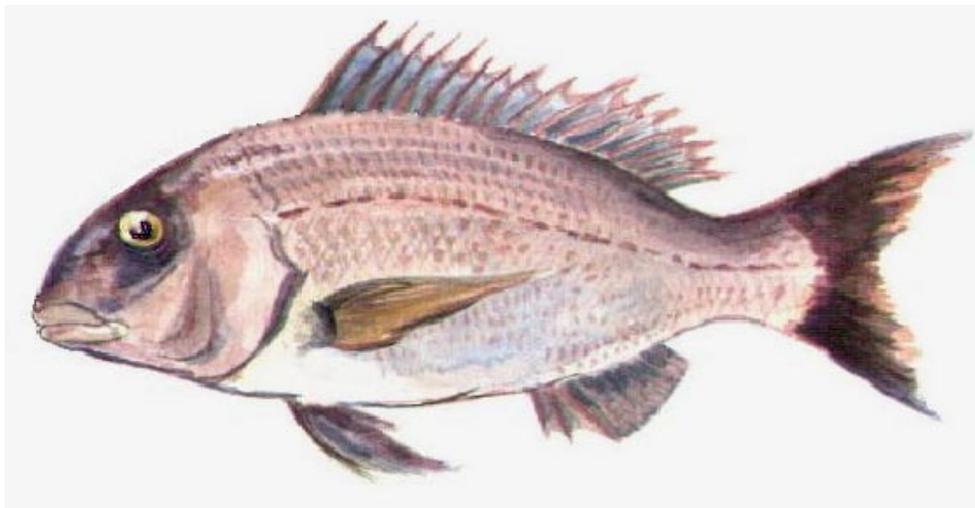
Bocinegro, Bosinegro, Pargo, Pallette, Gambusino, Chamorro

- *Sparus pagrus pagrus* (Linnaeus, 1758)

Familie: Sparidae. Deutsch: Meerbrasse / Spanisch: Pargo / Englisch: Common sea bream / Französisch: Pagre commun / Italienisch: Pagro / Mallorquin: Paguera, Pagre.

Der Fisch hat einen ziemlich hohen, oval geformten Körper und ein konvexes Rückenprofil. Er besitzt ein kurzes Maul, dessen Kiefer mit starken Fang- und Mahlzähnen versehen sind. Die mittelgroßen Augen sitzen nahe am oberen Profilrand. Er hat eine durchgehende, leicht ausgeschnittene Rückenflosse, spitze und lange Brustflossen. Die Schwanzflosse ist etwas gegabelt. Der ganze Körper ist mit großen Schuppen versehen. Die parallel zur Rückenlinie verlaufende Seitenlinie ist hochliegend. Der Bocinegro lebt über felsigem, sandigem und steinigem Meeresgrund in einer Tiefe von 10 bis 250 m; jüngere Exemplare in geringerer Tiefe und zwischen Meerespflanzen bilden gern kleine Schwärme. Die Laichzeit ist von Februar bis März. Der Bocinegro ist ein Fleischfresser und ernährt sich von Weich- und Schalentieren sowie kleinen Fischen. Er ist sehr häufig in kanarischen Gewässern bei allen Inseln anzutreffen. Verbreitet zwischen den britischen Inseln und Mauretanien. Sein Fleisch ist hervorragend; er wird deshalb als vorzüglicher Speisefisch sehr geschätzt.

Größe maximal: 75 cm, normal: 30 cm. Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz, Grundangel.



Boga

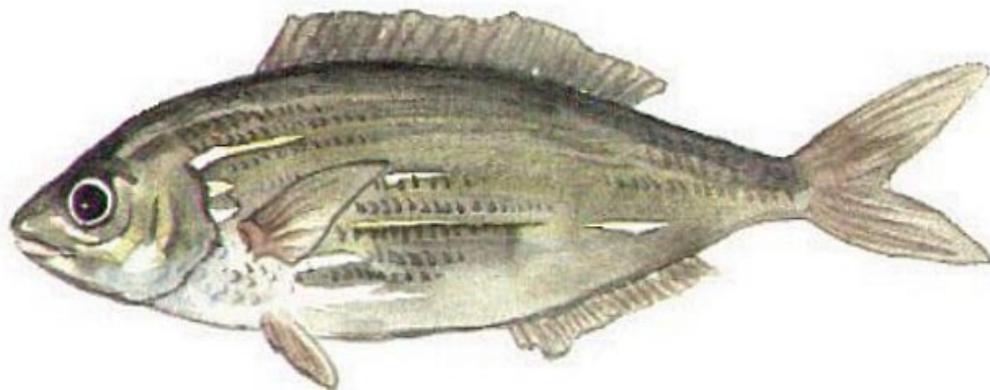
- *Boops boops* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Gelbstrieme, Blöker / Spanisch: Boga / Englisch: Bogue / Französisch: Bogue / Italienisch: Boga, Boba.

Größe maximal: 35 cm, normal: 18 cm.

Die Boga hat einen schlank gestreckten, zylindrischen Körper. Die Stirnlinie verläuft fast gleichmäßig. Sie hat große Augen und ein kleines abgeschrägtes Maul. Die Kiefer sind mit Schneidezähnen versehen. Eine einzelne Rückenflosse verläuft durchgehend in gleichmäßiger Höhe. Die Brustflossen sind kurz und spitz; die Schwanzflosse ist gegabelt. Der Fisch ist kleinschuppig. Seine Seitenlinie ist gerade. Der Rücken schimmert grünlichgelb bis bräunlichgrau; die Seiten silbrig weiß mit drei bis vier blaßgelben Längsstreifen. Bogas leben in großen Schwärmen in 10 bis 350 m Tiefe über algenbewachsenem Felsgrund und Schlamm- und Sand; die Jungfische manchmal unter dem Schirm großer Quallen und in Lagunen. Laichzeit ist März bis April.

Die Boga ist ein Allesfresser und ernährt sich von Plankton, kleinen Schalentieren und Fischbrut. Verbreitet ist sie von der Biscaya bis Angola und im Mittelmeer. In den kanarischen Gewässern kommt sie häufig vor. Das Fleisch der Boga ist wohlschmeckend aber wenig geschätzt (zum Thunfischfang gut als lebender Köder geeignet).



Bonito, Sierra, Corrihuelo, Corrigüelo

- *Sarda sarda* (Bloch, 1793)

Deutsch: Pelamide, Unechter Bonito, Atlantischer Bonito / Spanisch: Bonito atlántico / Englisch: Atlantic bonito / Französisch: Bonite a dos rayé, pélamide / Italienisch: Palamita / Mallorquin: Bonítol.

Der Fisch zählt zur Familie der Scombridae (Makrelen und Thunfische). Er hat einen stahlblauen Rücken mit 8 bis 9 dunklen Längsstreifen und schimmert an den Seiten und am Bauch silbrig. Die beiden Rückenflossen sind deutlich getrennt; die hintere Rückenflosse wird durch 7 bis 10, die Afterflosse durch 5 bis 8 Flösschen verlängert. Die Brustflossen sind kurz und spitz. Die Schwanzflosse ist gegabelt; der Schwanzstiel deutlich gekielt. Kleinschuppig. Die Seitenlinie verläuft leicht kurvig. Er ist ein Raubfisch. Bei der Verfolgung seiner Beute kann er aus dem Wasser schnellen. Er tritt in Schwärmen auf. Verbreitet im Atlantik zwischen Norwegen und Südafrika sowie zwischen Massachusetts und Argentinien, im Mittelmeer und im Schwarzen Meer. In kanarischen Gewässern häufig anzutreffen. Das feste, helle Fleisch ist schmackhaft und wird häufig in Dosen angeboten. Das getrocknete Pelamidenfilet katsuobushi gehört zu den wichtigsten Zutaten der japanischen Küche. In Asturien ist er traditionelles Hauptgericht zu Weihnachten.

Größe maximal: 88 cm.

Übliches Fanggerät: Schleppangeln, Ringwade, Treibnetz.



Boquerón, Anchoa

- *Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Europäische Sardelle, Anchovis / Spanisch: Anchoa europea / Englisch: European anchovy / Französisch: Anchois commun / Italienisch: Acciuga europea, Alice.

Schlanker, zylindrischer Körper mit zugespitzter Schnauze, unterständigem Maul mit langer, bis hinter die Augen reichender Mundspalte, schwache Bezahnung, ohne Seitenlinie und mit großen Schuppen (ohne Kielschuppen). Rückenflosse ziemlich in Körpermitte. Schwanzflosse gegabelt. Rücken grün bis grünlichblau; Seiten silbrigweiß mit dunklem Längsband; Bauch silbrigweiß. Bauchflosse knapp vor dem Rückenflossenansatz. Ist ein Wanderer und lebt als Schwarmfisch im offenem Meer und zu bestimmten Jahreszeiten in Küstengewässer bis 400 m Tiefe. Ernährt sich von planktischen Krebsen und Fischlarven. Nutzfisch, der meist gesalzen oder als Ölkonzerve auf den Markt kommt, aber auch frisch sehr gefragt ist. Zugleich wichtiger Nahrungsfisch für größere räuberische Fische. Anzutreffen in der Nordsee, im Mittelmeer und im Atlantik.

Größe maximal: 12 cm, normal: 9 cm.

Übliches Fanggerät: Stell- und Zugnetz, Ringwade-Schleppnetz.



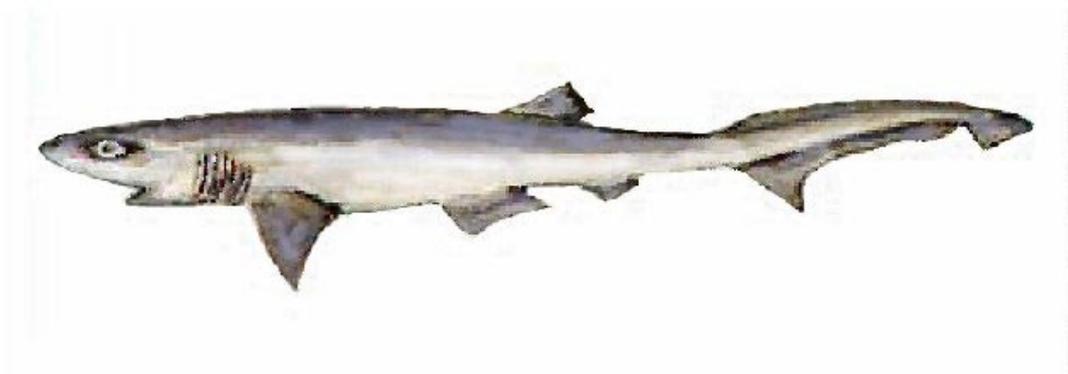
Boquidulce, Bocadulce, Alcatriona

- *Heptranchias perlo* (Bonnaterre, 1788)

Deutsch: Siebenkiemiger Kammzähler

Maximale Grösse: 300 cm.

Dieser Grauhai hat sieben seitlich angeordnete Kiemenspalten. Er ernährt sich von Speisefischen, die er als ausgezeichneter Schwimmer erjagt. Er lebt hauptsächlich in der Nähe des Meeresgrundes zwischen 100 und 600 m Tiefe. Gelegentlich nähert er sich auch der Küste. Für den Menschen ist er ungefährlich.



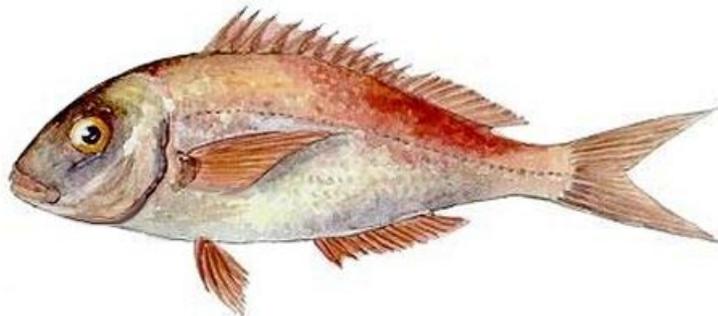
Breca, Pagel

- *Pagellus erythrinus* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Gewöhnliche Rotbrasse / Spanisch: Breca / Englisch: Common pandora / Französisch: Pageot commun, Pageau / Italienisch: Rossetto / Mallorquin: Pagell.

Gedrungener, ovaler Körper; gleichmäßige Stirnlinie. Tiefangesetztes Maul mit wulstigen Lippen; beide Kiefer mit Bürsten- und Mahlzähnen versehen. Eine durchgehende Rückenflosse; Brustflossen spitz und lang, bis hinter den Ansatz der Afterflosse reichend. Schwanzflosse gegabelt. Schuppen von mittlerer Größe. Färbung rötlich bis rosigsilbern mit bläulichem Schimmer; Kiemendeckel meist rot gesäumt. Lebt über sandigem, steinigem und bewachsenem Meeresgrund bis zu einer Tiefe von 200 m. Laichzeit vom April bis September. Allesfresser; ernährt sich von Weich- und Schalentieren. Wohlschmeckendes Fleisch. Als Speisefisch sehr geschätzt. Häufig vor Gran Canaria und den östlichen Inseln anzutreffen. Die auf den Kanaren zugelassene Mindestfanggröße beträgt 12 cm. Verbreitet im Atlantik von Norwegen bis zu den kapverdischen Inseln und im Mittelmeer.

Größe maximal:65 cm, normal: 22 cm.
Übliches Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz.



Briota, Brota

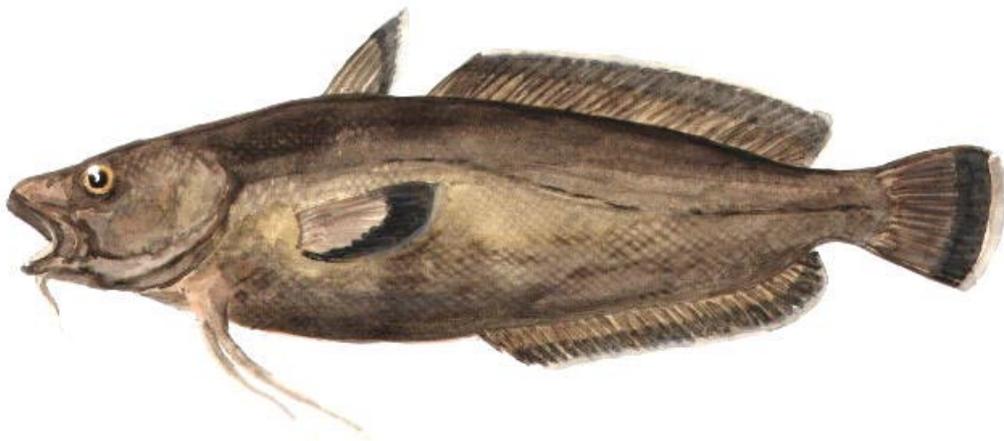
- *Phycis phycis* (Linnaeus, 1766)

Deutsch: Brauner Gabeldorsch / Spanisch: Brotola de roca / Englisch: Forkbeard / Französisch: Phycis de roche, Moustelle / Italienisch: Pastenula nera / Mallorquin: Möllera roquera.

Am Rücken dunkelbraune, am Bauch etwas hellere Färbung. Bartfaden. Zwei Rückenflossen, die erste kurz, die zweite sehr lang. Schwanzflosse gerundet. Bauchflossen fadenförmig ausgezogen; gegabelt; reicht bis zum Ende der Brustflossen. Lange Afterflosse. Lebt in einer Tiefe zwischen 100 und 200 m über sandigem und schlammigem Meeresgrund sowie der kontinentalen Plattform über Sand, Steinen und Geröll. Ist ein Einzelgänger und dringt gelegentlich während des Sommers in Küstengewässer vor, um die oberen Wasserschichten aufzusuchen. Verbreitet im Ostatlantik zwischen der Iberischen Halbinsel und den Kapverdischen Inseln sowie im Mittelmeer. Auf den Kanaren häufig zu finden. Das Fleisch ist recht schmackhaft.

Größe maximal: 65 cm, normal: 38 cm.

Übliches Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz, Grundangel.



Burro

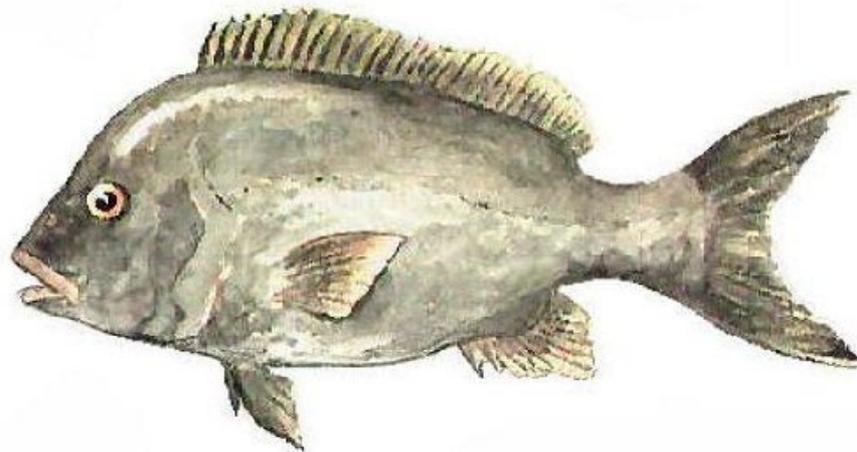
- *Plectorhynchus mediterraneus* (Guichenot, 1850)

Spanisch: Burro, Burro chiclero / Englisch: Rubberlip grunt / Französisch: Diagramme gris.

Lebt über sandigem und steinigem Grund in Küstennähe in Tiefen bis zu 200 m. Vorwiegend in der Nähe der östlichen Inseln der Kanaren anzutreffen.

Größe maximal: 65 cm.

Übliches Fanggerät: Angel, Reuse, Schleppnetz und Grundangel.



Caballa

- *Scomber japonicus* (Houttuyn, 1782)

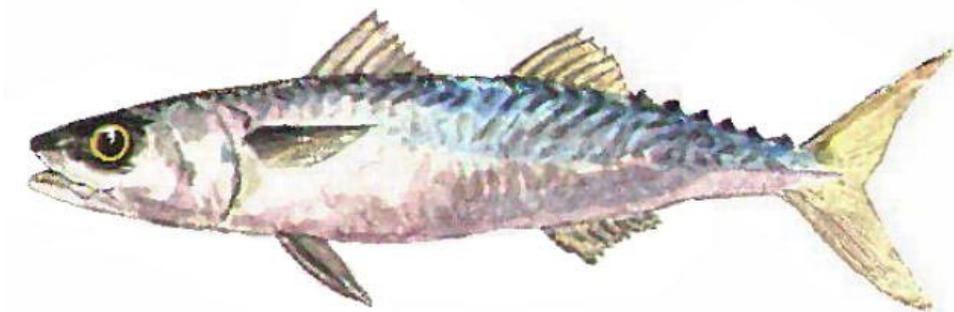
Deutsch: Blasenmakrele, Mittelmeer-Makrele / Spanisch: Estornino / Englisch: Spanish Mackerel / Französisch: Maquereau espagnol / Italienisch: Lanzardo, Sgombro, Sombro macchiato / Portugiesisch: Sarda, cavala.

Verbreitet im Mittelmeer und im östlichen Atlantik zwischen den Britischen Inseln und Südafrika. Je nach Region in Spanien auch genannt: Sarda, Maquerol, Berdela, Makela, Macareu, Xarda, Verdel und Verat.

Gestreckter, rundlicher Körper. Spitze Schnauze, großes Maul mit kleinen Zähnen. Große Augen mit Fettwulst. Schlanker Schwanzstiel mit 2 kleinen Kielen. Zwei weit getrennte Rückenflossen; 7 bis 9 Stachelstrahlen in der ersten Rückenflosse; die zweite Rückenflosse und die Afterflosse werden durch 5 Flösschen verlängert. Kleinschuppig, jedoch große Schuppen an der Brust. Nahezu gerade Seitenlinie. Rücken blaugrün mit welligen schwarzen Querstreifen, Seiten und Bauch opalisierend mit rötlichem Schimmer. Unterhalb der Seitenlinie am Bauch graublau oder grünlich getupft. In Küstennähe in Tiefen bis zu 250 m anzutreffen. Bildet große Schwärme. Geschlechtsreif mit 2 bis 3 Jahren. Fleischfresser. Ernährt sich von Weichtieren und kleinen Fischen. Wohlschmeckendes Fleisch mit hohem Fettgehalt; leicht verderblich. Auf den Kanaren wird der Fang eifrig betrieben. Guter Köder zum Thunfischfang.

Größe maximal: 45 cm, normal: 25 bis 35 cm.

Fanggerät: Schlepp- und Stellnetze, Reusen und Angeln.



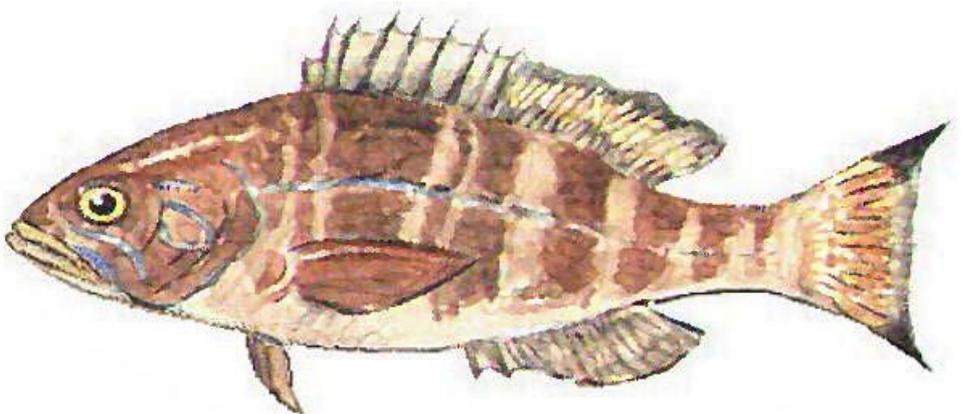
Cabrilla

- *Serranus atricauda* (Günther, 1874)

Deutsch: Schwarzschwanzbarsch / Spanisch: Serrano imperial / Englisch: Blacktail comber / Französisch: Serran á queue noir / Italienisch: Sciarrano / Mallorquin: Vaca.

Lebt relativ häufig in Küstengewässern bis 150 m Tiefe über felsigem und sandigem Meeresgrund. Wenngleich die jungen Exemplare in kleinen Schwärmen leben, ist er ein standorttreuer Fisch, der sich nicht weit von dem Gebiet entfernt, wo er aufwuchs. Ernährt sich von kleinen Fischen, Schalen- und Weichtieren. Größere Exemplare können bis zu 1 kg wiegen. Laichzeit zwischen April und Juli. Verbreitet zwischen dem Mittelmeer und Mauritien.

Größe maximal: 40 cm., normal: 16 cm.
Übliches Fanggerät: Angelhaken, Reuse.



Cabrilla reina

- *Serranus cabrilla* (Linnaeus)

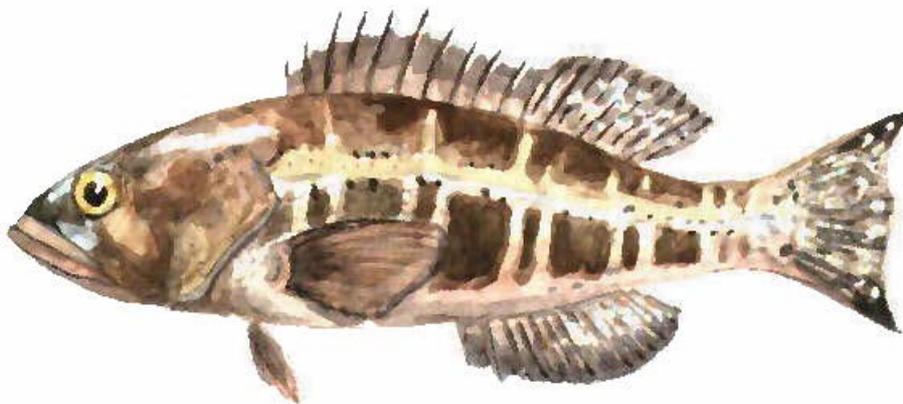
Deutsch: Kleiner Sägebarsch, Blutstriemen / Spanisch: Serrano, Cabra / Englisch: Comber / Französisch: Serran-chèvre / Italienisch: Sciarrano cabrilla, Sperga / Mallorquin: Serrà.

Gestreckter, etwas gedrungener Körper. Färbung: rötlichgelb bis rötlich mit 7 bis 9 rotbraunen bis braunen Querstreifen und 2 bis 3 gelblich-blauen Längsstreifen. Kegelförmiger Kopf; Augen am oberen Profilrand. Großes Maul; oberständig, beide Kiefern bezahnt. Unterkiefer unbeschuppt; Vorderkiemendeckel am hinteren Rand gesägt; Hauptkiemendeckel meist mit 2 bis 3 Dornen. Eine Rückenflosse, Brustflossen abgerundet, Bauchflossen hell. Kleinschuppig. Seitenlinie parallel zum Rückenprofil verlaufend. Lebt außerhalb und nahe des Küstenbereichs im Mittelmeer und Atlantik über steinigem oder sandigem Grund, meist erst von 20 m an bis zu 450 m Tiefe. Standorttreu. Vorzüglicher Speisefisch.

Die vorgeschriebene Mindestfanggröße auf den Kanaren ist 15 cm.

Größe maximal: 25 cm, normal: 20 cm.

Übliches Fanggerät: Angelhaken, Reuse.



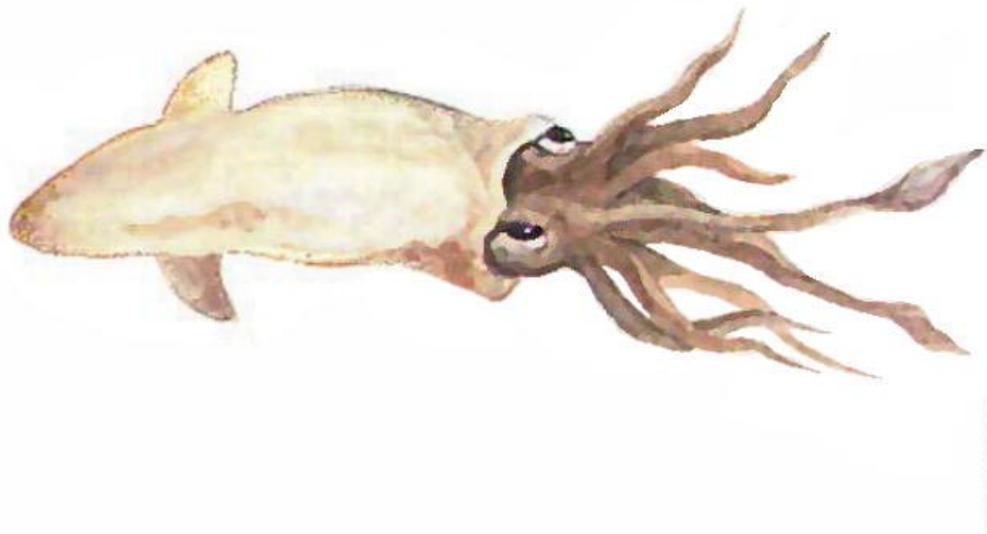
Calamar

- *Loligo forbesi* (Steenstrup, 1856)

Deutsch: Tintenfisch, Nordischer Kalmar / Spanisch: Calamar veteadado / Englisch: Veined squid / Französisch: Encornet veine / Italienisch: Calamaro, Seppia comune / Portugiesisch: Lula.

Kopffüßer mit zehn Armen. Färbung: Rosa, rot und braun gesprenkelt. Körper zylindrisch mit langen seitlich bis über die Rumpfmittle reichenden dreieckigen außen abgerundeten Flossen. Acht kurze Arme mit je zwei Saugnapfreihen, zwei Fangarme mit ungleich großen Saugnäpfen in vier Reihen auf den Enden. Lebt meist in Schwärmen über lehmigem, sandigem und steinigem Meeresgrund in küstennahen Gewässern. Größere Exemplare ab 40 cm halten sich in tieferen Regionen zwischen 200 und 400 m auf. Ernährt sich von Krebsen, Garnelen, Schnecken und kleinen Fischen. Verbreitet im Atlantik und im Mittelmeer. Der Calamar ist bevorzugte Beute des Thunfisches.

Größe maximal: 90 cm, normal: 20 cm.
Übliches Fanggerät: Potera (Tongefäß, Amphore).



Cañabota, Marfara, Albajar, Albafara

- *Hexanchus griseus* (Bonnaterre, 1788)

Deutsch: Grauhai / Englisch: Bluntnose sixgill / Französisch: Requin grise

Der Rücken ist braun oder dunkelgrau. Aufgrund der sechs, seitlich am Kopf angeordneten Kiemenspalten kann man den Grauhai von den anderen Vertretern seiner Familie gut unterscheiden. Lebt häufig über sandigem und lehmigem Grund am Rande von Abgründen in Tiefen von 300 bis 700 m.

Max. Grösse: 490 cm.

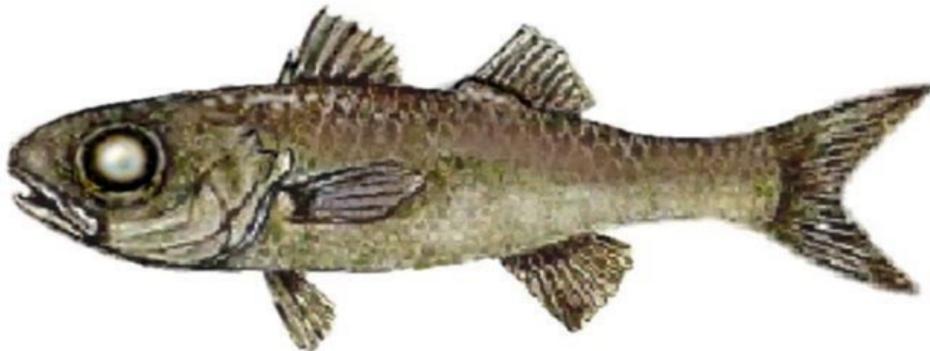
Fanggerät: Grundangel, Angelhaken.



Candil, Peje diablo

- *Epigonus telescopus* (Risso, 1810)

Zwischen 150 und 1000 m über felsigem oder lehmigem Grund anzutreffen. Dieser Kardinalfisch kommt nur in ganz bestimmten Gebieten vor, zum Beispiel am Rand von Untiefen. Die sehr großen Augen werden durch eine starke Fettdecke umgeben. Auf dem Kiemendeckelrand befinden sich zwei kleine Stacheln. Die erste Rückenflosse ist niedriger als die zweite. Keine Verwendung als Speisefisch.



Cantarero, Rascacio -

- *Scorpaene scrofa* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Großer roter Drachenkopf / Spanisch: Cabracho, Rascacio / Englisch: Large-scaled scorpion fish / Französisch: Rascasse rouge / Italienisch: Scorpena rossa, Scorfano / Portugiesisch: Rocaz, rascasso / Mallorquin: Cap-Roig, Roja.

Panzerwangen mit gedrungenem, schuppigem Körper, mit mehr oder weniger stark ausgebildeten Stacheln am Kopf. Eine tief eingeschnittene Rückenflosse, deren stachelstrahliger vorderer Teil gewöhnlich länger ist, als der weichstrahlige. Verhältnismäßig kurze Afterflosse. Färbung normalerweise rot marmoriert bis orange, manchmal mit gelben Zwischentönen, braun und schwarz gefleckt. Lebt zwischen Felsen über steinigem oder auch sandigem und algenbewachsenem Grund, von 10 m Tiefe an. Für gewöhnlich hält er sich in der tieferen Region bis 200 m auf.

Ernährt sich von kleinen Fischen und Schalentieren. Verbreitet von der Biskaya bis zum Senegal und im Mittelmeer.

Vorsicht: Die Stachelstrahlen seiner Rückenflosse und die Dornen der Kiemendeckel sind giftführend. Das Fleisch des Drachenkopfes ist besonders wohlschmeckend. In der Provence gilt er als Krönung jeder echten *bouillabaise*.

Maximale Grösse: 50 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz, Grundangel.



Catalufa, Catalufa de roca, Alfonso, Alfonsiño

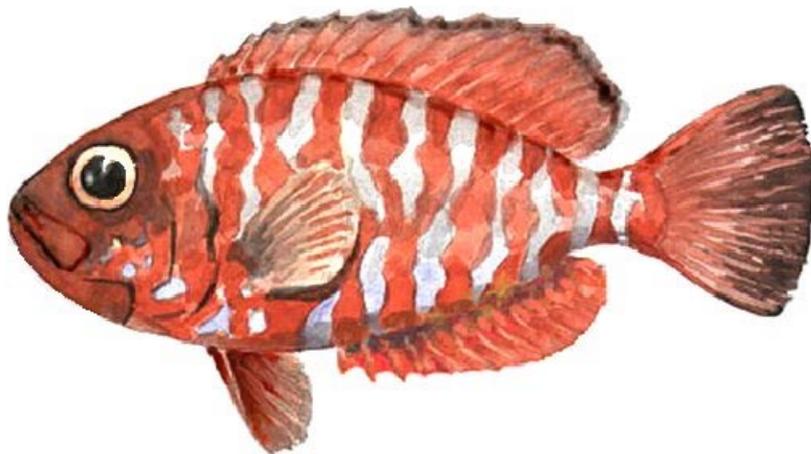
- *Heteropriacanthus cruentatus* (Lacepède, 1802)

Español: Catalufa de roca / English: Glasseye / Française: Beauclair de roche.

Die farbenprächtige Catalufa gehört zur Familie der Priacanthidae und ist hauptsächlich bei den westlichen Inseln der Kanaren anzutreffen. Der Fisch wird zwischen 15 und 30 cm groß und bevorzugt steinigen und felsigen Boden bis zu einer Tiefe von 100 m. Der wegen seiner Färbung auffällige Fisch versteckt sich tagsüber in Höhlen und dunklen Felsspalten. Er steigt zur Nachtzeit an die Oberfläche und begibt sich auf Nahrungssuche. Er ernährt sich von kleineren Fischen und Schalentieren, die er mit seinen unverhältnismäßig großen Augen erspäht. Obwohl man manchmal mehrere Exemplare in einer Höhle vorfindet, ist er ein Einzelgänger.

Maximale Größe: 30 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Netz.



Cherne

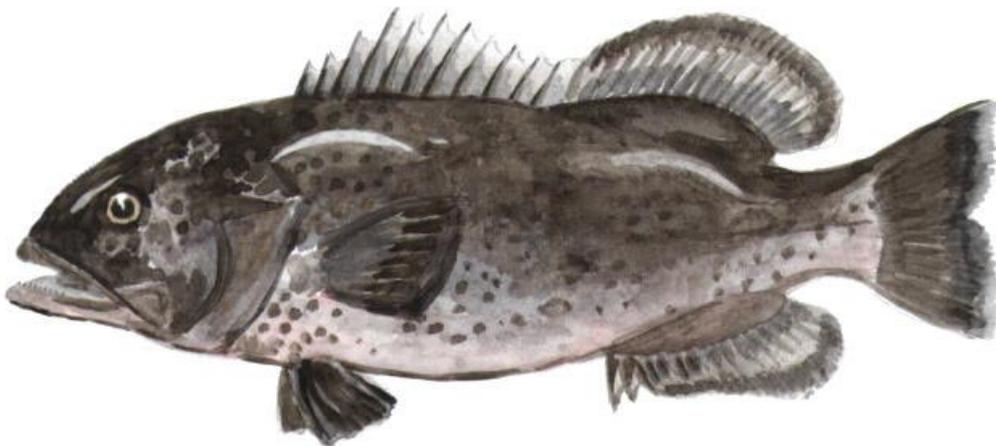
- *Polyprion americanum* (Bloch & Schneider, 1801)

Deutsch: Atlantischer Wrackbarsch / Spanisch: Cherna / Englisch: Wreckfish, Stone Bass / Französisch: Cernier commun / Italienisch: Cernia di fondo, Cernia di fondale / Mallorquin: Pámpol, Rascás.

Färbung graubraun mit undeutlichen helleren Flecken; Flossen dunkler; eine Rückenflosse mit 12 Stachelstrahlen. Kopf massig; Maul oberständig; zwischen den Augen und in Stirnmitte kleine Stachelhöcker; Vorderkiemendeckel am Rand gesägt mit bedorntem Längsgrat. Stets einzeln lebend hauptsächlich über felsigem Grund der kontinentalen Plattform und ihren Abhängen zwischen 200 und 800 m Tiefe, meist im Bereich einer Höhle oder von tiefen Spalten. Die Mehrzahl der auf den Kanaren gefangenen Exemplare erreicht kaum die Maximalgröße. Lebt von kleinen Fischen und Seesnecken. Junge Exemplare findet man mitunter an der Wasseroberfläche unter in der Strömung treibenden Gegenständen. Verbreitet über den Ostatlantik von Gibraltar bis zum Süden Angolas. Das Fleisch ist zart und sehr geschätzt.

Größe maximal: 200 cm, normal: 60 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Grundangel.



Chicharero, Chicharro

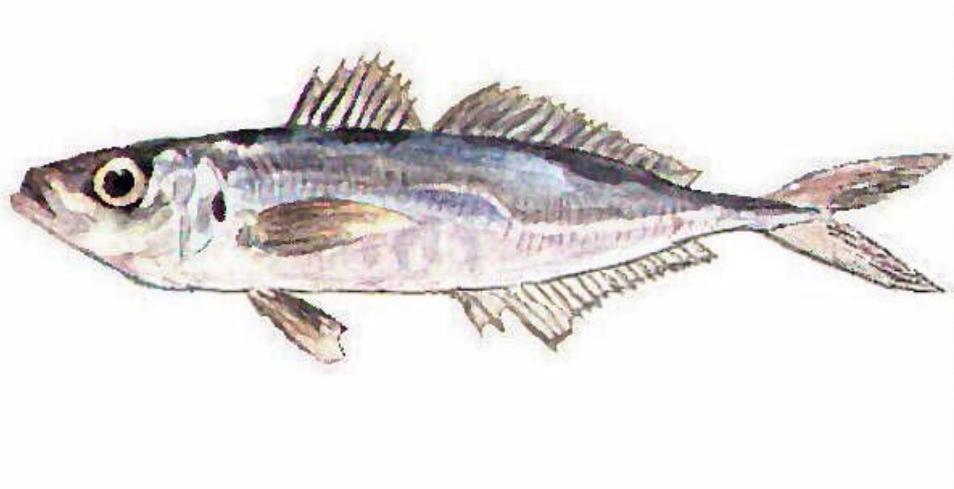
- *Trachurus picturatus* (T.E.Bowdich, 1825)

Deutsch: Bastardmakrele, Stöcker / Spanisch: Chincharro / Englisch: Horse Mackerel / Französisch: Chinchard, Séveran, Saurel / Italienisch: Sorello, Sgombro bastardo / Portugiesisch: Carapau, chicharro.

Körper länglich; seitlich zusammengedrückt. Auf der Oberseite blaugrün, auf der Unterseite silbrig. Feinschuppig mit breitem Streifen scharfer, gekielter Platten längs der Seitenlinie; Kiemendeckel mit schwarzem Fleck. Großes und breites Maul mit kleinen Zähnen in beiden Kiefern. Große Augen mit fett-wülstigen Lidern. Zwei geteilte Rückenflossen, nahe beieinanderstehend. Lange, spitze Brustflossen. Schwanzflosse gegabelt. Lebt in Tiefen bis zu 370 m, gelegentlich in Ufernähe, meist dicht unter der Wasseroberfläche. Bildet große Schwärme. Laichzeit im Sommer. Fleischfresser. Ernährt sich von Fischen und planktischen Weichtieren. Obwohl es sich um einen billigen, etwas trockenen Speisefisch handelt ist das Fleisch wohlschmeckend. Wird in gleicher Weise wie Sardinen verarbeitet. Verbreitet im Mittelmeer und im östlichen Atlantik von der Biskaya bis Mauritien. Auf den Kanaren sehr häufig.

Größe max.: 50 cm, normal: 20 bis 40 cm.

Fanggerät: Kleines Schleppnetz; der Fang erfolgt während der Nacht.



Choco

- *Sepia officinalis* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Gemeine Sepia / Spanisch: Sepia comun, Luda / Englisch: Common Cuttlefish / Französisch: Seiche commune / Italienisch: Seppia commune.

Färbung sehr verschieden und rasch wechselnd. Oberseite meist braungrün, gelb und schwarz gestreift oder marmoriert. Unterseite schimmernd weißlich. Körper abgeflacht oval mit seitlichem, hinten geteiltem Flossensaum. 8 kurze Arme mit 2 bis 4 Saugnapfreihen, 2 lange Fangarme mit ungleich großen Saugnapfen in 4 Reihen an den Endkeulen. Lebt in Tiefen bis 200 m über sandigem, felsigem oder schlammigem und bewachsenem Grund. Einzeln oder paarweise lebend. Ernährt sich von kleinen Fischen und Krustentieren. Verbreitet im Mittelmeer und im Atlantik.

Größe maximal: 45 cm.
Fanggerät: Potera (Amphore), Reuse.



Chopa

- *Spondyliosoma cantharus* (Linnaeus, 1758)

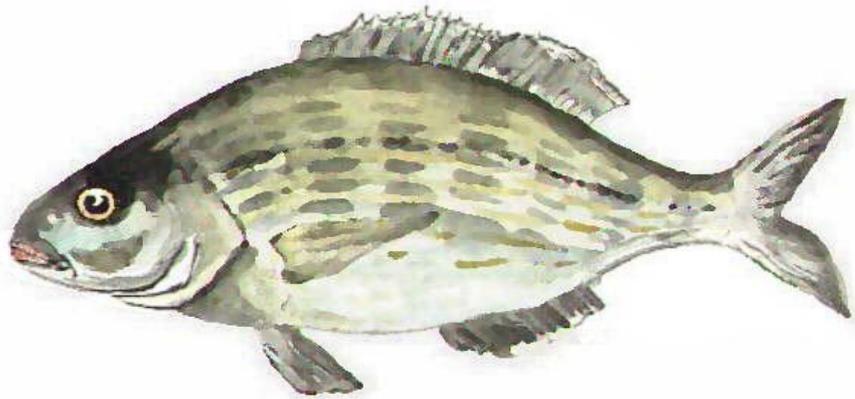
Deutsch: Streifenbrasse, Seekarusche / Spanisch: Chopa negra, cantero, perezosa / Englisch: Black seabream / Französisch: Dorade grise, Canthare, Brême de mer / Italienisch: Cantaro, Cantarella / Mallorquin: Cantera.

Körper von ovaler Form, seitlich leicht zusammengedrückt. Rücken schimmernd dunkel- bis bräunlichgrau; Seiten silbrig mit grünlich goldenem Schimmer und zahlreichen dunklen Längslinien, Bauch silbrig; Stirnlinie etwas über Augenhöhe leicht eingebuchtet. Kiefer nur vorne mit vier bis sechs Reihen Borstenzähne; keine Mahlzähne. Rückenflosse mit 11 Stachel- und 13 Gliederstrahlen; Afterflosse mit 3 Stachel- und 11 Gliederstrahlen. Lange und spitze Brustflossen. Schwanzflosse leicht gegabelt. Mittlere Schuppengröße. Seitenlinie verläuft parallel zur Rückenlinie. Lebt bis zu 200 m Tiefe über algenbewachsenem, steinigem und sandigen sowie mit Geröll versehenem Meeresgrund. Bildet große Schwärme. Laichzeit: Dezember bis April. Ernährt sich als Allesfresser von Krustentieren und Algen. Verbreitung von Norwegen bis Angola, Madeira, Kapverdische Inseln und im Mittelmeer. Auf den Kanaren sehr häufig. Das Fleisch ist gut bis mittelmäßig.

Größe maximal: 60 cm, normal: 22 cm.

Die genehmigte Mindestfanggröße auf den Kanaren beträgt 19 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz.

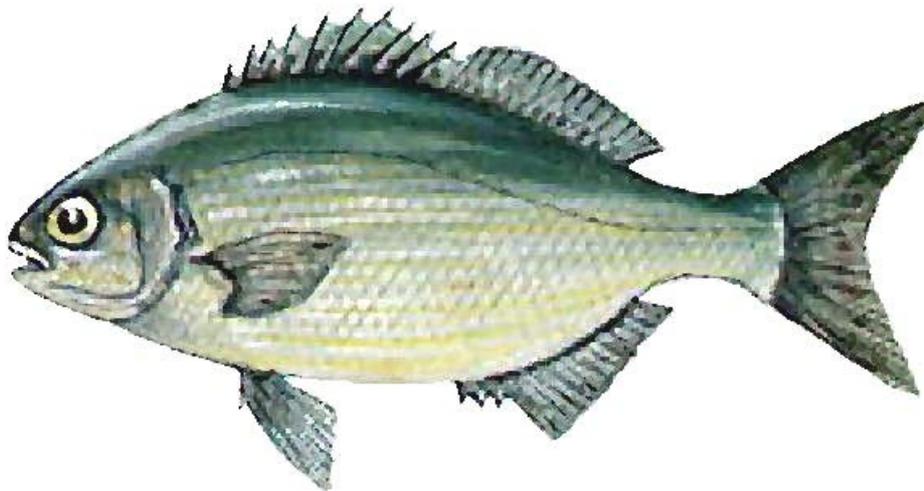


Chopón, Chopa blanca, Chopa peresosa

- *Kyphosus Sectator* (Linnaeus, 1766)

Über felsigem oder felsig-sandigem Grund bis 60 m Tiefe. Bildet kleine Schwärme über abschüssigem Grund. Häufig im zentralen und westlichen Teil der Kanaren, gelegentlich auch bei den östlichen Inseln anzutreffen.

Maximale Grösse: 80 cm.



Conejo

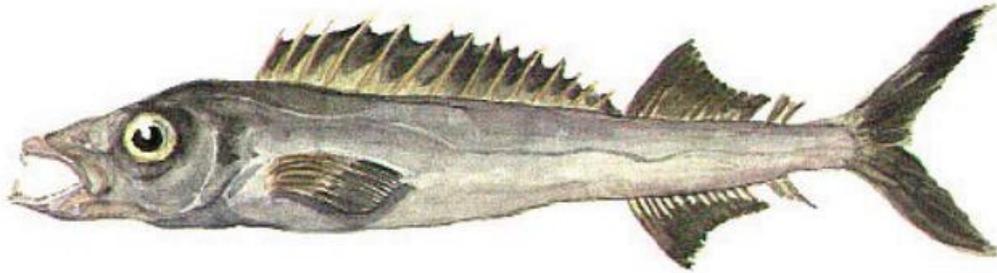
- *Promethichthis prometheus* (Cuvier, 1832)

Spanisch: Escolar prometeo / Englisch: Promethean escolar / Französisch: Escolier clair.

Lebt bis zu 1000 m Tiefe über den Abhängen des Festlandsockels. Steigt nachts zur Nahrungsaufnahme hoch bis zu einer Wassertiefe von 50 m.

Größe maximal: 75 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Grundangel.



Congrio

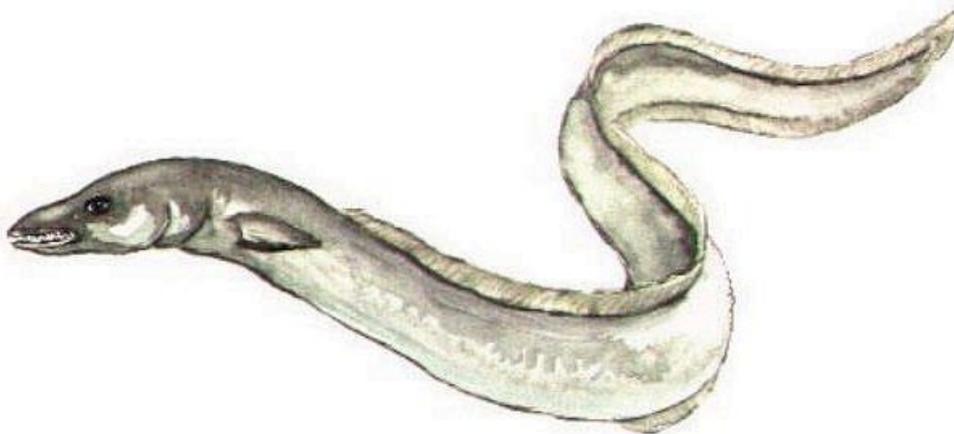
- *Conger conger* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Meeraal / Spanisch: Cóngrío comun / Englisch: European conger, Conger eel / Französisch: Congre d'Europe / Italienisch: Gronco, Grongo / Portugiesisch: Congro, safio / Mallorquin: Congre.

Langgestreckter, zylindrischer Körper. Kopf am oberen Profil eingedrückt. Großes Maul mit kleinen Zähnen in beiden Kiefern. Eine Lippenfalte. Oberer Kiefer größer als der untere. Seitliche Kiemenöffnungen. Große, stechend blickende Augen (in Schottland wird der Meeraal als „Fisch mit dem bösen Blick“ bezeichnet). Glatte, schleimige Haut. Rücken-, Schwanz- und Afterflosse zusammenhängend. Kleine Brustflossen. Gleichmäßige Seitenlinie. Rücken grau bis bräunlich; Bauch weißlich. Die Haut ist schuppenlos. Verbirgt sich tagsüber in gesunkenen Wrackteilen, unter Landungsstegen, manchmal auch in Flußmündungen sowie in Felsspalten und Höhlen in Gewässertiefen bis zu 700 m. Von der Dämmerung an aktiv, ein Räuber mit von den Fischen gefürchtetem Gebiß der sich bei Nacht vorwiegend von Fischen ernährt. Ausgewachsene Exemplare können bis 65 kg wiegen, aber im allgemeinen erreichen nur wenige Exemplare örtlich bis zu 30 kg bei einer Länge bis zu 75 cm. Geschlechtsreif zwischen 5 bis 15 Jahren; laicht zwischen 3 bis 8 Millionen Eier. Ist von Norwegen bis Westafrika, im Mittelmeer und dem Schwarzen Meer zu finden. Kommt auf den Kanaren häufig vor. Aalblut enthält ein starkes Toxin. Beim Kochen wird der Giftstoff zerstört.

Größe maximal: 300 cm, normal: 75 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, ovale Korbreue, Grundangel.



Cornuda

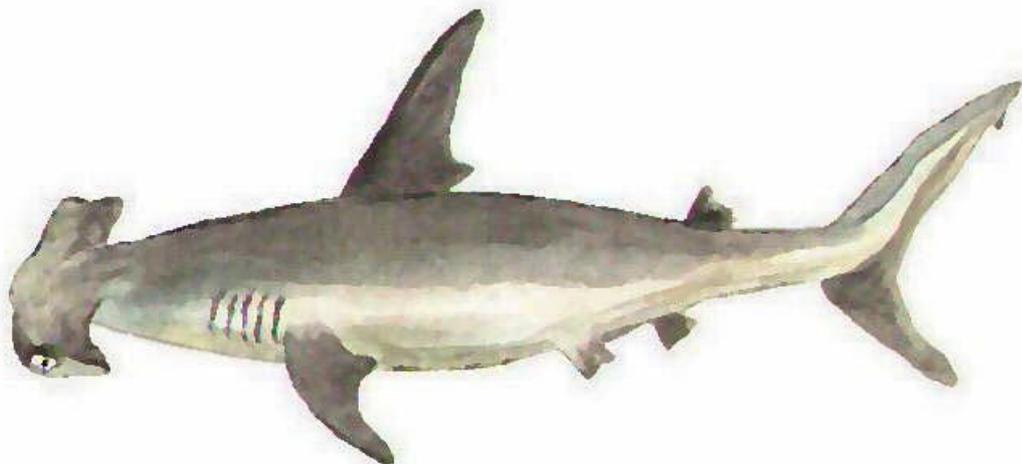
- *Sphyrna zygaena* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Glatter Hammerhai / Spanisch: Pez martillo / Englisch: Smooth hammerhead, Hammerhead shark / Französisch: Requin marteau commun / Italienisch: Pesce martello / Portugiesisch: Cornuda.

Der Kopf ist wie ein Hammer geformt. Die Augen sitzen in den seitlichen Außenflächen des Hammerkopfes. Sie sind bei größeren Exemplaren bis zu 90 cm voneinander entfernt. Die Färbung des Körpers ist schiefergrau, der Bauch heller. Gleichmäßiger Kopfbogen. Schwanzflosse mit stark entwickeltem oberem Lappen. Lebt im allgemeinen bodennah in größeren Tiefen. Verfolgt gelegentlich Thunfischschwärme bis in Küstennähe; ist angriffslustig und deshalb für Menschen gefährlich (!). Verbreitet im Atlantik - besonders vor Madeira - und im Mittelmeer. Die Haut wird zu Leder verarbeitet. Aus der Leber wird Tran gewonnen. Das Fleisch ist minderwertig.

Größe maximal: 400 cm, übliche Fanggröße: 150 bis 200 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Schlepp- und Grundangel.



Corvina, Corvina blanca

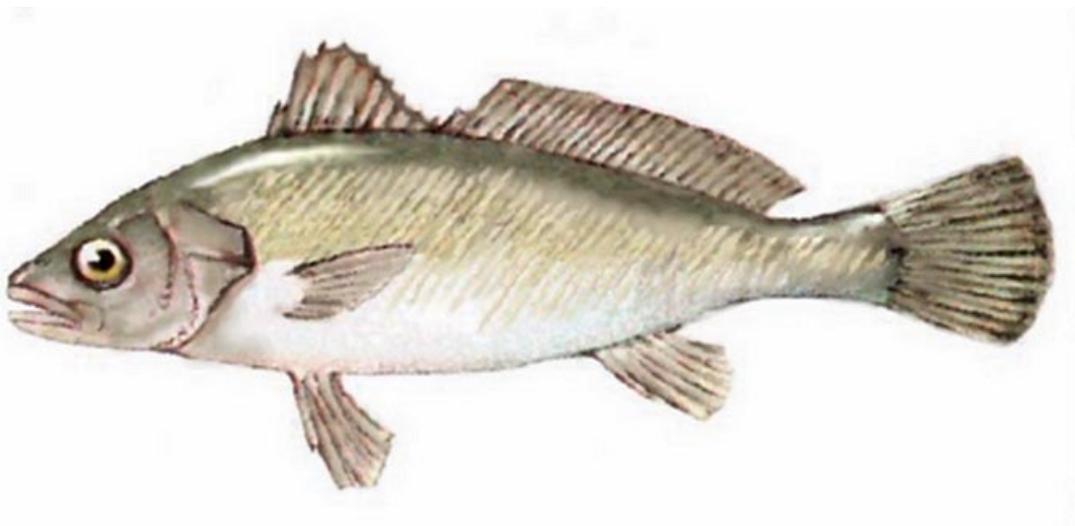
- *Argyrosomus regius* (Asso, 1801)

Deutsch: Umber- auch Adlerfisch / Spanisch: Corvina, Escurval / Englisch: Meagre / Französisch: Maigre commun, Courbine / Italienisch: Bocca d'oro / Portugiesisch: Corvina / Mallorquin: Corbina.

Der silbergraue Körper ist am Rücken mit feinen, dunklen Schräglinien bedeckt. Die Mundhöhle ist gelblich, goldfarben. Die Kopflänge entspricht dem 5- bis 9fachen Augendurchmesser. Die Seitenlinie besteht aus 50 bis 55 Schuppen. Die zweite Rückenflosse ist doppelt so lang wie die erste. Hinterrand der Schwanzflosse abgerundet. Die Brustflossen und die Bauchflossen sind fast gleich groß. Lebt über steinigem und sandigem Meeresgrund, über Fels und Geröll zwischen 50 und 200 m Tiefe. Ernährt sich von Fischen, Krustentieren und Seeschnecken. Bildet als Einzelgänger nur gelegentlich kleine Gruppen. Man findet ihn im Mittelmeer (dringt auch in den Suezkanal ein); im westlichen Schwarzen Meer und im östlichen Atlantik (zwischen Skandinavien und Senegal). Im Bereich der Kanaren häufiger bei den östlichen Inseln anzutreffen; bei den westlichen Inseln seltener und nur ausgewachsene Exemplare. Hervorragender und begehrter Speisefisch.

Größe maximal: 200 cm, normal: 60 cm, Gewicht bis zu 70 kg.

Fanggerät: Angel, Reuse, Ringwade (Schleppnetz).



Dorada, Zapata morisca, Salmon de la costa, Sama zapata -

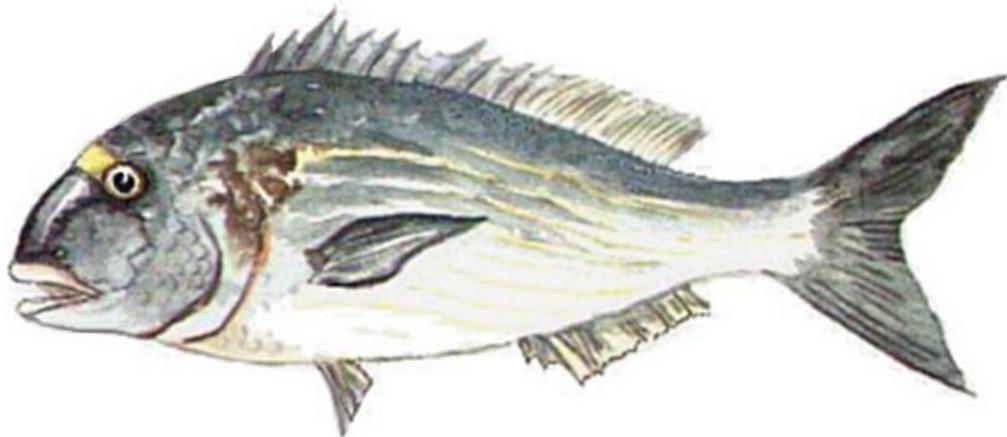
- *Sparus aurata* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Goldbrasse / Spanisch: Dorada / Englisch: Gilthead seabream / Französisch: Daurade royale / Italienisch: Orata / Portugiesisch: Doirada / Mallorquin: Orada.

Die Dorade zählt zur Familie der Sparidae. Ihr Rücken ist bläulich-golden bis schimmernd olivgrün, die Seiten sind grau-gelb gefärbt mit goldenem Schimmer; ihr Bauch ist silbrig weiß. Das zwischen den Augen quer über die Stirn verlaufende goldglänzende Stirnband ist ein gutes Erkennungsmerkmal. Auf den Kiemendeckeln findet man einen undeutlicheren Goldfleck sowie einen dunklen Fleck am oberen Ende der Kiemenspalten. Die Stirnlinie ist steil ansteigend. Die Kiefer sind mit kleinen Fangzähnen sowie mit Mahlzähnen besetzt. Sie lebt an felsigen Küsten über algenbewachsenem Sandgrund und im Bereich von Seegraswiesen in 20 bis 250 m Tiefe. Die Dorade ernährt sich von Weich- und Schalentieren sowie kleineren Fischen. Sie ist häufig in den Küstengewässern Gran Canarias und der östlichen Inseln anzutreffen. Der besonders geschätzte Speisefisch ist verbreitet von den britischen Inseln bis zum Senegal.

Größe maximal: 70 cm, normal: 35 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz.



Dorado

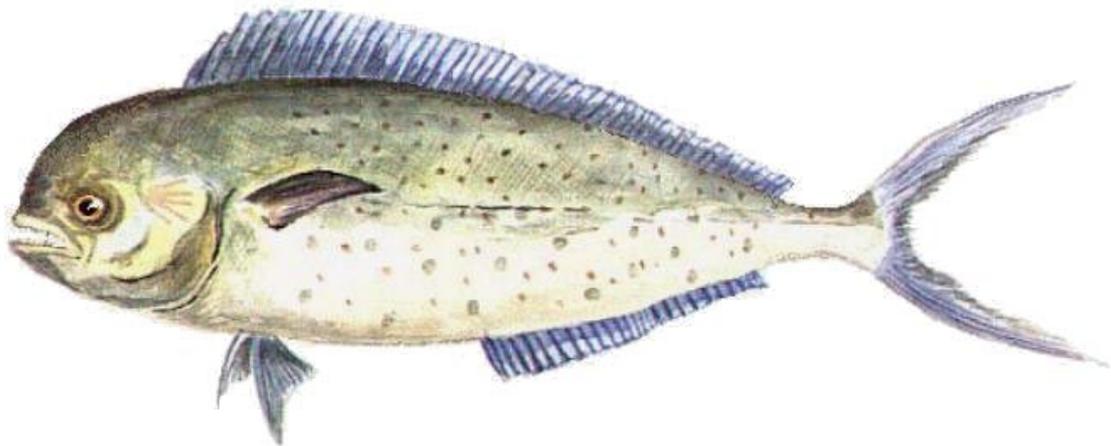
- *Coryphaena hippurus* (Linnaeus, 1758)

Spanisch: Dorado, Llampuga / Deutsch: Große Goldmakrele / Englisch: Common dolphinfish / Französisch: Coryphène commune.

Die Goldmakrele ist ein sommerlicher Besucher der kanarischen Gewässer und wird gewöhnlich von den Bonitofischern gefangen. Die meisten der örtlich gefangenen Exemplare sind klein und zwischen 1 und 3 kg schwer. Ihre Färbung ist metallisch in blauen, gelben und grünen Tönen schimmernd, die aber schon sehr schnell nach dem Fang verblasst und einem Silberton weicht. Ihre Rückenflosse weist 55 bis 65 Strahlen auf. Trotz ihres dicken Kopfes ist sie eine schnelle Schwimmerin, die Geschwindigkeiten bis zu 65 km/h erreicht. Als Einzelgänger oder in Schwärmen durchstreift sie das Meer, um alle Arten von Fischen, vor allem fliegende Fische zu jagen. Goldmakrelen halten sich manchmal unter treibenden Seegrasfeldern auf. Verbreitet im Mittelmeer und im Atlantik sowie in tropischen Gewässern.

Größe maximal: 200 cm, normal: 50 bis 70 cm.

Fanggerät: Schleppangel.



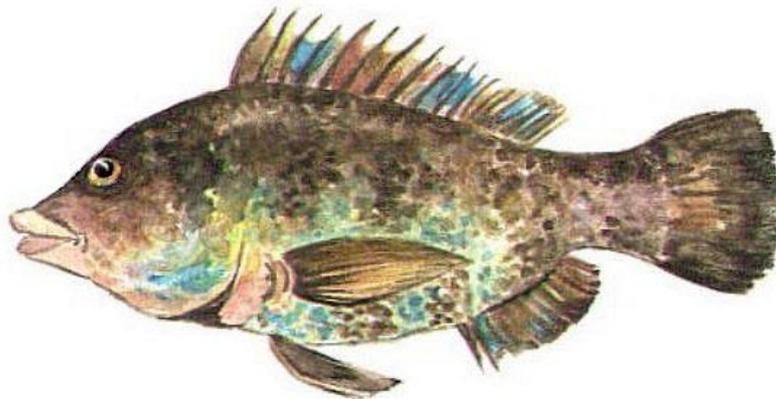
Emperador, Romero, Barraco

- *Centrolabrus trutta* (Lowe, 1833)

Länglicher Körper, seitlich eingedrückt. Kopf und Schnauze kurz, Maul am Ende mit verdickten Lippen, einreihige kleine Mahlzähne in beiden Kiefern. Mittlere Augen. Eine einzelne Rückenflosse von gleichmäßiger Höhe; Brust- und Schwanzflosse abgerundet. Sägeförmige Kiemen. Große Schuppen am ganzen Körper. Etwas gebogene Seitenlinie. Lebt in Küstennähe bis 20 m Tiefe über felsigem und algenbewachsenem Boden; Jungfische in Lagunen. Ernährt sich von Krusten- und Weichtieren. Färbung je nach Alter, Geschlecht und Umgebung unterschiedlich. Im Atlantik zu finden auf den Azoren, Madeira und den Kanarischen Inseln; selten im Mittelmeer.

Größe maximal: 20 cm.

Fanggerät: Reuse, Schleppnetz und Senknetz.



Escolar chino, Escolar negro

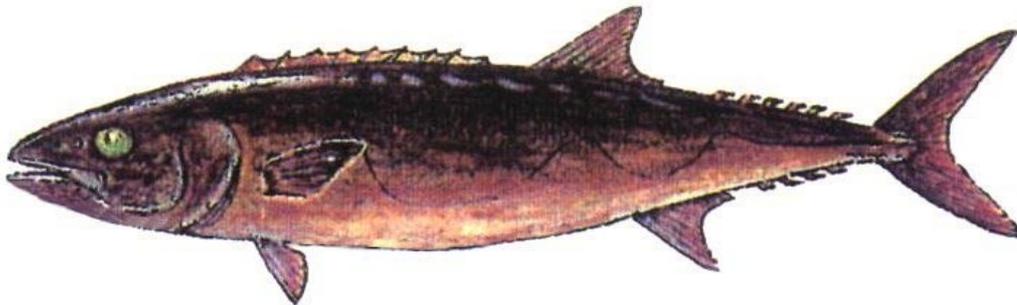
- *Lepidocybium flavobrunneum* (Smith, 1849)

Englisch: Escolar / Französisch: Escolier noir / Spanisch: Escolar negro

Tagsüber in Tiefen von 700 bis 1000 m, steigt während der Nacht bis auf weniger als 200 m bis zur Oberfläche. Sehr ähnlich dem *Escolar clavo*, von dem er sich durch eine glattere Haut unterscheidet. Häufiger in der Nähe der Insel El Hierro anzutreffen.

Max. Grösse: 210 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Grundangel.



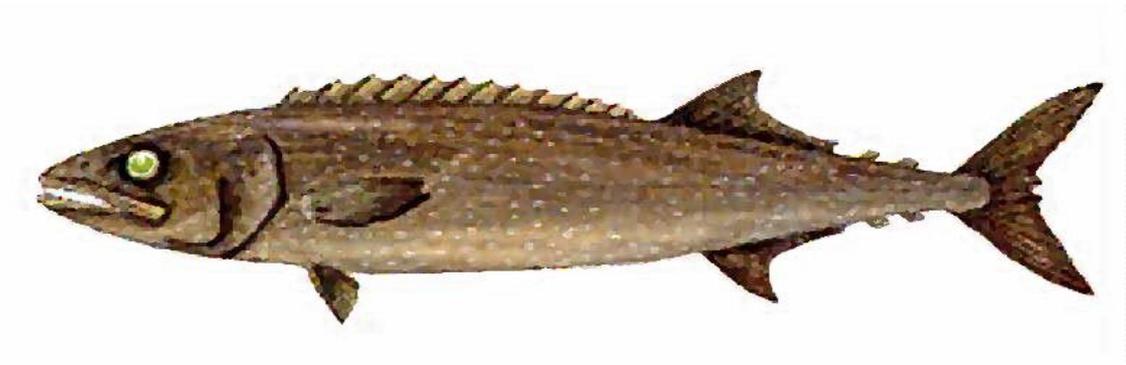
Escolar clavo, Escolar rasposo, Rascagote

- *Ruvettus pretiosus* (Cocco, 1829)

Englisch: Oilfish / Französisch: Rouvet / Spanisch: Escolar clavo

Tagsüber in Tiefen unter 600 m bis 1000 m anzutreffen; steigt zur Nachtzeit bis auf 100 m oder weniger zur Oberfläche. Nur an bestimmten Stellen und zu bestimmten Jahreszeiten zu finden.

Maximale Grösse: 200 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Grundangel



Fula negra

- *Abudefduf luridus* (Cuvier, 1833)

Deutsch: Sergeantfisch / Spanisch: Castañeta negra / Italienisch: Quarracio nero.

Lebt von der Oberfläche an bis 60 m Tiefe in Küstennähe über felsigem, sandigem und steinigem Boden, bevorzugt an Felsklippen und in der Nähe von Kaimauern, Hafentmolen und Wellenbrechern. Bildet oft Schwärme. Färbung dunkelbraun bis schwarz mit blauen Randstreifen, bei jungen Exemplaren von strahlendem Kobaltblau. Ernährt sich von Algen und kleinen Krustentieren. Verbreitet in den subtropischen Zonen des östlichen Atlantiks.

Größe maximal: 10 cm.

Fanggerät: Reuse, Schleppnetz, Senknetz.



Fula, Fula blanca

- *Chromis limbatus* (Cuvier & Valenciennes, 1883)

Deutsch: Mönchsfisch / Spanisch: Castañuela / Französisch: Castagnole, Demoiselle / Italienisch: Fabretto.

Körperform: oval, zusammengedrückt. Kurzer Kopf; kleines, schräges Maul; kleine kegelförmige Zähne in beiden Kiefern. Große Augen. Färbung: rückenseits dunkelbraun, an den Seiten heller mit gelber Längsstreifung. Eine durchgehende Rückenflosse, an der sich, wie auch an der Afterflosse, am Ende der Weichstrahlen eine fahnenartige Verlängerung bildet. Kurze Brustflossen. Schwanzflosse gegabelt mit zwei auslaufenden langen Spitzen. Große Schuppen. Hohe Seitenlinie, lückenhaft und parallel zum Rückenprofil verlaufend. Lebt über felsigem, sandigem oder steinigem, auch algenbewachsenem Grund bis zu 100 m Tiefe, zumeist in Ufernähe; Jungfische auch in Lagunen. Häufig anzutreffen in Schwärmen in der Nähe von Hafenmolen. Laichzeit im Sommer. Standorttreuer Fisch. Fleischfressend. Ernährt sich von Algen und kleinen Schalentieren. Verbreitet in den subtropischen Regionen des östlichen Atlantiks bis zum Golf von Guinea, auf Madeira, den Kapverdischen und häufig auch auf den Kanarischen Inseln.

Größe maximal: 13 cm, normal: 9 cm.

Fanggerät: Senknetz, Reuse.



Galana

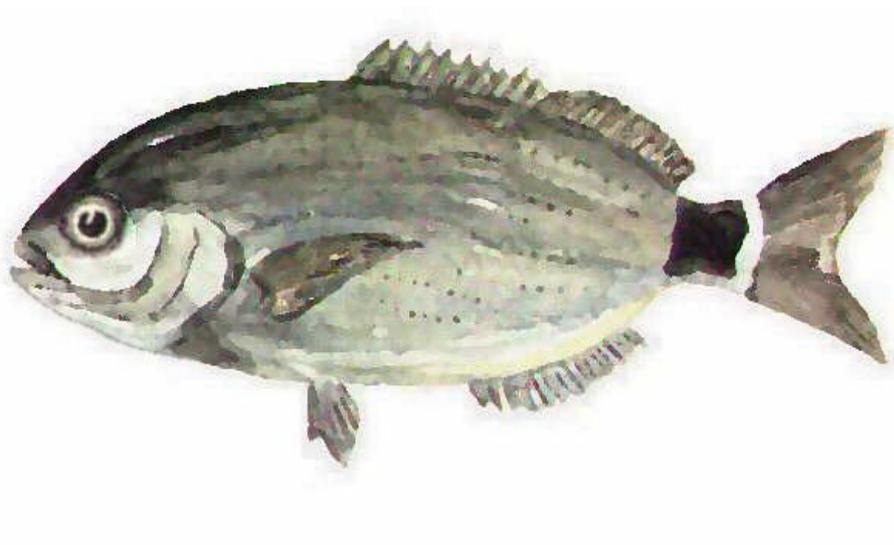
- *Oblada melanura* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Brandbrasse / Spanisch: Oblada / Englisch: Saddled seabream / Französisch: Oblade / Italienisch: Oblata / Mallorquin: Oblada.

Ihr Rücken ist bräunlichblau bis blaugrau, die Seiten bläulich mit dunklen Längsstreifen und der Bauch silbergrau gefärbt. Am Schwanzstiel trägt die Galana eine hell umrandete schwarze Sattelbinde. Die Stirnlinie verläuft gleichmäßig. Ihre Kiefer sind mit Schneidezähnen und kleineren Stumpfzähnen versehen. Sie lebt in kleinen Schwärmen in Küstennähe über algenbewachsenem, felsigem und sandigem Grund bis 50 m Tiefe und oft in der Nähe von Hafenmolen. Die Galana ernährt sich hauptsächlich von Algen und Schalentieren. Sie ist verbreitet im östlichen Atlantik, auf den Azoren, bei Madeira und den Kanaren sowie im Mittelmeer.

Größe maximal: 35 cm, normal 17 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stell- und Schleppnetz.



Gallineta, Bocanegra

- *Helicolenus dactylopterus dactylopterus* (Delaroche, 1809)

Gehört zur Familie der *Scorpaenidae*. Wie bei allen Drachenköpfen ist der Körper zusammengedrückt, der Kopf ist sehr groß, und das breite Maul ist mit länglichen, schmalen Zähnen ausgestattet. Der Kiemendeckel trägt Stacheln. Die Rückenflosse ist tief eingeschnitten und besteht aus einem vorderen Teil, der von kräftigen Stachelstrahlen gestützt wird, und einem weichstrahligen hinteren Teil. Die Schwanzflosse ist nicht gegabelt. Die Afterflosse hat drei Stachelstrahlen. Lebt über felsigem oder felsig-lehmigem Grund in Tiefen zwischen 300 und 975 m, häufiger zwischen 600 und 700 m, zu finden.

Maximale Grösse: 45 cm.

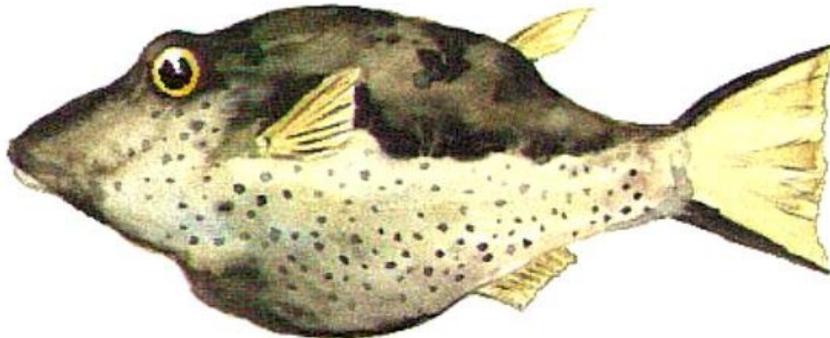


Gallinita, Tamboril. Tamboril azul

- *Canthigaster rostrata* (Bloch, 1786)

Kleine, relativ seltene Art. Örtlich findet man diesen Fisch gewöhnlich zwischen Felsen und über sandigem und mit Meerespflanzen bewachsenem Grund zwischen der Wasseroberfläche und 30 m Tiefe. Allesfresser; ernährt sich vornehmlich von kleinen Weich- und Schalentieren. Er besitzt die Fähigkeit, sich zur Verteidigung aufzublasen. Verbreitet zwischen Madeira und Angola in tropischen und subtropischen Gewässern des östlichen Atlantiks.

Maximale Größe: 10 cm.



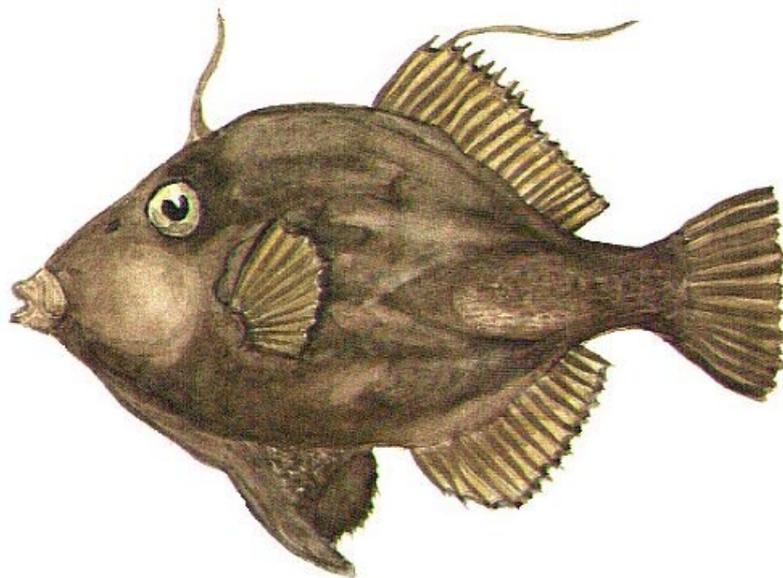
Gallo, Gallo verde, gallito -

- *Stephanolepis hispidus* (Linnaeus, 1766)

Spanisch: Gallo amarillo / Italienisch: Pesce lima.

Hoher und kurzer flachgedrückter Körper; kleines Maul; Kiefern mit ein oder zwei Reihen Schneidezähnen. Kleine Kiemeneinschnitte. Kleine Augen nahe dem oberen Profilrand. Zwei Rückenflossen; die erste in Art einer langgezogenen Gräte, die zweite von gleicher Länge, wie die Afterflosse. Abgerundete, kurze Brustflossen. Bauchflosse in Form einer Bartengräte mit Membrane Schwanzflosse abgerundet. Ohne Seitenlinie. Kleine, runzlige Schuppen. Laichzeit: Ende des Sommers. Lebt in Bodennähe über algenbewachsenem steinigem oder sandigem Grund zwischen 2 und 100 m Tiefe. Bildet kleine Schwärme. Ernährt sich von kleinen Krusten- und Weichtieren. Häufig anzutreffen bei Lanzarote und Fuerteventura. Verbreitet in den wärmeren Gewässern des Atlantischen Ozeans, zwischen Madeira und den Kanaren bis Angola. Vorzüglicher Speisefisch.

Größe maximal: 17 cm.
Fanggerät: Reuse, Stellnetz.

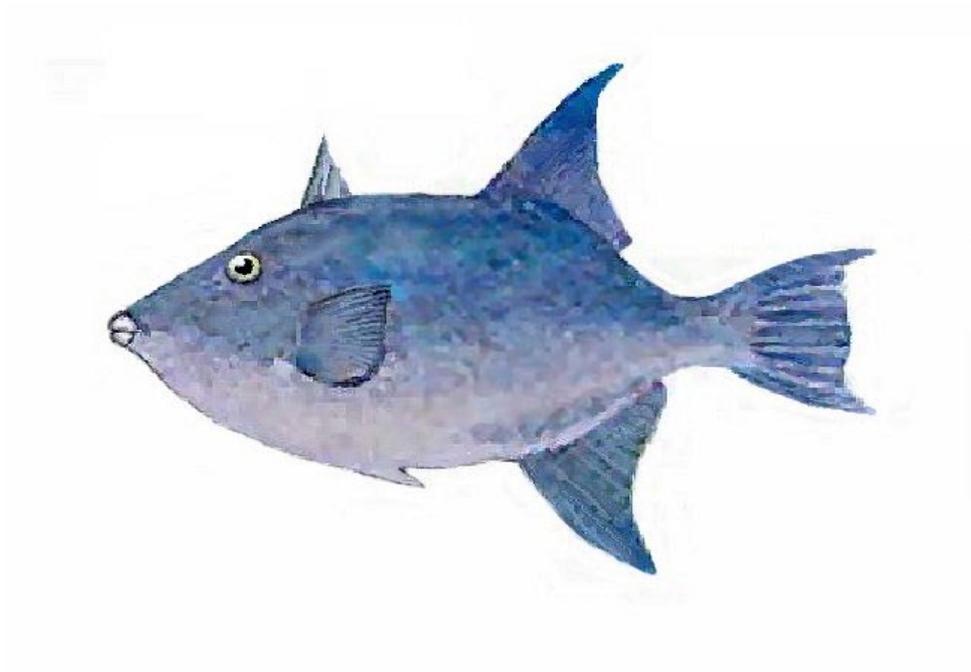


Gallo aplomado

- *Canthidermis Sufflamen*

Weit entfernt vom Ufer hauptsächlich in der Nähe von Sandbänken und am Rand von Untiefen anzutreffen; auch an der Wasseroberfläche, selbst im offenen Meer vorkommend. Bildet Schwärme.

Maximale Grösse: 55 cm.



Gallo azul, Gallo pinto

- *Aluterus scriptus* (Osbeck, 1765)

Lebt bis 50 m Tiefe über felsigem oder sandig-steinigem Meeresboden. Häufig in Ufernähe und an der Wasseroberfläche, gewöhnlich mehr im westlichen Bereich der Kanaren, weniger im östlichen Bereich anzutreffen.

Maximale Grösse: 70 cm.



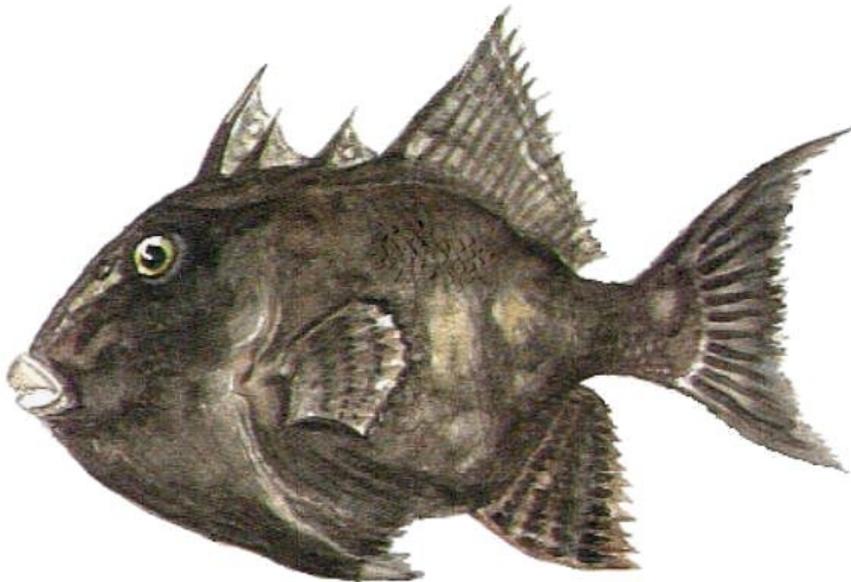
Gallo gris

- *Balistes carolinensis* (Gmelin, 1789)

Deutsch: Drückerfisch / Spanisch: Pez ballesta / Englisch: Trigger-fish / Französisch: Baliste, cochon de mer / Italienisch: Pesce balestra, pisci porcu / Portugiesisch: Peixe porco, cangulo.

Kurzer, hoher und flachgedrückter Körper. Kleines Maul mit ein oder zwei Reihen Schneidezähnen. Kleine Kiemeneinschnitte. Kleine Augen im oberen Profilbereich. Zwei Rückenflossen; die erste besteht aus drei durch eine Flossenspannhaut verbundenen Stachelstrahlen; die zweite Rückenflosse ist höher und entspricht in etwa der Länge der Afterflosse. Kurze Brustflossen. Bauchflosse in Form einer Bartengräte mit Membrane. Schwanzflosse ausgeschnitten; bei erwachsenen Exemplaren von größerem Radius. Ungewöhnlich dicke und zähe Haut mit breiten, runzeligen und gepanzerten Schuppen. Lebt nahe dem Meeresgrund bis 100 m Tiefe über felsigem Boden. Ernährt sich von Krustentieren und Schnecken. Sehr gutes Fleisch. Im Mittelmeer, dem Schwarzen Meer und im Atlantik von der Nordsee bis Angola, Madeira, den Azoren und den Kanaren, sowie von Neufundland bis Argentinien anzutreffen.

Größe maximal: 45 cm.
Fanggerät: Reuse und Angel.



Galludo, Pinchudo

- *Squalus acanthias* (Linnaeus, 1758)

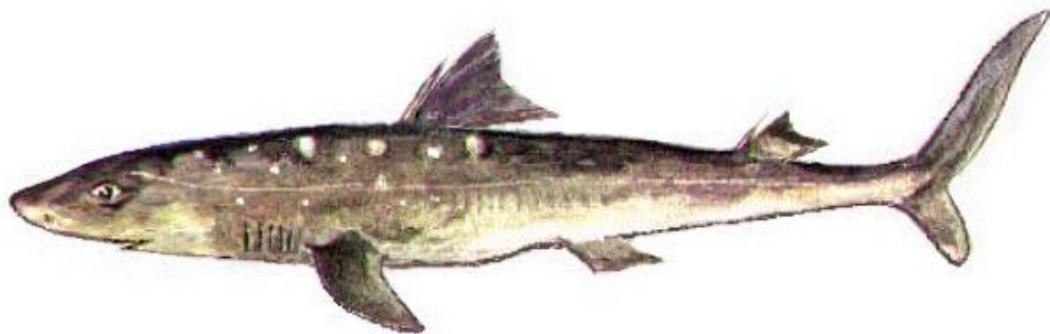
Deutsch: Gemeiner Dornhai / Spanisch: Mielga, Jerrón / Englisch: Piked dogfish, Spurdog / Französisch: Elinette, Aiguillat commun / Italienisch: Spinarolo.

Rücken dunkel- bis schmutziggrau, vorn oft weiß gefleckt (bei jüngeren Exemplaren); Seiten hellgrau, Bauch weißlich schimmernd. Körper schlank mit spitzer Schnauze. Zähne oben und unten mit seitlich gebogenen Spitzen. Erste Rückenflosse gegenüber den Brustflossen zurückversetzt; vorderer Stachelstrahl größer. Zweite Rückenflosse gegenüber den Bauchflossen zurückversetzt. Vor den beiden Rückenflossen steht je ein spitzer und schneidender, giftführender Stachel. Schwanzflosse mit längerem Oberlappen.

Gefräßiger Fischräuber der sich in Gruppen von 20 bis 40 Exemplaren gewöhnlich in Tiefen um 40 m in Bodennähe aufhält. Bis zu einer Tiefe von maximal 950 m anzutreffen. Kommt auch ins Flachwasser des Uferbereiches. Verbreitet im Mittelmeer, dem Atlantik, der Nord- und westlichen Ostsee. In Deutschland wird das begehrte frische Fleisch oft als Seeal in Aspik und die geräucherten Bauchlappen als Schillerlocken angeboten.

Größe maximal: 120 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Grundangel.



Guelle, Longorón, Guerde

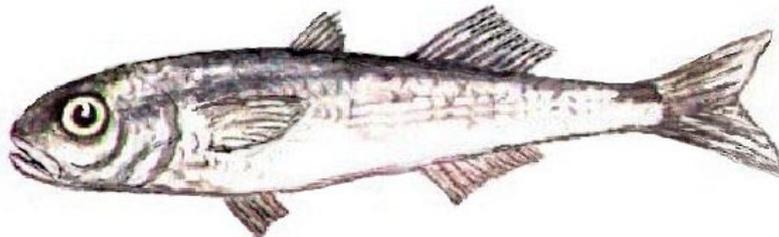
- *Atherina presbyter* (Cuvier, 1829)

Deutsch: Ährenfisch, Streifenfisch, Priesterfisch / Spanisch: Pejerrey, Juclat / Englisch: Silverside, Sand smelt / Französisch: Prêtre / Italienisch: Latterino capuccione.

Rücken fast durchscheinend graugrün; Seiten weißlich mit scharf gezeichneten silbrigem Mittelstreifen vom Brustflossenansatz bis zur Schwanzflosse. 1. Rückenflosse knapp hinter dem Ende der Brustflossen ansetzend mit 7 bis 8 Stachelstrahlen; 2. Rückenflosse etwas länger; Afterflosse mit 1 Stachel und 14 bis 16 Weichstrahlen. Lebt in großen Schwärmen in ruhigen Buchten mit sandigem Grund sowie über felsigen Abgründen in Küstennähe und immer nahe der Wasseroberfläche. Die Jungfische sind auf den Kanarischen Inseln als frittierte Vorspeise beliebt.

Größe maximal: 15 cm, normal: 9 cm.

Fanggerät: Ringwade (Schleppnetz).



Herrera

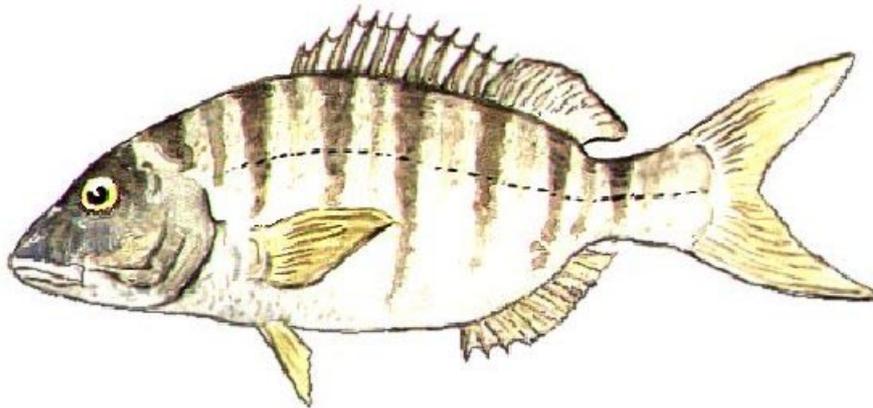
- *Lithognatus mormyrus* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Marmorbrasse / Spanisch: Herrera / Englisch: Striped seabream / Französisch: Marbré / Italienisch: Mormora / Mallorquin: Mabre.

Länglicher Körper. Grausilbrig bei etwas dunklerer Rückenfärbung, mit 10 bis 12 schwärzlichen Rückenbändern. Stirnlinie fast gleichmäßig, etwas über Augenhöhe leicht eingebuchtet. Großes Maul, etwas länglich und spitz; dicke Lippen; beide Kiefern mit Zähnen versehen. Eine durchgehende gleichmäßige Rückenflosse; mittlere, spitze Brustflossen; Schwanzflosse gegabelt. Mittlere Schuppengröße. Lebt in Gruppen oder als Paar über sandigem und schlammigem Grund nahe der Küste in einer Tiefe zwischen 3 und 150 m. Wandert wahrscheinlich im Winter in tiefere Gewässer. Laichzeit gegen Ende des Sommers. Ernährt sich von Schalen-, Weichtieren und Würmern. Im Atlantik verbreitet von der Biskaya bis zum Kap der guten Hoffnung - nicht jedoch bei Madeira -, im Mittelmeer, im Roten Meer und im indischen Ozean. Das Fleisch ist gut bis mäßig. Je nach Region auch benannt als: Erla, Perla, Rayado, Mabre, Mabra und Ernaibera.

Größe maximal: 55 cm, normal: 23 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz, Grundangel.



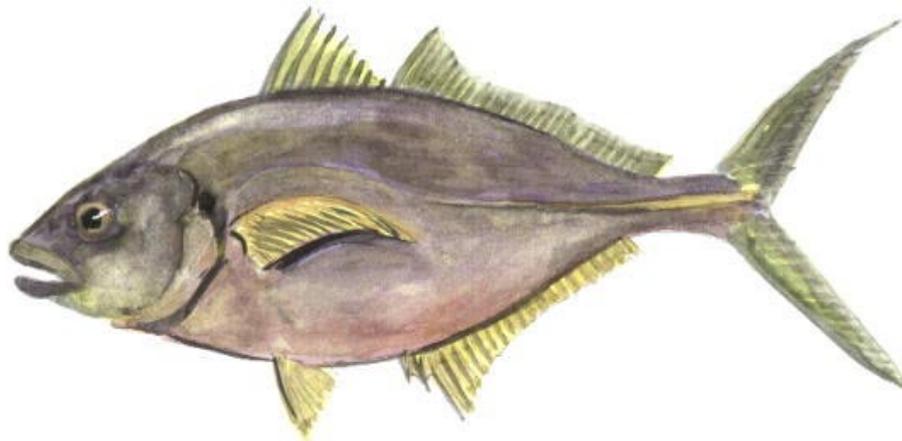
Jurel

- *Pseudocaranx dentex* (Bloch & Schneider, 1801)

Spanisch: Jurel denton / Englisch: Guelly jack / Französisch: Carange dentue.

Barschartige Stachelmakrele; seitlich zusammengedrückter Körper. Schmäler gekielter Schwanzstiel. Zwei, vor der Afterflosse stehende Stachelstrahlen. Gebogene Seitenlinie. Lebt im offenen Meer und unternimmt in Schwärmen weite Wanderungen. Anzutreffen zwischen der Wasseroberfläche und einer Tiefe von 100 m. Ernährt sich von kleinen Fischen und Schalentieren, gewöhnlich in der Nähe von felsigem Grund. Verbreitet im Ostatlantik zwischen Madeira und Santa Helena, im Westatlantik und im Pazifik.

Größe maximal: 80 cm bei einem Gewicht zwischen 6 und 8 kg, normale Fanggröße: 45 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz, Schleppangel mit lebendem Köder.



Lagarto

- *Synodus saurus* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Eidechsenfisch / Spanisch: Lagarto / Englisch: Lizardfish.

Lebt über sandigem, felsigem oder algenbewachsenem Grund. Das Maul des Lagarto ist mit starken Kiefern und zahlreichen Zähnen versehen. Als gefräßiger Einzelgänger lauert er die meiste Zeit unbeweglich auf dem Grund und wird wegen seiner Tarnfähigkeit oft nicht beachtet. Ernährt sich von Fischen und Krustentieren wobei seine Beute manchmal ansehnliche Ausmasse betragen kann.

Größe maximal: 30 cm, normal: 20 cm.



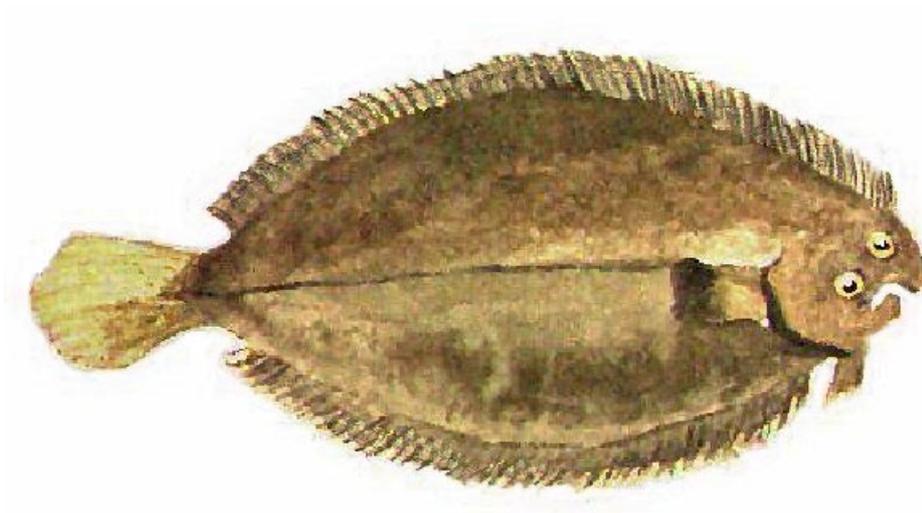
Lenguado

- *Solea vulgaris* (Quensel, 1806)

Deutsch: Seezunge / Spanisch: Lenguado comun / Englisch: Common sole / Französisch: Sole ordinaire, Sole commune / Italienisch: Sogliola comune / Portugiesisch: Linguado / Norwegisch/ Dänisch: Tunge / Schwedisch: Tunga / Finnisch: Kielikampala / Mallorquin: Pelaia.

Rechtsseitiger Plattfisch, d.h. die Augen der Seezunge liegen auf der rechten Seite. Ist sehr veränderlich in der Färbung der Augenseite: braungrün bis braunrau oder sepiabraun, unregelmäßig dunkler gefleckt oder marmoriert mit einem schwarzen Fleck am Ende der Brustflosse; Blindseite weißlich. Körper rauhschuppig. Seitenlinie fast gerade. Schwanzflosse gerundet. Bevorzugt sandigen oder lehmigem Grund von 10 bis 150 m Tiefe. Gräbt sich ein, wobei nur Augen und Kiemen herausragen. Wird in der Nacht oder an trüben Tagen aktiv. Verbreitet in der Nordsee, im Atlantik bis zum Senegal und im Mittelmeer. Nicht sehr häufig auf den Kanaren. Wandert im Winter in tiefere Gewässer. Ernährt sich von Schnecken und anderen Weichtieren. Gehört zu den meistgeschätzten Speisefischen.

Größe maximal: 60 cm, normal: 28 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz.



Lisa, Lebranche, Lebranco -

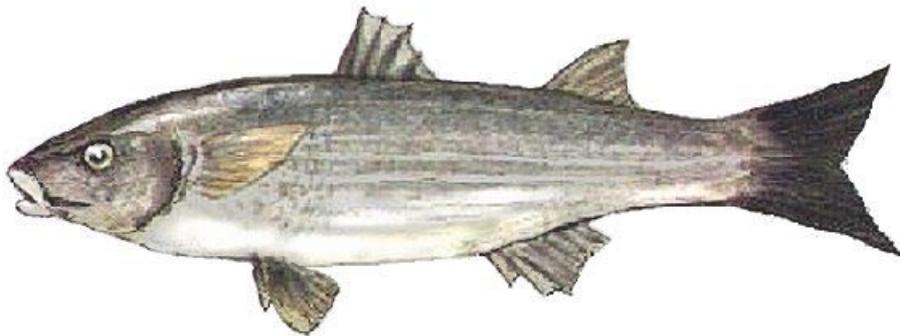
- *Mugil cephalus* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Meeräsche / Spanisch: Pardete, Capitan, Cabejudo / Englisch: Flathead grey mullet / Französisch: Mulet cabot / Italienisch: Cefalo / Portugiesisch: Fataca, Mugem / Mallorquin: Llista.

Gestreckter, zylindrischer Körper; etwas zusammengedrückter Kopf mit kleinem Maul; schmale Oberlippe; Augen mit Fettwulst, der die Pupille nicht bedeckt. Zwei separate Rückenflossen; kurze Brustflosse, die nicht bis zur Rückenflosse reicht; Schwanzflosse leicht gegabelt. Am ganzen Körper große Schuppen. Ohne Seitenlinie. Lebt nahe der Wasseroberfläche über allen Arten von sandigem und bewachsenem Meeresboden bis 50 m Tiefe. Bildet große Schwärme. Die weiblichen Exemplare werden mit 4 bis 5 Jahren, die männlichen mit 3 bis 4 Jahren geschlechtsreif. Allesfresser; ernährt sich hauptsächlich von Algen und Kleinlebewesen, die frei schwimmen oder am Meeresgrund leben. Das Fleisch wird wenig geschätzt, da die Fische nach Schlamm schmecken können. Verbreitet im östlichen Atlantik von den britischen Inseln bis zum Senegal, Mittelmeer, Schwarzes und Rotes Meer. Auf den Kanaren häufig zu finden.

Größe maximal: 120 cm, normal: 42 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Stellnetz, Ringwade (Schleppnetz), Reuse.



Listado, Bonito Listado

- *Katsuwonus pelamis* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Echter Bonito / Spanisch: Listado / Englisch: Skipjack tuna / Französisch: Bonite au ventre rayé / Italienisch: Tonneto striato, Palamita.

Seine Kennzeichen sind vier bis sieben dunkle Längsstreifen am Bauch. Er zählt zur Gattung der gestreiften Thunfische und ist der wichtigste Thunfisch der Kanaren. Er ist ein Wanderer und erscheint hauptsächlich vom Juni bis November und Dezember. Lebt in Schwärmen oberhalb von 100 m Tiefe und ernährt sich von kleinen Fischen, vorwiegend von Goldstriemen (Bogas). Verbreitet in subtropischen Regionen der Ozeane und im Mittelmeer. Als Warmblüter haben Thunfische einen extrem hohen Sauerstoffbedarf. Um diesen zu decken, müssen sie ständig in Bewegung sein, damit sauerstoffreiches Wasser unablässig über ihre Kiemen fließt. Sie sind deshalb mit kräftigen Muskeln ausgestattet und sind ausgezeichnete Jäger, die Geschwindigkeiten bis zu 65 km/h erreichen können.

Größe maximal: 103 cm,

Die gewöhnlich gefangenen Exemplare wiegen zwischen 5 und 6 kg bei einer Länge von 50 cm.

Fanggerät: Lebende Köder, Schleppangel.



Lubina, Róbaló

- *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus, 1758)

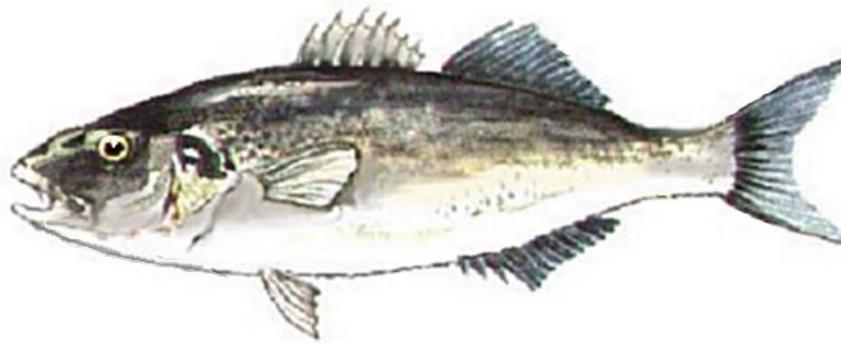
Deutsch: Seebarsch, Wolfsbarsch, Seewolf / Spanisch: Lubina, Róbaló, Llobarro / Englisch: European seabass / Französisch: Bar européen, loup de mer / Italienisch: Spigola, Branzino / Portugiesisch: Robalo / Mallorquin: Llop.

Rücken grau bis dunkelgrau; Seiten silbrig; Bauch schimmernd weiß. Kiemendeckel mit einem braunen Fleck. Kopf vollständig beschuppt. Mund oberständig. Vorderkiemendeckel gesägt, am unteren Rand bedornt; Hauptkiemendeckel mit zwei Dornen versehen. Körper gestreckt. Zwei Rückenflossen; die erste stachelstrahlig; die zweite in knappem Abstand mit einem Stachelstrahl beginnend; Schwanzflosse gegabelt. Lebt über algenbewachsenem, sandigem oder steinigem Meeresgrund nahe der Küsten, nur selten bei Lanzarote und Fuerteventura anzutreffen. Bildet Gruppen. Ernährt sich von Fischen und Schalentieren der Küstenregion, zumeist nachts. Verbreitet im östlichen Atlantik von Norwegen bis Senegal, im Schwarzen Meer sowie im Mittelmeer. Ausgezeichneter Speisefisch. Das Fleisch ist fest und relativ arm an Gräten und zerfällt auch nicht nach dem Kochen.

Größe maximal: 100 cm,

normal: 25 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz, Ringwade (Schleppnetz).



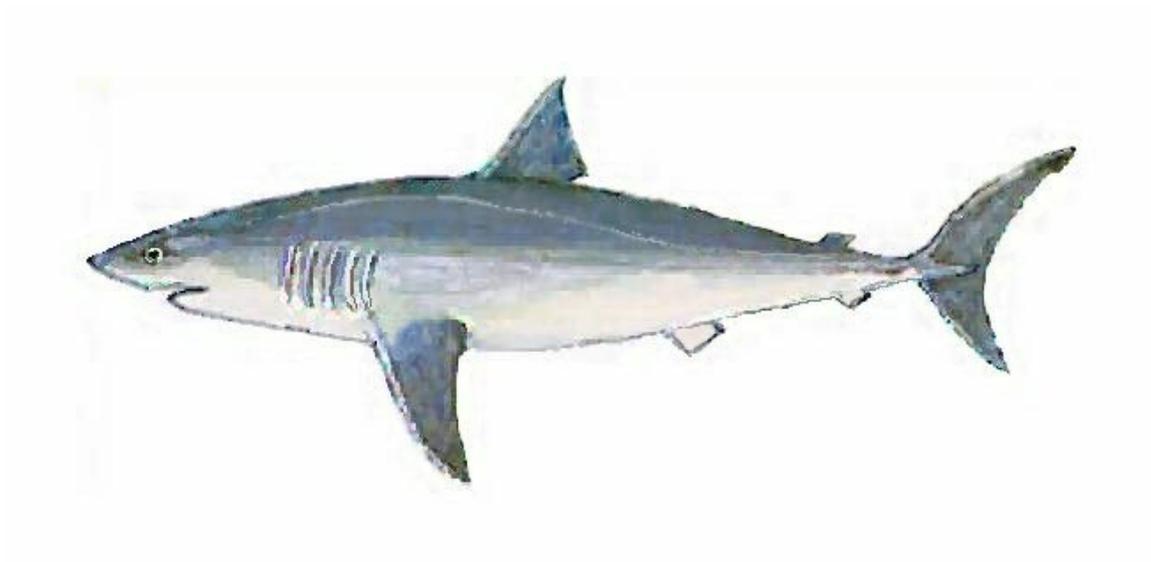
Marrajo dientuso, Janequín

- *Isurus oxyrinchus* (Rafinesque, 1810)

Mako

Der Rücken ist blaugrau, die Bauchseite weiss. Der Mako gehört zu den schnellsten Haien. Er bewohnt den offenen Ozean und nähert sich nur selten der Küste. Hauptsächlich nachts ist er in der Nähe der Wasseroberfläche anzutreffen.

Max. Grösse: 420 cm.



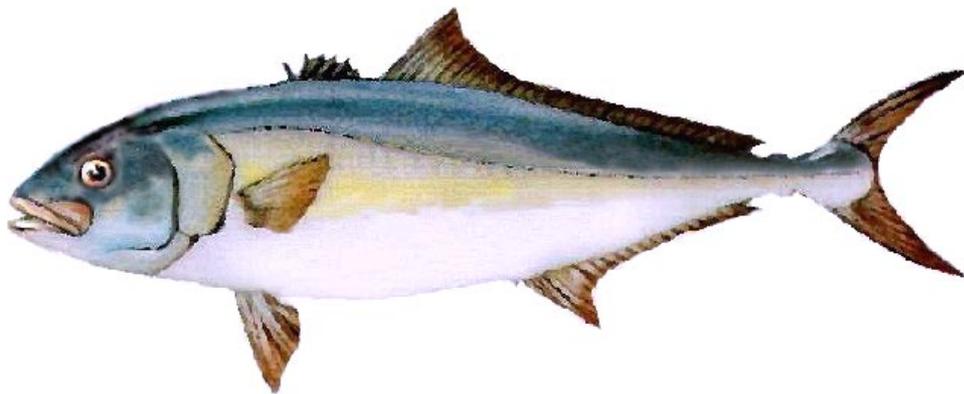
Medregal, Pez de limón, Pedregal

- *Seriola dumerili* (Risso, 1810)

Deutsch: Bernsteinmakrele, Gelbschwanzmakrele / Spanisch: Seriola, Pez de limon, Alballada / Englisch: Yellow Tail, Greater amberjack / Französisch: Seriole couronnee / Italienisch: Seriola.

Der Rücken der Bernsteinmakrele ist bräunlich-blaugrau mit Rottönen, entlang der Seite verläuft ein gelbliches Längsband; ein schwarzer Streifen erstreckt sich beim Auge beginnend über den Kopf bis zum Nacken. Der Unterkiefer ist leicht vorstehend. Der Körper ist sehr feinschuppig. Die erste Rückenflosse setzt sich aus 6 bis 8 durch ein dünnes Häutchen verbundenen Stachelstrahlen zusammen und ist kurz und niedriger als die zweite. Der erste Stachelstrahl ist nach vorn gerichtet ist. Die Brustflossen sind etwas länger als die Bauchflossen. Die Seitenlinie verläuft ohne Kielschuppen. Der Schwanzstiel ist ungekielt; die Schwanzflosse tief gegabelt. Sie lebt in tropischen und subtropischen Gewässern im offenen Meer vorzugsweise über felsigem Grund und kommt zu Laichzeit, im Frühling und im Herbst, in Küstennähe. In Küstengewässern ist sie bis zu 150 m Tiefe anzutreffen. Bevorzugt Untiefen und Sandbänke und bildet Schwärme. Sie ernährt sich von kleineren Fischen, wie Gueldes, Sardinen und Bogas. Das Fleisch ist schmackhaft und sehr geschätzt.

Die Bernsteinmakrele kann eine Länge von 2 m und ein Gewicht von 50 kg erreichen.
Grösse: normal 55 cm.

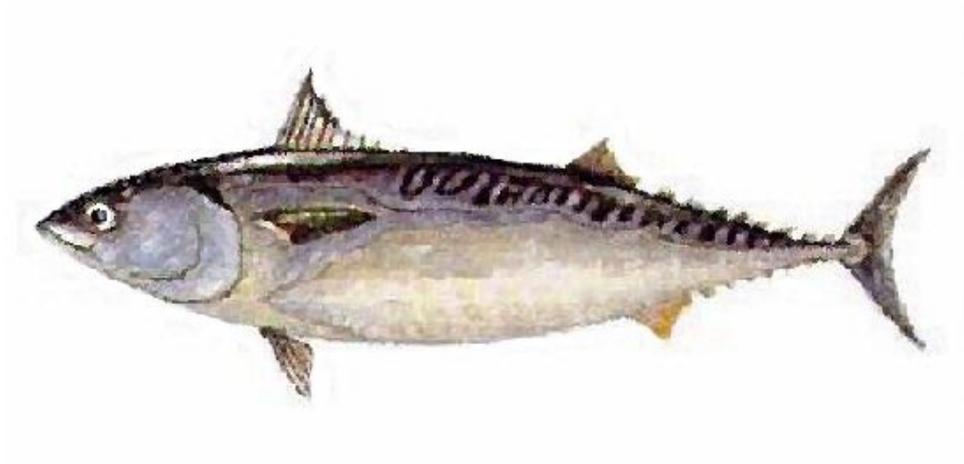


Melva, Caballa morisca

- *Auxis rochei* (Risso, 1810)

Nahe der Wasseroberfläche anzutreffen, manchmal in Küstennähe. Erscheint im Winter. Die Anwesenheit und Häufigkeit ist dann deutlich bemerkbar. Bildet Schwärme.

Maximale Grösse: 50 cm



Merluza, Pescada, Merluza blanca

- *Merluccius merluccius atlanticus* (Cadenat, 1950)

Deutsch: Seehecht, Hechtdorsch / Spanisch: Merluza europea / Englisch: European hake / Französisch: Merlu commun, Merluce / Italienisch: Nasello / Portugiesisch: Pescada / Mallorquin: Lluç.

Gestreckter, seitlich wenig zusammengedrückter Körper. Rücken grau bis dunkelgrau oder braungrau, manchmal schwarz gepunktet; Seiten heller; Bauch weiß schimmernd; Flossen dunkel gesäumt. Maul und Kiemenhöhlen schwarz. Maul leicht oberständig, weit, kräftig bezahnt. Zwei Rückenflossen, die erste kurz, die zweite lang und knapp vor dem Ansatz der Afterflosse beginnend. Zweite Rückenflosse und Afterflosse hinter der Mitte am Rand leicht eingebuchtet. Schwanzflosse gerade abgestutzt. Bauchflossen gerundet; wenig kleiner, als die Brustflossen. Lebt bodennah zwischen 100 und 500 m Tiefe über sandigem, gerölligem oder lehmigem Meeresgrund. Ausgewachsene Exemplare können bis zu 130 cm Länge erreichen, aber wegen Überfischung sind sie meistens viel kleiner und allgemein ist die Art bereits rar geworden. Die Merluza nähert sich nachts der Wasseroberfläche um sich von kleineren Fischen zu ernähren. Bei Laich- und Nahrungswanderungen manchmal im Flachwasser. Verbreitet im Atlantik zwischen Island und Westafrika sowie im Mittelmeer.

Als Speisefisch sehr geschätzt. Das Fleisch wird jedoch nach einer gewissen Lagerzeit schal; man sollte es deshalb sehr frisch genießen.

Größe maximal: 130 cm (Weibchen sind größer als die Männchen).

Fanggerät: Angelhaken, Grundangel.



Mero

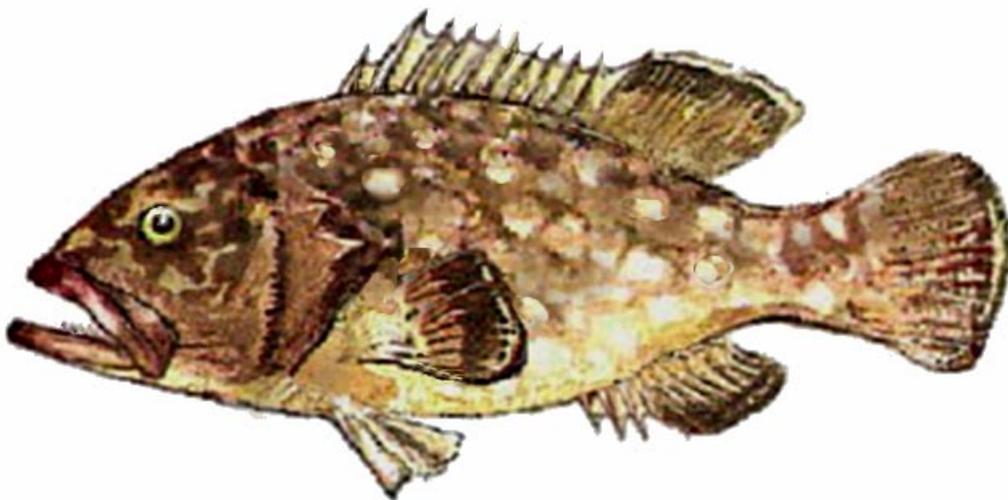
- *Epinephelus guaza* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Zackenbarsch, Sägebarsch / Spanisch: Mero / Englisch: Dusky grouper, Dusky perch, Rock cod / Französisch: Mérou noir, Serran géant / Italienisch: Cernia gigante / Portugiesisch: Garoupa / Mallorquin: Anfós.

Zackenbarsche sind in der Regel Einzelgänger; wahrscheinlich verbringt ein bestimmter Fisch sein ganzes Leben in seinem eigenen Revier. Die Färbung ist dunkel- bis gelblichbraun mit mehr oder weniger deutlicher hellerer Marmorierung. Der Kopf ist massig, der Mund oberständig; der Unterkiefer beschuppt und mit Fangzähnen versehen. Der Vorderkiemendeckel ist am hinteren Rand gesägt; Hauptkiemendeckel mit drei Dornen versehen. Der Körper ist hochgewölbt; eine einzelne Rückenflosse; Schwanzflosse gerundet. Lebt von 10 m Tiefe an, auch in Neptungraswiesen am Fuß zerklüfteter Klippen, meist im Bereich einer Höhle oder von tiefen Spalten. Ernährt sich hauptsächlich von Fischen. Verbreitet zwischen der Biskaya und Südafrika sowie im Mittelmeer. Begehrter Speisefisch mit festem, flockigen Fleisch, das sehr schmackhaft ist.

Größe maximal: 150 cm,
normal: 55 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Grundangel.

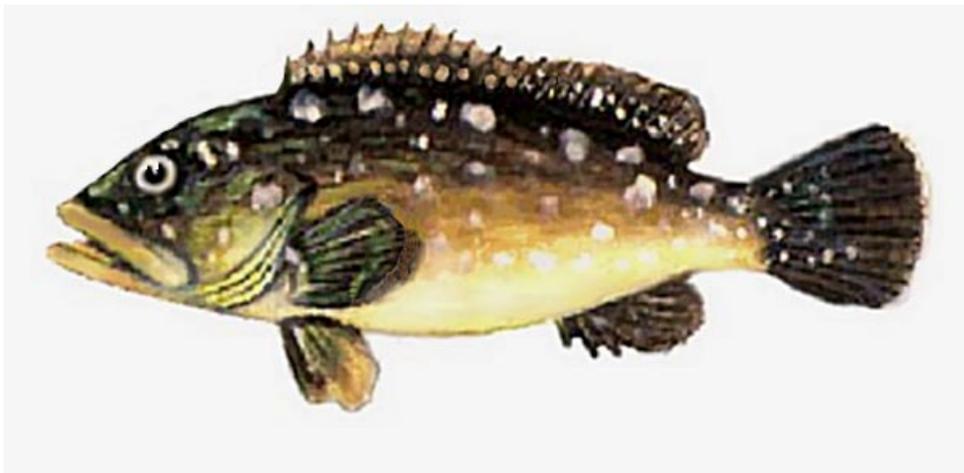


Mero moreno

- *Epinephelus marginatus*

Bodenständiger Zackenbarsch. Lebt meistens über felsigem Grund in Tiefen bis 200 m. Die jüngere Exemplare findet man gelegentlich in sogenannten „charcos“ an der Küste.

Maximale Grösse: 160 cm.



Miracielo, Pez rata, pejesapo

- *Uranoscopus scaber* (Linnaeus, 1758)

Spanisch: Rata / Deutsch: Gemeiner Himmelsgucker, Meerpfaff / Englisch: Stargazer / Französisch: Rascasse blanche / Italienisch: Lucerna, Uranoscopo.

Gedrungener Körper mit breitem gepanzertem Kopf, oberständigen Augen und fast senkrecht nach oben gerichteter Mundspalte. Zwei aneinanderstoßende Rückenflossen, die erste kurz mit 4 Stachelstrahlen; die zweite besteht aus 14 bis 15 Weichstrahlen. Am oberen Kiemenrand befindet sich auf beiden Seiten je ein starker, schräg aufwärts nach hinten gerichteter Stachel, dessen Stich sehr schmerzhaft sein kann. Der Rücken und die Seiten sind bräunlichgrau mit weißen Sprenkeln und helleren Flecken; der Bauch ist weiß. Der Unterkieferfortsatz kann um ein Drittel der Kopflänge vorgestreckt werden. Lebt auf sandigem oder schlammigem Grund in tieferen Gewässern, in der Regel im Sand oder Schlamm eingegraben, so daß nur die Augen hervorragen sowie über dem Maul ein zungenförmiger Fortsatz der Unterkieferschleimhaut. Er dient als Angelköder zur Anlockung von Kleinfischen. Der Fisch ist mit einem Organ ausgestattet, das akustische und elektrische Impulse erzeugt.

Maximale Grösse: 40 cm.

Verbreitung: Östlicher Atlantik und Mittelmeer

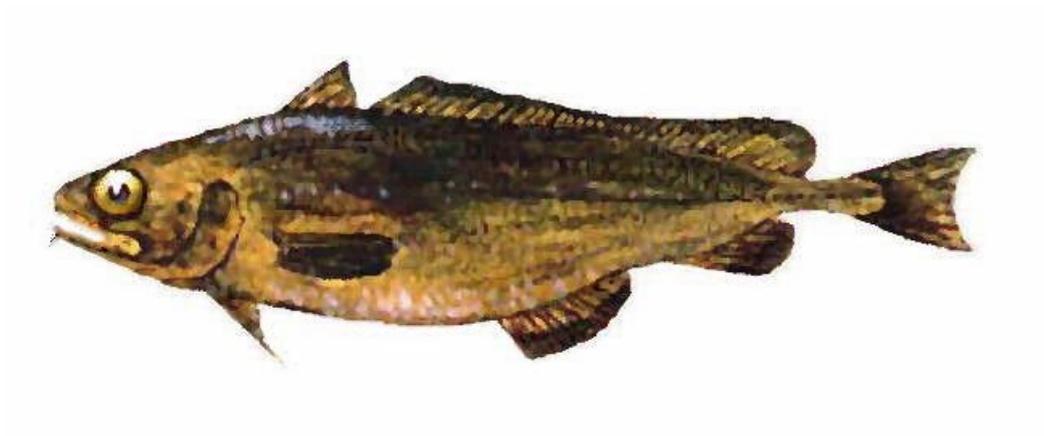


Mollera moranella, Jediondo, Baboso, Merluza del país

- *Mora moro* (Risso, 1810)

Lebt über lehmigem oder felsig-lehmigem Meeresboden zwischen 500 und 1.365 m Tiefe.

Maximale Grösse: 70 cm.



Morena, *Morena pintada*

- *Muraena helena* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Mittelmeer-Muräne / Spanisch: Morena mediterranea / Englisch: Mediterranean moray, Moray eel / Französisch: Murène de Méditerranée / Italienisch: Murena comune / Portugiesisch: Moreja.

Aalförmig gestreckter, muskulöser Körper, unbeschuppte Haut. Ohne Brustflossen. Nasenlöcher röhrenförmig verlängert. Vor der Kiemenöffnung ansetzende durchgehende Rückenflosse, die in Schwanz- und Afterflosse übergeht. Starke Bezahnung, Gebiß mit je einer Zahnreihe im Ober- und Unterkiefer. Ohne Seitenlinie. Färbung braun bis schwärzlichbraun mit gelber Marmorierung, manchmal zudem weiß und braungelb gefleckt. Am häufigsten auftretende Art im Bereich der kanarischen Inseln. Laicht während des ganzen Jahres. Sie lebt am Meeresgrund in Felsspalten und Löchern zwischen 1 m und 300 m Tiefe und ernährt sich von kleinen Fischen und Krustentieren. Weit verbreitet im Atlantik zwischen den britischen Inseln und Senegal, auf den Azoren, Madeira und den Kanaren sowie im Mittelmeer.

Muränen können ernsthafte Bißwunden verursachen! Der Schleim ihrer Mundhöhle ist gifthaltig, wobei das Sekret bei jeder Mahlzeit der gefräßigen Tiere verbraucht wird und erst nach einer Weile wieder in wirksamer Menge vorhanden ist. Das Fleisch ist schmackhaft, jedoch auch etwas fett und nicht ganz leicht verdaulich sowie mit vielen Gräten versehen.

Größe maximal: 130 cm, normal: 70 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Grundangel, ovale Korbreuse.



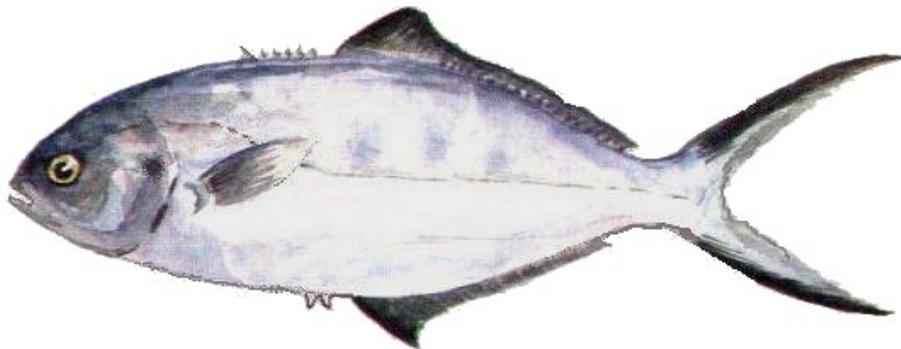
Palometa, Palometón -

- *Trachinotus ovatus* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Bläuel / Spanisch: Palometa blanca / Englisch: Blane, Derby / Französisch: Liche glauque / Italienisch: Leccia bastarda

Rücken bläulich-grau mit gelblichem Schimmer, Seiten und Bauch silbrig. Mundspalte kurz, nicht bis unter die Augen reichend. Schwarze „Ohrlappen“. Sehr feinschuppig. Schwanzflosse tief gegabelt. 1. Rückenflosse mit sehr kurzen Stacheln, von denen die erste nach vorne gerichtet ist. Fast gerade Seitenlinie, gleich hinter den Kiemen etwas nach oben geschwungen. Im Sommer und Herbst findet man kleine Schwärme nahe der Wasseroberfläche, vornehmlich in bewegtem Wasser zumeist in der Nähe von Felsen und Sandbänken lebend bis zur Tiefe von 10 m. Ernährt sich von kleineren Fischen und Krustentieren. Kommt vom Mittelmeer bis Südafrika vor. Ausgezeichneter Speisefisch mit schmackhaftem Fleisch.

Größe maximal: 60 cm,
normal: 23 cm.



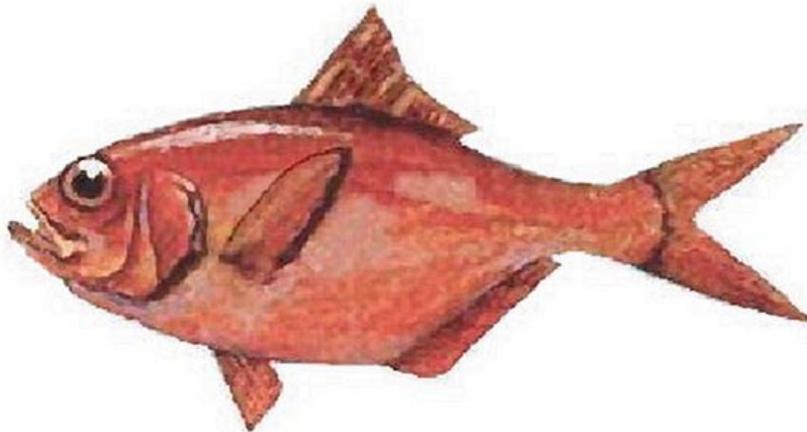
**Palometa roja, Fula colorada,
Colorado, Colorado anchete, Alfonsiño pachón, Fula de
hondura, Tableta**

- *Beryx Decadactylus* (Cuvier, 1829)

Lebt über steinigem Grund in Tiefen zwischen 225 bis
940 m, häufiger zwischen 400 und 700 m.

Liebt es, sich zu kleinen Schwärmen zu gruppieren.

Maximale Grösse: 55 cm



Pargo sémola, Sama roquera, Catalineta

- *Sparus auriga* (Valenciennes, 1843)

Deutsch: Rotbrasse, Sackbrasse / Englisch: Redbanded seabream / Französisch: Pagre raye.

In Tiefen zwischen 2 und 200 m über steinigem und felsig-sandigem Meeresgrund anzutreffen. In den Monaten Februar und März versammeln sich diese Meerbrassen an bestimmten Stellen über abschüssigem Grund.

Maximale Grösse: 100 cm; normale Fanggrösse: 38 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Schleppnetz, Grundangel.



Pastinaca común, Chucho, Chucho negro

- *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus, 1758)

Spanisch: Pastenaga, Raja-vaca / Deutsch: Gemeiner Stechrochen / Englisch: Common Sting Ray / Französisch: Pastenague commune, Terre / Italienisch: Ferracia pastinaca, Pastinaca.

Der Körper des Stechrochens wird durch eine flache und rautenförmige Scheibe gebildet, deren Breite nicht ganz ihrer Länge entspricht. Er hat ein kleines Maul, das leicht spitz zuläuft. Seine Haut ist glatt und schleimig, mit kleinen Warzen und Stacheln versehen.

Er trägt einen langen Giftstachel mit Widerhaken am peitschenähnlichen Schwanz, der sehr schmerzliche Verwundungen verursachen kann. Die Rückenoberfläche ist dunkelgrau-braun bis braun-grünlich, die Bauchseite hellgrau bis weißlich, mit dunklen Rändern. Er ernährt sich von kleinen Grundfischen und wirbellosen Bodentieren und ist während der Nacht aktiv. Man findet ihn in Tiefen bis zu 200 m, vorwiegend auf Schlamm- und Sandgrund vom Flachwasser an, besonders in ruhigen, seichten Sandbuchten sowie in Brackwasserlagunen. Lebend gebärend.

Maximale Grösse: 150 cm.



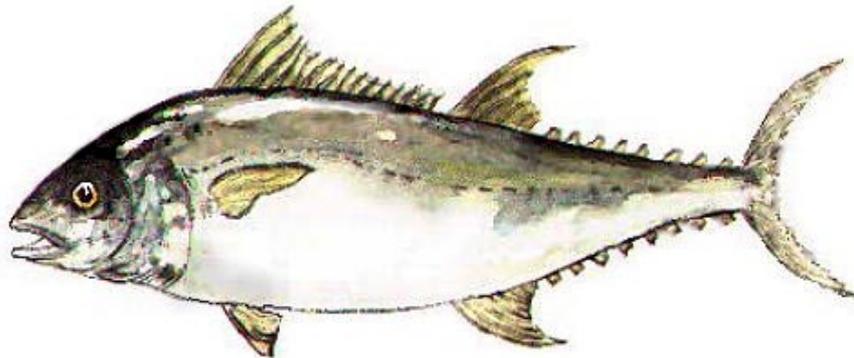
Patudo atún, Atún

- *Thunnus thynnus* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Gewöhnlicher Thunfisch, Blauflossenthunfisch / Spanisch: Atún / Englisch: Atlantic bluefin tuna, Common Tunny / Französisch: Thon rouge, Thon commun / Italienisch: Tonno comune / Portugiesisch: Atum.

Weltweit am stärksten vertretene Gattung der Thunfische. Rücken schwarzblau; Seiten blaugrau, Bauch silbrig weiß. Rückenflossen unmittelbar hintereinander stehend, die stachelstrahlige erste lang, mit 14 oder 15 Strahlen von abnehmender Höhe; hinter der zweiten Rückenflosse 8 bis 10, hinter der Afterflosse 7 bis 9 Flösschen. Schwanzstiel deutlich gekielt. Brustflossen nicht bis zum Ende der ersten Rückenflosse reichend. In größeren Tiefen bis zu 300 m lebender Wanderfisch. Ist in den kanarischen Gewässern vorwiegend vom Februar bis in die Sommermonate anzutreffen. Tritt in kleinen Schwärmen auf und ernährt sich von Makrelen und fliegenden Fischen sowie von Plankton. Wirtschaftlich wichtiger Nutzfisch. Sein Fleisch, frisch besonders schmackhaft und entsprechend geschätzt, wird in größeren Mengen zu Ölkonserven verarbeitet. Er kann bis zu 3 m lang werden. Das größte Gewicht eines gefangenen Exemplares betrug 679 kg. Der Thunfischfang wird von Sportfischern und Berufsfischern hoch geschätzt.

Größe maximal: 310 cm, normal: 80 bis 120 cm.
Fanggerät: Schleppangel mit lebendem Köder.



Pejeperro, Bodiano

- *Bodianus scrofa* (Valenciennes, 1839)

Spanisch: Vieja / Englisch: Barred hogfish / Französisch: Pourceau.

Hält sich gern in Felsspalten und Höhlen bis zu einer Tiefe von 150 m auf. Ist ein Einsiedler, der sich von kleinen Fischen, Krusten- und Weichtieren ernährt. Anzutreffen im Atlantik zwischen den Azoren und den Kapverdischen Inseln.

Größe maximal: 65 cm (bei einem Gewicht von 4 kg), normal: 32 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz.



Pejerrey

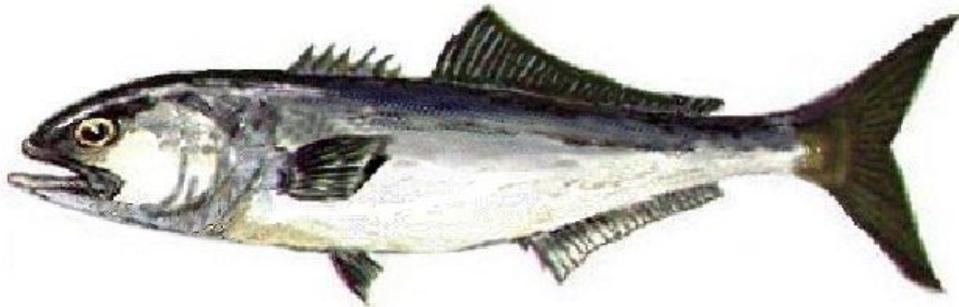
- *Pomatomus saltatrix* (Linnaeus, 1766)

Deutsch: Blaufisch, Blaubarsch, Schnapper / Spanisch: Anchova de barco, Anjova, Galletón, Chova / Englisch: Blue-fish / Französisch: Tassergal / Italienisch: Ballerino, Pesce serra / Portugiesisch: Anchova / Mallorquin: Saboga.

Färbung: am Rücken grünlichdunkelblau, an den Seiten und am Bauch silbrig weiß. Deutlich sichtbare Schuppen. Versehen mit einer kurzen stachelstrahligen ersten Rückenflosse, deren vorderster Strahl nicht nach vorne gerichtet ist, sowie mit einer zweiten Rückenflosse, deren Länge mit jener der darunter stehenden Afterflosse übereinstimmt. Schwanzstiel kräftig. Lebt in Küstennähe zwischen der Wasseroberfläche und einer Tiefe von 120 m, hauptsächlich in Bodennähe. Blaubarsche sind berühmte Räuber. Jungfische schwimmen in Gruppen, bevorzugt in der Brandung vor Meeresbuchten; ältere Exemplare sind eher als Einzelgänger anzutreffen. Blaubarsche greifen Schwärme kleinerer Fische an und töten oft wesentlich mehr Tiere, als sie fressen können. Sie ernähren sich hauptsächlich von Makrelen, Sardinen und Bogas. Verbreitet in fast allen wärmeren Gewässern. Beliebt bei Sportanglern. Ist sehr schmackhaft und wird geschätzt, sollte jedoch sehr frisch verzehrt werden, da das nur wenig fetthaltige Fleisch rasch übermäßig weich wird. Die Fische eignen sich gut zum Einfrieren.

Größe max.: 120 cm, normal: 40 bis 90 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Schleppangel mit lebendem Köder.



Pejeverde, Rubicoa

- *Thalassoma pavo* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Meerpfau / Spanisch: Pez verde / Englisch: Ornate wrasse / Französisch: Girelle paon / Italienisch: Girella pavone.

Lebt sowohl in der Nähe von Molen und Hafenmauern, als auch über felsigem und sandigem, algenbewachsenem Grund bis zur Tiefe von 100 m. Farblich sehr attraktiv; auf gelber Grundfärbung mit rötlichen Tönen zeigt der Meerpfau ein buntes Wellenmuster grüner und rot-brauner Querlinien, am Kopf auf rötlichem Grund ein blaues weitmaschiges Streifennetz, in Rückenmitte ein schwarzer Fleck. Erwachsene Männchen sind an den lang ausgezogenen Spitzen der Schwanzflosse zu erkennen. Ernährt sich von Kleinlebewesen und Algen. Verbreitet zwischen Portugal und Südafrika und im Mittelmeer.

Größe maximal: 20 cm, normal: 12 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Senknetz.



Peto

- *Acanthocybium solandri* (Cuvier, 1831)

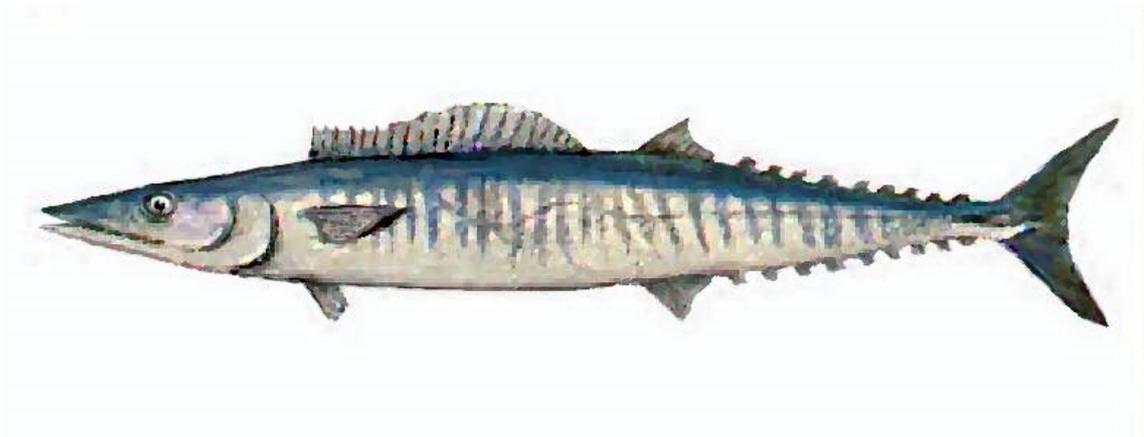
Spanisch: Peto / Englisch: Wahoo / Französisch: Thazard-bastard

Der Peto gehört zur Familie der Scombridae. Er bildet kleinere Schwärme und ist ein Räuber, der sich von mancherlei Fischen wie Sardinen, Bogas und Caballas ernährt. Er ist vor allem bei den westlichen Inseln und gewöhnlich in der Zeit von September bis März anzutreffen. Gelegentlich kann man ihn häufig in geringer Tiefe nahe der Wasseroberfläche in ruhiger Gelassenheit schwimmen sehen.

Er ist verwechselbar mit dem Bicuda, jedoch ist sein Maul weniger vorstehend und die dunklen Streifen sind länger und zahlreicher.

Größe maximal: 215 cm

Fanggerät: Currican, Harpune, lebende Köder



Pez aguila, Ratón

- *Myliobatis aquila* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Gewöhnlicher Adlerrochen / Spanisch: Aguila marina, Chucho / Englisch: Common eagle ray / Französisch: Aigle commun, Mourine / Italienisch: Aquila di mare.

Rautenförmige Körperscheibe mit von den Brustflossen nicht eingeschlossenem Kopf. Peitschenähnlicher Schwanz, doppelt so lang wie der Rücken. Rückenflosse knapp vor dem giftigen Schwanzstachel. Färbung der Rückenseite: Schiefergrau, graugrün, braunrötlich oder dunkelbraun mit grünlichgelbem Schimmer. Bauchseite weißlich oder gräulich, am Flossenrand rötlichbraun gesäumt; Schwanz schwarzbraun bis schwarz. Kopf wenig vorspringend. Seitlich stehende Augen. Verbreitet im Mittelmeer und dem Atlantik, auf Sand- und Schlammgrund vom Flachwasser an. Ernährt sich von Krebsen und Weichtieren. Schwimmt gewandter und schneller als die übrigen Rochenarten, häufig auch in Oberflächennähe. Lebendgebärend. Das Fleisch ist weich und wässrig und deshalb wenig geschätzt.

Größe maximal: 150 cm,
normal: 80 cm. Fanggerät: Angelhaken, Grundangel.

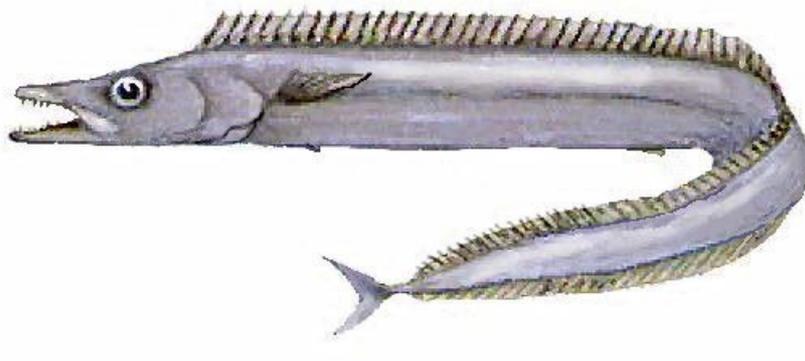


Pez cinto, Sable, Pejesable

- *Lepidopus caudatus* (Euphrasen, 1788)

Der Körper ist gleichmäßig silbrig gefärbt. Die Rückenflosse besteht aus 99 bis 105 Stacheln, wobei die letzten 20 länger sind. Lebt tagsüber nahe des Meeresbodens in Tiefen zwischen 250 und 1000 m; Steigt während der Nacht bis zu 50 m an die Wasseroberfläche. Bildet Schwärme. Ernährt sich von Fischen und Krustentieren. Das Fleisch ist besonders wohlschmeckend.

Maximale Grösse: 200 cm.



Pez de San Pedro, Gallo de San Pedro, Barbero, Gallo Christo -

- *Zeus faber* (Linnaeus, 1758)

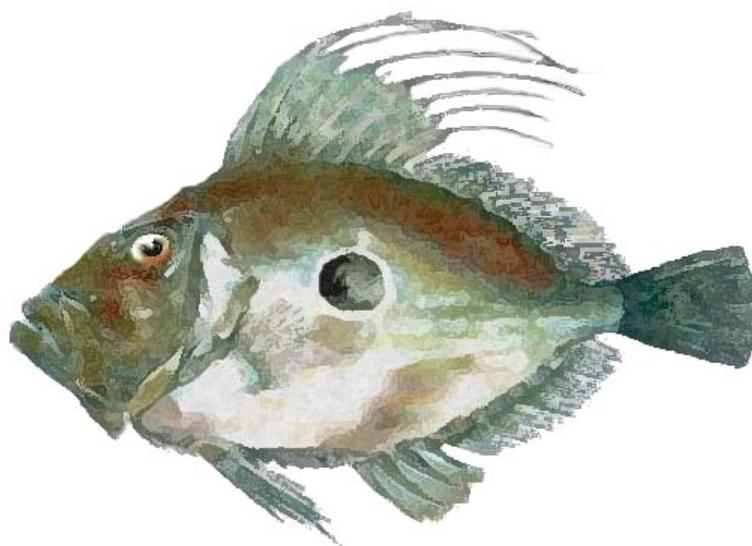
Spanisch: Pez de San Pedro / Deutsch: Petersfisch, Heringskönig / Englisch: John Dory / Französisch: Saint Pierre / Italienisch: Pesce San Pietro.

Sein Körper ist sehr hoch und schmal. Der Kopf ist groß. Auffallend sind die weit vorstreckbaren Kiefern des Mauls, das ein beträchtliches Format besitzt. Er besitzt je 2 knapp hintereinander stehende Rücken- und Afterflossen. Die 1. Rückenflosse trägt 9 bis 10 stark ausgebildete Stachelstrahlen und lange Hautlappen. Entlang des Rücken- und Afterflossenansatzes befindet sich je eine Stachelreihe. Der Rücken ist braungrau gefärbt, die Seiten graugrün bis gelbgrau, der Bauch silbrig weiß.

Lebt einzeln oder in kleinen Schwärmen vorwiegend über Sand- und Schlammgrund in Tiefen zwischen 20 und 400 m, oft auch im Gefolge von Sardinen- und Gueldesschwärmen. Ernährt sich von kleineren Fischen und Krustentiere. Der Petersfisch verdankt seinen Namen der Legende, wonach der Apostel Petrus einmal eine Goldmünze aus dem Maul eines solchen Fisches gezogen hat. Noch heute könne man seine Fingerabdrücke als schwarzen, gelb gesäumten Fleck auf beiden Körperseiten des Fisches erkennen.

Die englische Bezeichnung *John Dory* stammt wahrscheinlich von einem der italienischen Namen dieses Fisches ab: *janitore*, der Torwächter, ist ein italienischer Beinamen St. Peters. In der Antike wurde der Fisch als das heilige Tier des Jupiters betrachtet. Das Fleisch des Petersfisches ist sehr geschätzt.

Maximale Grösse: 70 cm. Mittellänge 25-30 cm (2 kg), max. Länge ca. 70 cm (8 kg).



Pez Espada, Aguja paladar, Picudo, Marlin

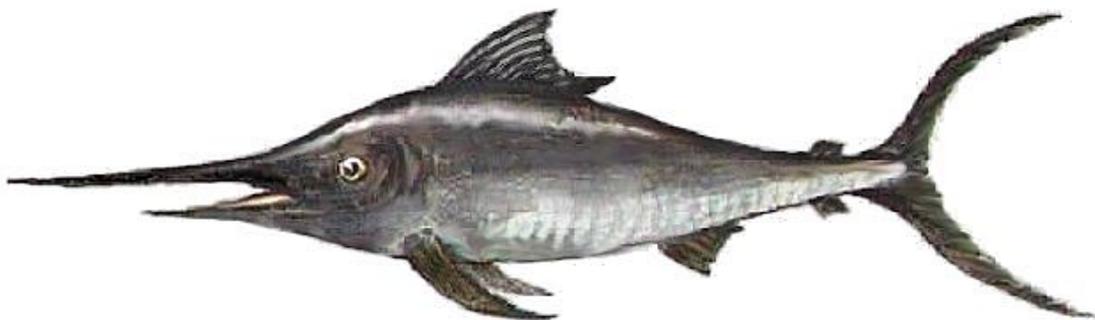
- *Xiphias gladius* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Schwertfisch / Spanisch: Pez espada / Englisch: Swordfish / Französisch: Espadon, Poisson épée / Italienisch: Pesce spada / Portugiesisch: Espadarte.

Der bei Sportfischern beliebte Schwertfisch kann ein Gewicht bis zu 200 kg erreichen. Tagsüber hält er sich hauptsächlich in der Tiefe zwischen 300 und 500 m auf; nachts nähert er sich der Wasseroberfläche. Er ist ein Wanderer und Räuber, der sich von Makrelen, Tintenfischen und fliegenden Fischen ernährt, bei deren Jagd er manchmal auch aus dem Wasser springt. Beim Fang seiner Beute schlägt er mit seinem langen schwertförmigen Oberkiefer, der beim erwachsenen Tier etwa 1/3 der Gesamtlänge erreicht, wild um sich. Seine Färbung ist am Rücken dunkel bis schwarzblau, an den Seiten aufhellend zu blau- bis silbergrau, in Bauchmitte gräulich-weiß. Lebt im offenen Meer, einzeln, paarweise oder in kleinen Gruppen. Verbreitet in tropischen und subtropischen Meeren. Laichzeit im südlichen Teil der Sargasso-See: Februar bis April; in geringerer Zahl im Mittelmeer: Juni bis August. Das Fleisch ist sehr kompakt und besonders bei jungen Exemplaren zart und schmackhaft. Fügt dem Fischfang durch Zerreißen der Netze oft beträchtlichen Schaden zu.

Größe maximal: 450 cm einschließlich seines Schwertes, normal: 100 bis 150 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Schlepp- und Treibangel, Harpunen.



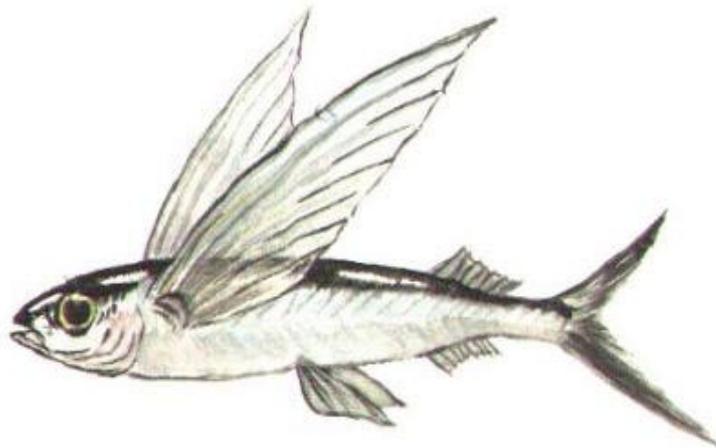
Pez volador

- *Exocoetus volitans* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Atlantischer Flugfisch, Meerschwalbe / Spanisch: Pez volador / Englisch: Flying fish / Französisch: Poisson volant, Hirondelle de mer / Italienisch: Esoceto volante, Rondinella.

Verwandter der Hornhechte. Schlanker, spindelförmiger Körper. Kurzkieferiger oberständiger Mund; sehr lange, flügelartige Brustflossen von grauer Färbung mit weißem Randsaum; untere Schwanzflossenfahne etwas verlängert. Rücken bläulichgrau, Bauch silbrig. Bauchflossen bläulichweiß. Eine kleinere Art bis zu einer Länge von 30 cm ist in Küstennähe der Kanaren anzutreffen. Ernährt sich von Plankton an der Wasseroberfläche und lebt in kleinen Schwärmen vorwiegend im freien Meer. Der Flugfisch „fliegt“ um vor seinen ihn jagenden Verfolgern, wie dem Thunfisch, zu fliehen und kann dabei zwischen 20 und 100 m weit gleiten. Den dazu benötigten Auftrieb besorgt hauptsächlich die Schwanzflosse, deren verlängerte untere Fahne bis zum Abheben im Wasser bleibt, die Geschwindigkeit durch sehr rasche Schläge weiter erhöhend, während der übrige Körper schon in der Luft ist. Man findet ihn in den subtropischen, gemäßigten Regionen des Atlantischen Ozeans und auch im Mittelmeer. Wohlschmeckendes Fleisch.

Größe maximal: 33 cm, normal: 20 cm.



Pulpo

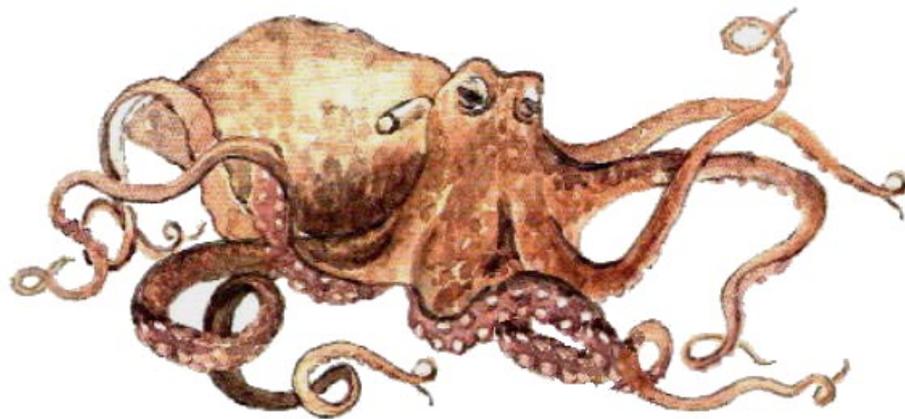
- *Octopus vulgaris* (Cuvier, 1797)

Deutsch: Krake, Seepolyp / Spanisch: Pulpo comun / Englisch: Common octopus / Französisch: Pieuvre, Poulpe / Italienisch: Polpo / Portugiesisch: Polvo.

Der Krake ist ein Einzelgänger und hält sich als Grundbewohner gewöhnlich in Felsspalten und zwischen Steinen bis zu einer Tiefe von 200 m auf. Tagsüber meist verborgen. Auf jedem der 8 Fangarme, von denen das vordere Paar etwas kürzer ist als die anderen, befindet sich eine Doppelreihe von Saugnäpfen. Es gibt oft unterschiedliche Färbungen: gräulich oder gelblich bis bräunlich oder braunrot mit grünlicher Fleckung und raschem Farbwechsel zu dunkleren roten und braunroten Farbtönen. Oberseite oft mit warzenähnlichen kleinen Buckeln bedeckt, die nach kurzer Zeit wieder verschwinden können. Ernährt sich von kleinen Fischen und Schalentieren. Kommt auf den Kanaren häufig vor. Verbreitet im Atlantik, in der Nordsee und im Mittelmeer. Schmackhaft, wobei kleinere Exemplare wegen des zarten Fleisches vorzuziehen sind.

Größe maximal: 150 cm, normal: 20 bis 60 cm.

Fanggerät: Pilke, Reuse, Amphore (Poter).



Rabil

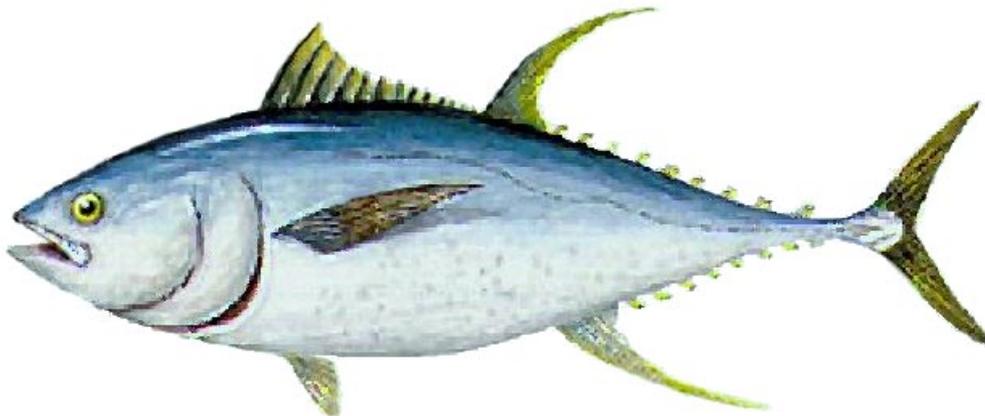
- *Thunnus albacares* (Bonnaterre, 1788)

Deutsch: Gelbflossen-Thunfisch / Englisch: Yellowfin tuna / Französisch: Albacore.

Wanderer, der im Sommer und Herbst im offenen Gewässer bis zu einer Tiefe von 200 m anzutreffen ist. Vorwiegend in den Monaten zwischen Juli und November. Formiert Schwärme.

Maximale Grösse: 200 cm.

Fanggerät: Schleppangel mit lebendem Köder.



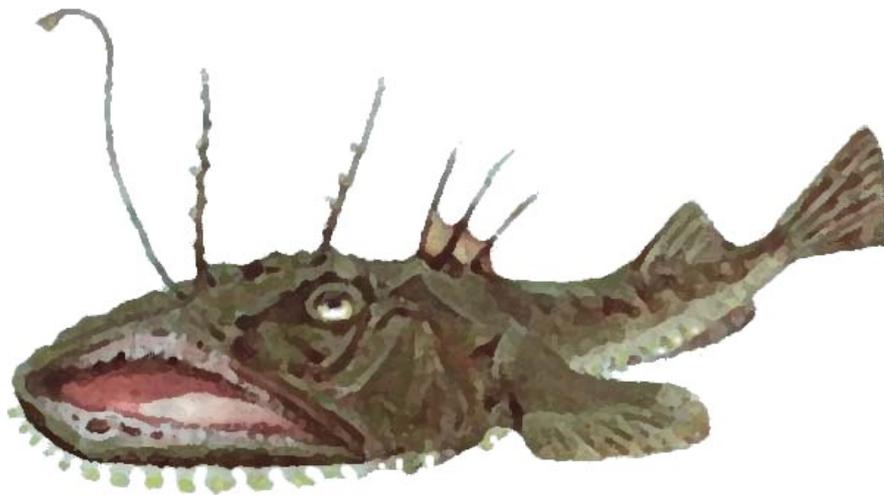
Rape, Pejesapo

- *Lophius piscatorius* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Seeteufel / Spanisch: Rape, Pez sabo / Englisch: Angler-Fish, Monk-Fish / Französisch: Baudroie, Lotte / Italienisch: Boldro / Portugiesisch: Peixe sapo, Ra do mar / Mallorquin: Rap.

Der Seeteufel ist ein seiner Umgebung gut angepaßter Grundfisch. Er bietet einen recht bizarren Anblick mit seinem großen, stark abgeplatteten Kopf und dem ausnehmend breiten Maul. Die erste Rückenflosse hat drei lange, freistehende und drei kürzere und durch eine Flossenhaut verbundene Stachelstrahlen. Der erste trägt an der Spitze ein Hautläppchen, das die sich im Schlamm eingrabenden Seeteufel über ihrer Mundöffnung baumeln lassen, um damit Beutetiere anzulocken. Die zweite Rückenflosse ist mit Weichstrahlen versehen, schwanzständig und der darunter stehenden Afterflosse entsprechend. Die Schwanzflosse ist länglich und schwach gerundet. Der Brustflossenansatz ist armartig verlängert mit rechtwinkelig abstehenden Flossen; die Haut ist unbeschuppt und mit zahlreichen Läppchen besetzt, die in der Meeresströmung hin und her schaukeln und kaum von den kleineren Algen zu unterscheiden sind, zwischen denen er liegt. Lebt in Tiefen zwischen 20 und 500 m auf sandigem und schlammigem Grund, meist eingegraben. Ernährt sich von Fischen, wie Meeraal, Knurhahn, Rochen und Kabeljau. Verbreitet im Mittelmeer, der Nordsee und im Atlantik. Sein Fleisch ist so fest und weiß, daß man es mit dem eines Hummers vergleichen kann.

Größe maximal: 200 cm; normal: 40 - 60 cm.
Fanggerät: Senkangel, Grundangel.



Raya

- *Raja clavata* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Nagelrochen / Spanisch: Raya de clavos / Englisch: Thornback ray / Französisch: Raie bouclée / Italienisch: Razza spinosa / Portugiesisch: Raia / Mallorquin: Clavell.

Rautenförmige Körperscheibe mit von den Brustflossen spitz eingeschlossenem Kopf. Rückenseite mit zahlreichen Dornen, die auf dem Schwanz in drei Reihen übergehen. Hautfalte auf beiden Seiten des Schwanzes. Die beiden Rückenflossen stehen am Schwanzende. Die Schwanzflosse ist nur ganz schwach ausgebildet. Lebt in einer Tiefe zwischen 20 und 50 m über sandigem oder lehmigem Meeresgrund, wo die graue bis gelblichgraue Färbung ihres Rückens eine hervorragende Tarnung darstellt. Ernährt sich von Bodenfischen, Weich- und Schalentieren. Die in den kanarischen Gewässern vorkommenden Exemplare bleiben weit unter der Maximalgröße. Verbreitet im östlichen Atlantik, in der Ostsee, im Schwarzen Meer und im Mittelmeer.

Größe maximal: 130 cm, normal: 80 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Grundangel.



Romera, Romero capitán, Romero de vieja

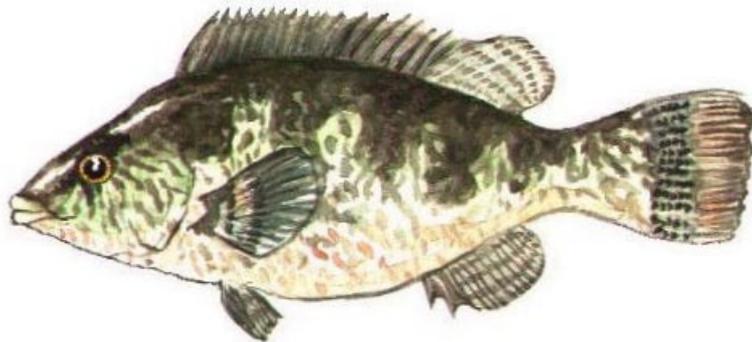
- *Labrus bergylta* (Ascanius, 1767)

Deutsch: Gefleckter Lippfisch, Berggylt / Spanisch: Maragota / Englisch: Ballan wrasse / Französisch: Grande vieille / Italienisch: Labro comune / Mallorquin: Tord.

Elliptischer, seitlich etwas zusammengedrückter Körper. Eine durchgehende Rückenflosse, deren stachelstrahliger vorderer Teil länger ist, als der weichstrahlige. Fleischig, verdickte Lippen; endständiger, etwas vorgestreckter Mund. Mittelmäßige Schuppen; die Haut kann schleimig sein. Vollständige Seitenlinie; Schwanzflosse abgerundet. Bei grüner oder rotbrauner Grundfärbung oben undeutlich gefleckt, an den Seiten manchmal ein hell schimmernder Längsstreifen, darunter gelb- oder rottrandige Schuppen; Bauch bläulich-weiß oder orange; Rücken-, Schwanz- und Afterflosse grau- bis braungrün; Brust- und Bauchflossen orange. Lebt gewöhnlich an Felsküsten über mit Algen bewachsenem Meeresboden und in Grotten vom Flachwasser an bis zu 50 m Tiefe. In Größe und Farbe sehr unterschiedlich. Einzelgänger. Ernährt sich von kleinen Weichtieren. Verbreitet zwischen Norwegen und Marokko und im Mittelmeer. Einer der wenigen Lippfische mit schmackhaftem Fleisch.

Größe maximal: 50 cm, normal: 22 cm.

Fanggerät: Reuse, Schleppnetz.



Roncador, Ronco, Tronelero

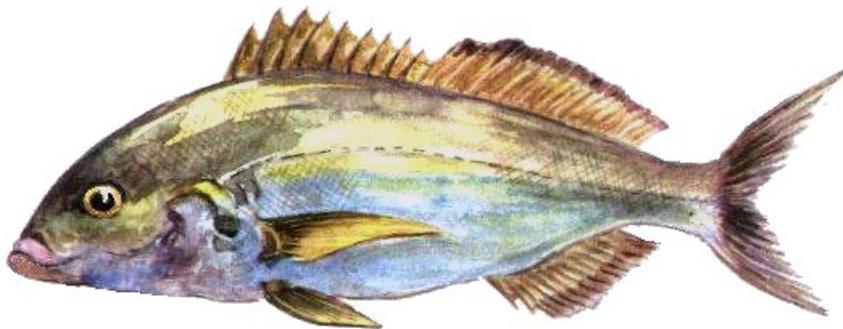
- *Pomadasys incisus* (Bowdich, 1825)

Spanisch: Ronco mestizo / Englisch: Bastard grunt / Französisch: Grondeur metis

Körper etwas länglich und zusammengedrückt. Kopfprofil etwas konvex. Kleiner, leicht geschrägter Mund, verdickte Lippen, beide Kiefern bezahnt. Eine einzelne, eingeschnittene Rückenflosse; lange, gegabelte Brustflossen, gegabelte Schwanzflosse. Mittlere Schuppengröße. Am Meeresgrund in Küstennähe in 3 bis 90 m Tiefe lebend. Bevorzugt felsiges Geröll. Bildet kleine Schwärme. Laichzeit im Sommer. Fleischfressend; ernährt sich von kleinen Krustentieren. Seinen Namen verdankt er dem charakteristischen Geräusch, das er abgibt (Roncador = Schnar-chender). Sein Fleisch ist recht genießbar. Verbreitet im östlichen Atlantik bei Madeira und zwischen Gibraltar und Angola. Auf den Kanaren anzutreffen.

Größe maximal: 30 cm, normal: 15 cm.

Fanggerät: Reuse, Stellnetz.



Rubio, Perlon

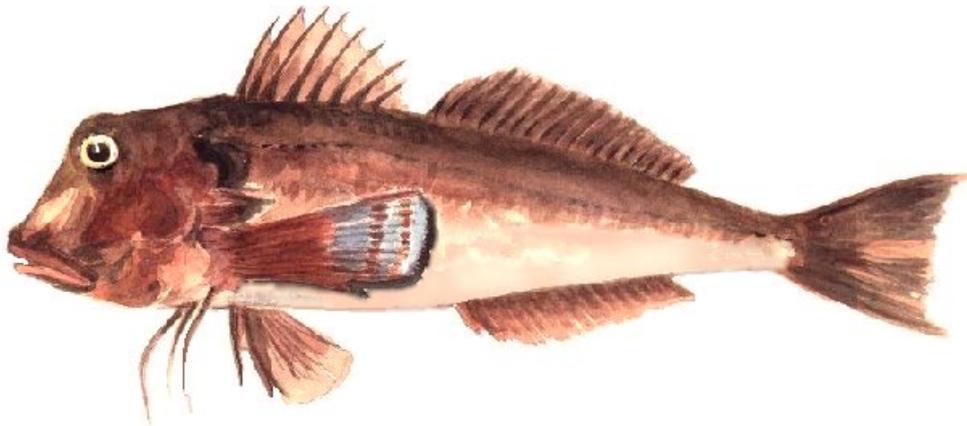
- *Chelidonichthys lucerna* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Roter Knurrhahn / Spanisch: Bejel, Cabracho, Lluerna / Englisch: Tub gurnard / Französisch: Grondin perlon / Italienisch: Capone gallinella / Portugiesisch: Cabra.

Gestreckter Körper. Großer mit Knochenplatten gepanzerter Kopf. Stirnlinie deutlich eingebuchtet. Zwei Rückenflossen, von der die erste stachelstrahlige kürzer und höher als die zweite weichstrahlige ist. Die Afterflosse entspricht der Länge der 2. Rückenflosse. Die Schwanzflosse ist eingebuchtet. Färbung: Gelblichrosig bis rötlich oder bräunlichgrau; untere Seite und Bauch weißlich. Brustflossen blau gerandet; reichen bis zur Afterflosse. Die Brustflossen weisen einige von der Flossenhaut freie, als Tast- und teils auch als Fortbewegungsorgane dienende Strahlen auf. Seitenlinie mit glatten Schuppen. Der Fisch kann mit Hilfe einer Schwimmblase und eines besonderen Muskels Knurrlaute erzeugen. Lebt über sandigem und lehmigem Boden bis 200 m Tiefe. Verbreitet im Mittelmeer und in den Küstenzonen des subtropischen und gemäßigten Atlantiks. Anzutreffen bei den östlichen Inseln der Kanaren.

Größe maximal: 75 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Stellnetz, Reuse, Grundangel.



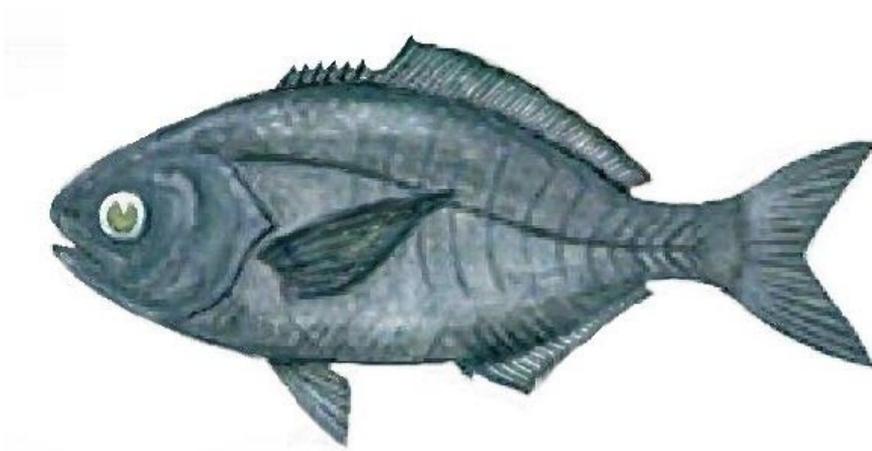
Rufo, Pámpano

- *Hyperoglyphe moselii* (Cunningham, 1910)

Englisch: African barrellfish / Französisch: Rouffe africain / Spanisch: Rufo africano.

Über dem Meeresgrund in Tiefen zwischen 400 und 700 m. Jüngere Exemplare halten sich gern in kleinen Schwärmen unter treibenden Gegenständen auf.

Maximale Grösse: 85 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Grundangel.

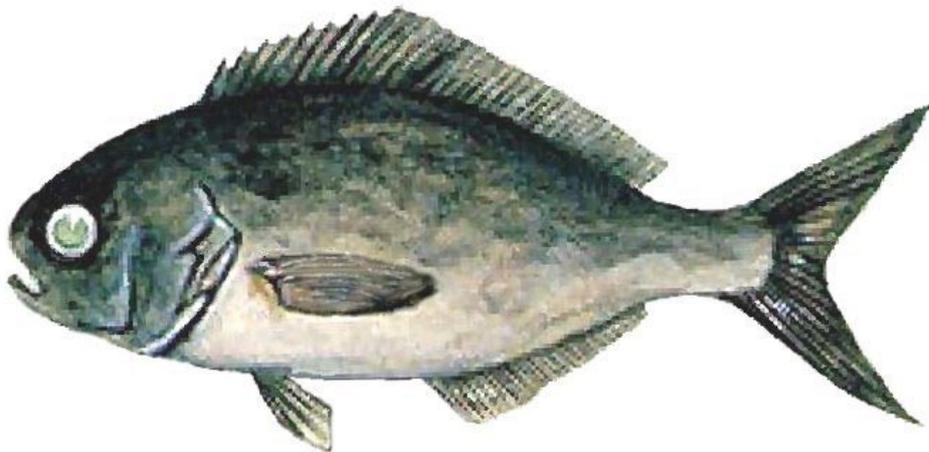


Rufo imperial, Pámpano

- *Schedophilus ovalis* (Valenciennes, 1833)

Zwischen 300 und 700 m Tiefe anzutreffen. Junge Exemplare bilden oft kleine Schwärme unter treibenden Gegenständen.

Max. Grösse: 100 cm.



Sable negro, Conejo diablo, Pejesable negro

- *Aphanopus Carbo* (Lowe, 1839)

Englisch: Black scabbardfish / Französisch: Sabre noir.

In tiefen Gewässern nahe dem Meeresgrund zwischen 600 und 1.200 m anzutreffen. Steigt während der Nacht an die Oberfläche.

Maximale Grösse: 210 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Senkangel



Salema

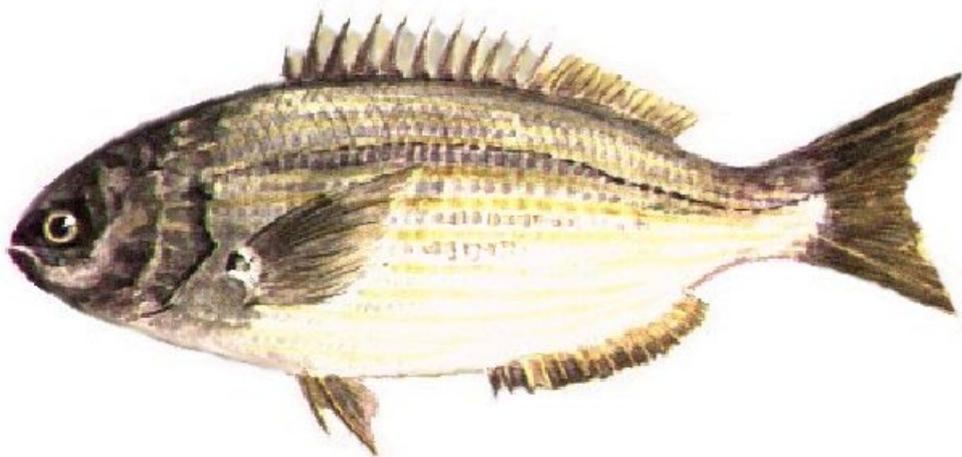
- *Sarpa salpa* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Goldstrieme / Spanisch: Salema / Englisch: Salema / Französisch: Saupé / Italienisch: Salpa, Sarpa / Portugiesisch: Salema / Mallorquin: Salpa.

Körper elliptisch; seitlich etwas eingedrückt. Stirnlinie fast gleichmäßig. Kiefer mit Schneidezähnen. Eine Rückenflosse; Schwanzflosse leicht gegabelt. Hochangesetzte Seitenlinie, parallel zur Rückenlinie verlaufend. Der ganze Körper ist mit Schuppen mittlerer Größe bedeckt. Rücken blaugrau bis olivgrau; Seiten silbrig mit 10 bis 12 orangegoldenen Längsstreifen; Bauch silbrig; am Brustflossenansatz ein schwarzer Fleck. Laichzeit im Herbst. Lebt über algenbewachsenem felsigen, sandigem oder steinigem Boden in Küstennähe bis zu 50 m Tiefe; oft in großen Schwärmen. Allesfresser; ernährt sich von Algen und kleinen Krustentieren. Verbreitet im östlichen Atlantik, auf den Azoren, Madeira, den Kapverdischen und Kanarischen Inseln und im Mittelmeer. Genehmigte Mindestfanggröße auf den Kanaren: 24 cm.

Größe maximal: 45 cm, normal: 22 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Stellnetz, Schleppnetz.



Salmonete, Salmon -

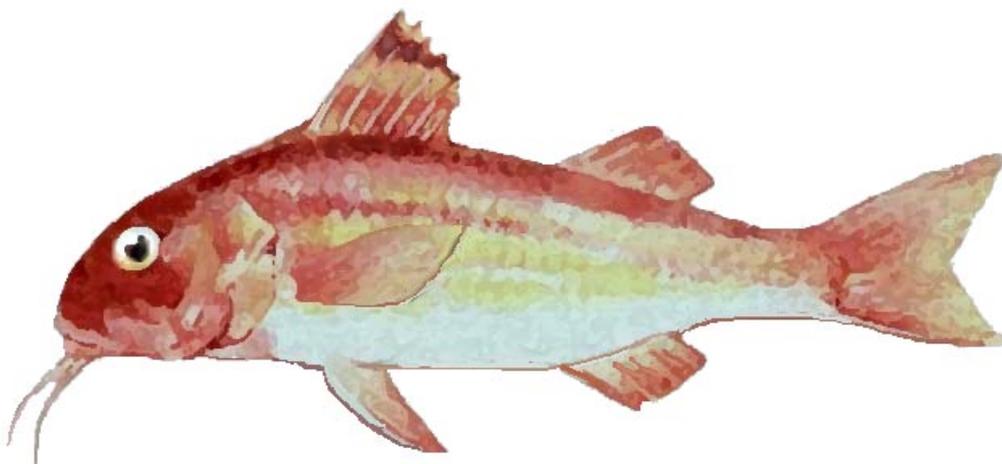
- *Mullus surmuletus* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Streifenbarbe / Spanisch: Salmonete de roca, Salmonete rayado / Englisch: Striped red mullet / Französisch: Rouget-barbet de roche / Italienisch: Triglia di scoglio / Portugiesisch: Salmonete / Mallorquin: Moll de Roca.

Meerbarbe mit seitlich ein wenig zusammengedrücktem, von großen Schuppen bedecktem Körper, steil ansteigendem Kopf mit zwei gut ausgebildeten Bartfäden am Kinn. Zwei verhältnismäßig kurze, klar getrennte Rückenflossen, leicht gegabelte Schwanzflosse. Kurze abgerundete Brustflossen. Starke Rottönung der Körperfärbung und drei bis vier deutliche gelbe Längsstreifen. Dunkle Zeichnung der ersten Rückenflosse. Lebt in Küstennähe über sandigem Grund zwischen Fels und Geröll, vom Herbst bis Frühjahr in größerer Tiefe, im Sommer vom Flachwasser an. Laicht im Juli bis September. Ernährt sich von kleinen Bodentieren, die sie mit ihren Bartfäden aufspürt. Verbreitet im Schwarzen Meer, Mittelmeer und im Atlantik von Norwegen bis zum Senegal, auf Madeira und den Kanaren. Ausgezeichneter Speisefisch, wobei die Leber des Fisches eine Delikatesse ist. Genehmigte Mindestfanggröße auf den Kanaren: 15 cm.

Größe maximal: 40 cm, normal: 18 cm.

Fanggerät: Reuse, Schleppnetz.



Sama, Sama dorada, sama de ley -

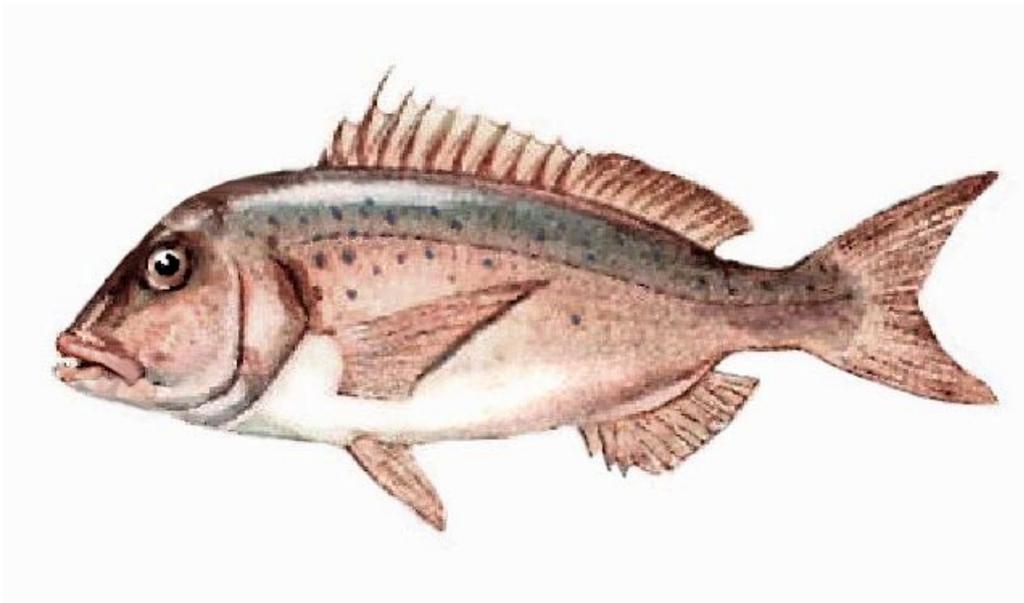
- *Dentex dentex* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Zahnbrassen / Spanisch: Dentón comun / Englisch: Common dentex, Toothed sparus, Snapper / Französisch: Denté commun, Dentau, Pironneau / Italienisch: Dentice comune / Portugiesisch: Dargo, Capatao / Mallorquin: Déntol.

Der Zahnbrassen ist der König der Meerbrassen. Er hat einen oval geformten Körper; je nach Größe mehr oder weniger gestreckt, seitlich etwas eingedrückt. Er besitzt eine durchgehende einzelne Rückenflosse und lange, spitze Brustflossen; die Schwanzflosse ist gegabelt. Die Färbung seines Rücken ist graublau, Seiten und Bauch silbrig weiß mit leicht rötlichem Schimmer und mit blauen Tupfen, die bei toten Exemplaren rasch verblassen. Die Rückenflosse hat eine gelbliche, die Brust-, Bauch-, After- und Schwanzflossen besitzen eine rötliche Färbung. Die Stirnlinie ist steil ansteigend. Tiefsitzendes, mittelgroßes Maul; Kiefer mit je 4 Fangzähnen oben und unten; ohne Mahlzähne. Der Fisch lebt in Tiefen bis 200 m über steinigem oder sandigem Meeresgrund. Im Sommer an Felsküsten, vorzugsweise über tieferen See- und Neptungraswiesen. Er ernährt sich von Krebsen, Schnecken und kleinen Fischen. Laichzeit Ende des Sommers bis Anfang Herbst. Verbreitet über die gesamte Länge des östlichen Atlantiks und im Mittelmeer. Als Speisefisch mit sehr wohlschmeckendem Fleisch auf dem Markt stets begehrt. Mindestfanggröße auf den Kanaren: 35 cm. Es handelt sich um eine für den örtlichen Fischfang wichtige Art.

Größe maximal: 100 cm, normal: 35 bis 70 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Schleppnetz, Grund- und Schleppangel.



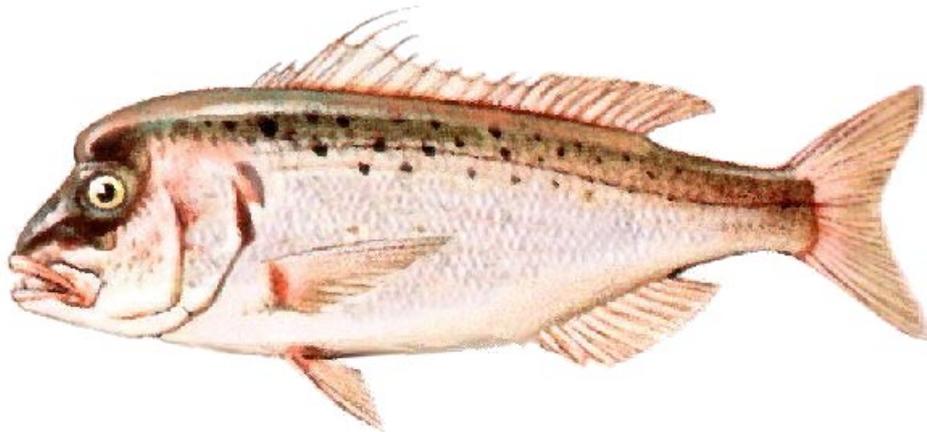
Sama de pluma, Pargo, Sama, Pargo macho, Serruda

- *Dentex (Cheimerius) gibbosus* (Rafinesque, 1810)

Englisch: Pink dentex / Französisch: Gros dente rosé

In Tiefen zwischen 10 und 200 m über felsigem oder sandig-felsigem Boden. In den Sommermonaten versammeln sie sich über Sandbänken und Untiefen. Charakteristisch ist der Höcker über dem Kopf dieser Meerbrasse. Jüngere Exemplare findet man näher an der Küste als die älteren; bei ihnen sind die ersten zwei Stachelstrahlen sehr kurz während der 3., 4. und 5. Stachelstrahl fadenartig verlängert ist.

Maximale Grösse: 100 cm, Fanggrösse normal: 35 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Schleppnetz, Reuse, Grundangel.



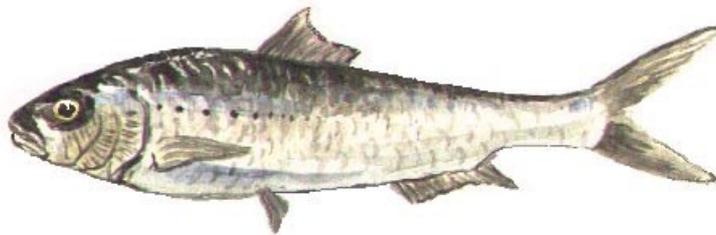
Sardina

- *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792)

Deutsch: Sardine, Pilchard / Spanisch: Sardiña europea / Englisch: European pilchard, Sardine / Französisch: Sardine commune / Italienisch: Sardina, Sarda / Portugiesisch: Sardina.

Schlanke Körperform bei ovalem Querschnitt. Große Augen. Durchgehende einzelne Rückenflosse; Schwanzflosse gegabelt. Brustflossen sehr kurz. Bauchflossen liegen unter dem Hintere Ende der Rückenflosse. Rücken oliv- bis bläulichgrün; Seiten mit schwärzlichen Flecken hinter den Kiemendeckeln und mit bläulichem Längsband; Bauch silbrig. Kiemendeckel deutlich strahlenförmig gefurcht; 30 Schuppen entlang der Körpermitte. Bildet große Schwärme und lebt zwischen der Wasseroberfläche und einer Tiefe bis zu 150 m nahe der Küste; im Winter meist in größeren Tiefen. Ernährt sich von planktonischen Krebstieren, Fischeiern und dergleichen, nach deren Vorkommen sich besonders im Atlantik die Wanderungen richten. Geschlechtsreif im Alter von drei Jahren. Laicht im Sommer bis Herbst im offenen Meer 50-60.000 Eier. Heutzutage ist die Sardine in den kanarischen Gewässern viel seltener als früher anzutreffen. Verbreitet von den britischen Inseln bis zum Senegal, Madeira, den Kanaren, Schwarzes Meer sowie im Mittelmeer.

Größe maximal: 25 cm, normal: 12 cm.
Fanggerät: Reuse, Treibnetz und Ringwade.



Sargo blanco

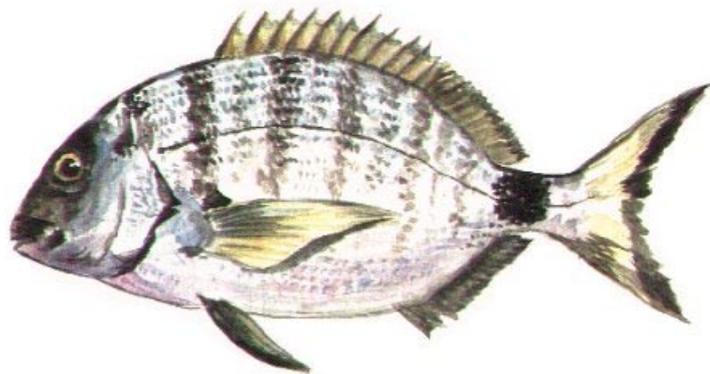
- *Diplodus sargus cadenati* (de la Paz, Bauchot et Daget, 1974)

Deutsch: Geißbrasse / Spanisch: Sargo marroqui, Sargo burdo / Englisch: White seabream / Französisch: Sar commun du Maroc, Sargue de Rondelet / Italienisch: Sargo rigato, Sargo maggiore / Mallorquin: Sard.

Hoher, ovalförmiger Körper; seitlich zusammengedrückt. Kiefer mit schrägstehenden Schneidezähnen sowie Mahlzähnen versehen. Eine durchgehende einzelne Rückenflosse von gleichbleibender Höhe; mittellange und spitze Brustflossen; Schwanzflosse gegabelt. Großschuppig. Rücken gelblichbraun; Seiten bräunlich-silbern und 7 bis 8 deutlichen dunkleren Querbinden; Bauch silbrig; Bauchflossen schwärzlich. Auf dem Schwanzrücken hinter den letzten Strahlen von Rücken- und Afterflosse ein schwarzer Halbring. Lebt grundnah in kleinen Schwärmen zwischen der Wasseroberfläche und 150 m Tiefe über felsig-zerklüftetem, steinigem, sandigem oder bewachsenem Meeresboden; gern auch in Höhlen. Laichzeit: März-April. Ernährt sich von Seeigeln, Krusten- und Weichtieren, vorwiegend nachts. Sehr gutes Fleisch. Unter den Meerbrassen als Speisefisch eine der meistgeschätzten Arten. Verbreitet an der Ostküste des Atlantiks, bei Madeira, den Kanarischen und den Kapverdischen Inseln. Auf den Kanaren genehmigte Mindestfanggröße: 22 cm.

Größe maximal: 45 cm, normal: 22 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Schleppnetz, Grundangel.



Sargo picudo, Morruda

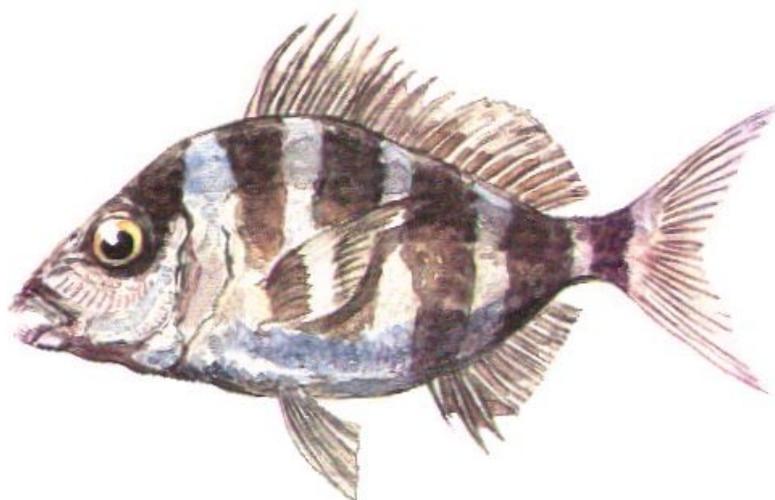
- *Diplodus puntazzo* (Cetti, 1777)

Deutsch: Spitzbrasse / Spanisch: Sargo picudo / Englisch: Sharpshout seabream / Französisch: Sar á museau pointu / Italienisch: Sparo puntazzo / Mallorquin: Morruda.

Färbung: Silbergrau mit 7 bis 9 schwärzlichen Querbändern, manchmal mit 8 bis 10 sehr schwachen goldgelben Längslinien; auf dem Schwanzrücken hinter den letzten Strahlen der Rücken- und Afterflosse ein schwarzer Halbring. Kopf mit zugespitzter Schnauze. Auf Augenhöhe eingebuchtete Stirnlinie. Lebt nahe der Küste über felsigem und sandigem Grund bis 20 m Tiefe, vornehmlich in Brandungszonen wegen des Wellengangs. Geschätzter Speisefisch.

Größe maximal: 60 cm,
normal: 25 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Stellnetz.



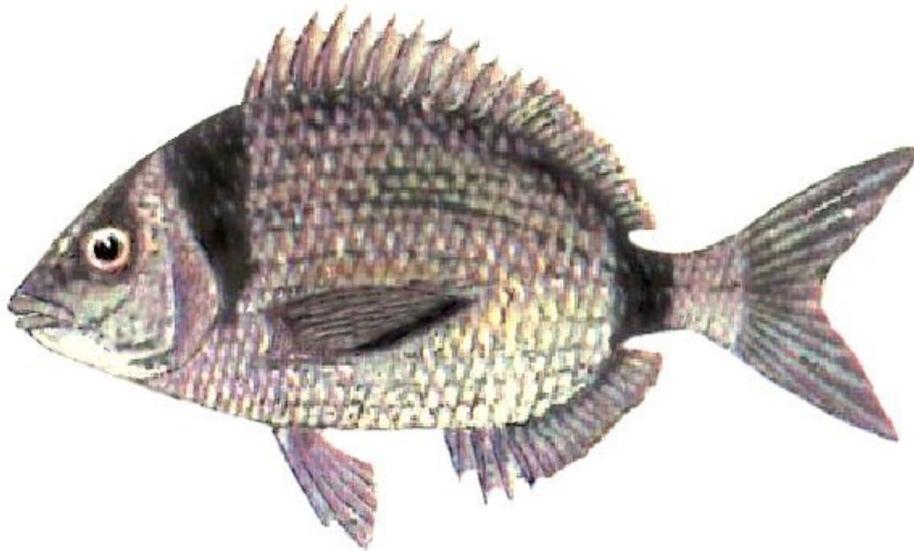
Seifia, Saifia, Saifio, Seifío

- *Diplodus vulgaris* (E.Geoffroy Saint-Hilaire, 1817)

Spanisch: Mojarra / Englisch: Common two-banded seabream / Französisch: Sar a tête noire.

In Tiefen zwischen 3 und 150 m über felsigem, felsig-sandigem Grund und in Seegrasweiden anzutreffen.

Maximale Grösse: 45 cm. Normale Fanggrösse: 22 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Schleppnetz.



Tamboril

- *Sphoerodes spengleri* (Bloch, 1792)

Spanisch: Tamboril / Italienisch: Pesce palla.

Tritt häufig vor der Küste von Gran Canaria, Lanzarote und Fuerteventura nahe der Wasseroberfläche auf. Lebt über sandigem und felsigem Grund und ernährt sich von Schnecken und anderen kleinen Weichtieren. Wenn man ihn ärgert, pumpt er sich mit Wasser voll, bis er eine kleine Kugel bildet. Verbreitet im Ostatlantik von Portugal bis Angola.

Größe normal: 10 cm.



Tapaculo

- *Bothus podas maderensis* (Lowe, 1834)

Spanisch: Podas / Englisch: Wide-eyed flounder / Französisch: Rombou podas / Italienisch: Rombo di rena / Mallorquin: Pedaç.

Bodenlebender Plattfisch, der auf den Kanaren und Madeira am häufigsten auftritt. Augen auf der linken Seite des Kopfes. Schräg-asymmetrisches Maul mit Zähnen in beiden Kiefern. Kleine Augen, die bei den Männchen weiter auseinanderstehen, als bei den Weibchen. Rücken- und Afterflosse sind getrennt von der Schwanzflosse, die abgerundet ist. Runzlige Schuppen auf der Augenseite; glatt auf der Blindseite. Die Seitenlinie findet man nur auf der Augenseite. Lebt zwischen 5 und 200 m Tiefe nahe der Küste auf sandigem oder lehmigen Boden, wo er sich tarnt und eingräbt. Standorttreu, einzeln oder in Paaren lebend. Laicht im Frühjahr. Ernährt sich von kleinen Weichtieren. Guter Speisefisch.

Größe maximal: 25 cm.

Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Schleppnetz.



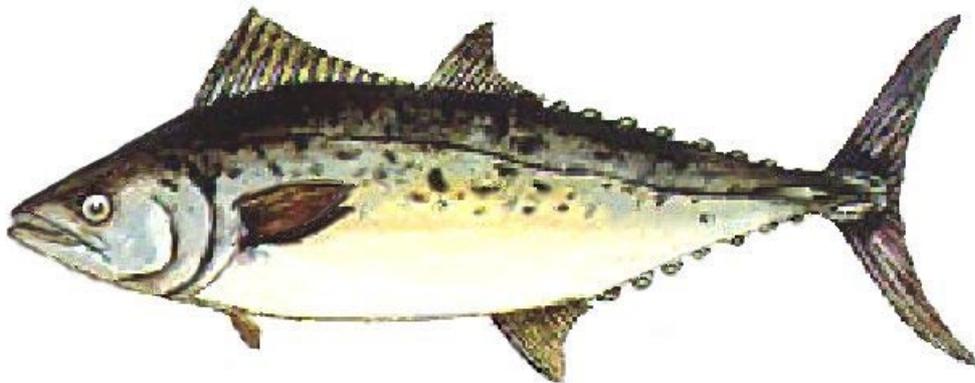
Tasarte

- *Orcynopsis unicolor* (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817)

Deutsch: Weisser Pelamide / Englisch: Plain bonito / Französisch: Palomette.

Selten. In der Küstennähe und im offenen Ozean nahe der Wasseroberfläche zu finden. Kann anhand seines Halsschildes aus dichten silbrigen Schuppen, der den vorderen Teil seines Körpers bedeckt, leicht identifiziert werden. Wandernde Gattung. Nur gelegentliche Fänge im Bereich der östlichen Kanaren. Häufiger vor der afrikanischen Küste. Bildet Schwärme.

Maximale Grösse: 80 cm.
Fanggerät: Lebender Köder, Schleppangel.



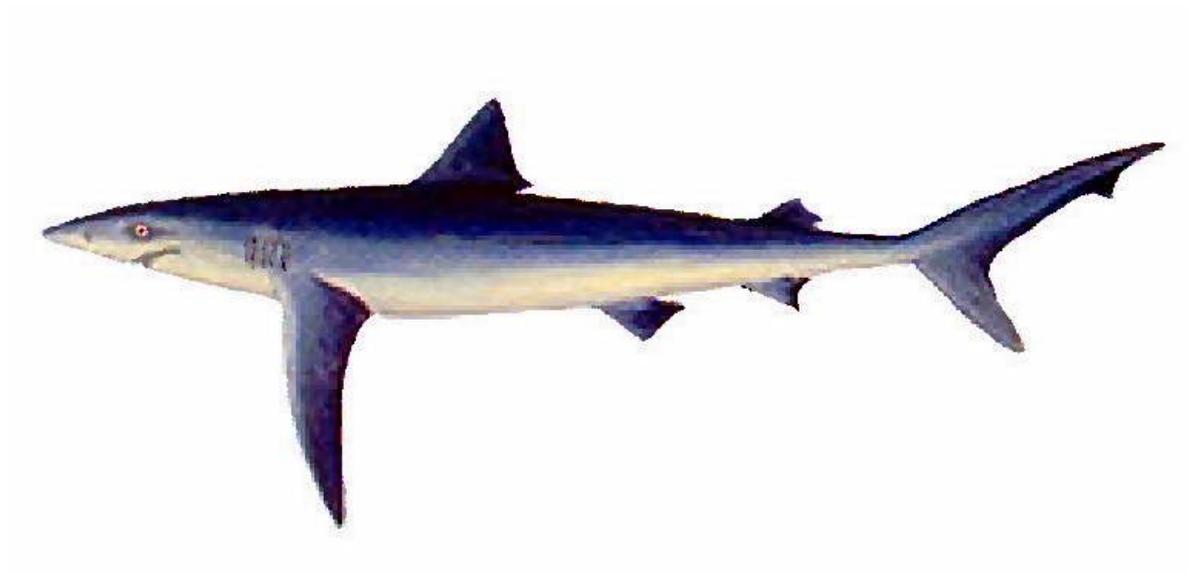
Tiburón arenero, Jaquetón

- *Carcharhinus Obscurus* (Le Soeur, 1818)

Deutsch: Dunkler Braunhai / Englisch: Dusky shark / Französisch: Requin sombre.

Häufig in Küstengewässern und dem angrenzenden offenen Ozean anzutreffen.

Maximale Grösse: 250 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Schleppnetz



Tiburón azul, Sarda, Quella, Tintorero -

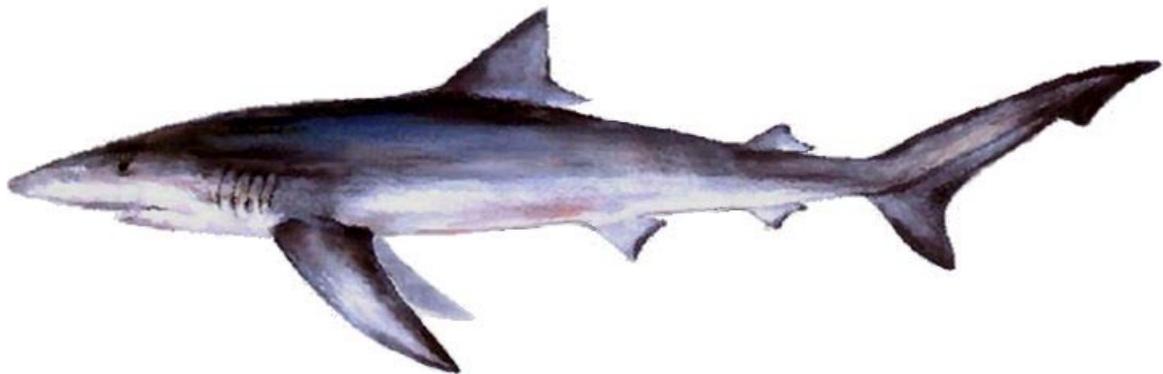
- *Prionace glauca* (Linnaeus, 1758)

Deutsch: Blauhai / Spanisch: Tiburón azul, Tintorera, Melgacho / Englisch: Blue shark / Französisch: Peau bleue, Requin bleu, Bleuet / Italienisch: Verdesca, Verdone / Portugiesisch: Quelna, Tintoreia.

Elliptischer, schlanker Körper; oben abgeflachter Kopf mit langer, spitzer Schnauze; unterständiger Mund; scharfe Dreieckszähne, glattrandig oder gesägt. Rücken schiefergrau bis schwarzblau (bei jungen Exemplaren blau); Seiten heller, Bauch grauweiß. Fünf Kiemenspalten; die letzte Kiemenspalte sitzt über dem Ansatz der großen, sichelförmigen Brustflossen. Zweite Rückenflosse klein, oberhalb der kleinen Afterflosse stehend. Schwanzflosse mit langem oberem Lappen. Lebendgebärend. Hochseehai. Folgt als gefräßiger Räuber Sardinen-, Makrelen- und Thunfischschwärmen. Frißt auch andere Haie. Er ist für Menschen nicht ungefährlich.

Der Blauhai lebt allein oder in kleinen Gruppen und kann bis zu 200 kg Gewicht erreichen, in den kanarischen Gewässern jedoch normalerweise nicht über 30 kg. Er ist in allen Weltmeeren anzutreffen und löst bei leidenschaftlichen Fischern ein lebhaftes Interesse aus. Im Sommer findet man ihn auch nahe der Küste, dort jedoch vorwiegend jüngere Exemplare. Das Fleisch ist zäh und schwer verdaulich. Die Haut wird als Poliermittel verwendet und zu Leder verarbeitet. Aus der Leber wird Tran gewonnen.

Maximale Grösse: 400 cm. Fanggerät: Angelhaken, Tief- und Schleppangel.

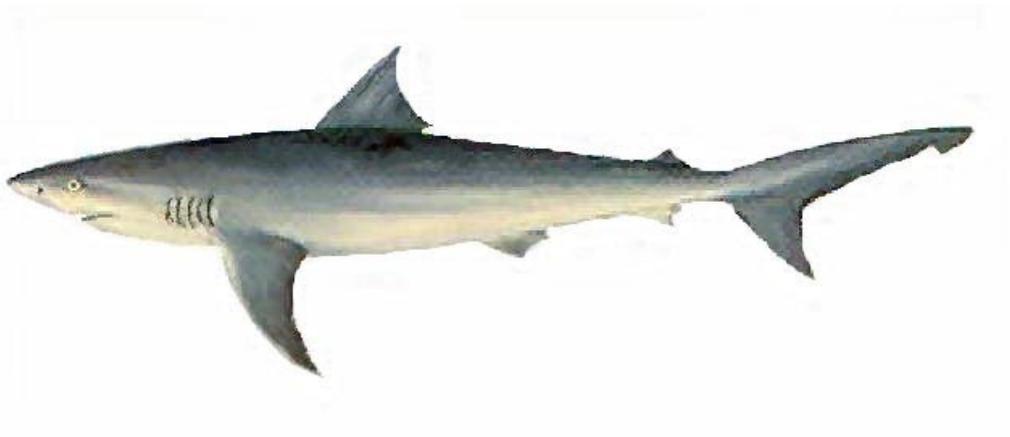


Tiburón jaquetón, Jaqueta

- *Carcharhinus falciformis* (Bibron, 1839)

Man findet diese Gattung der Blauhaie sowohl im offenen Ozean als auch nahe der Küste, vor allem die jüngeren Exemplare. Gruppiert sich manchmal in kleinen Schwärmen.

Maximale Grösse: 305 cm.



Torpedo, Tembladera

- *Torpedo (Torpedo) marmorata* (Risso, 1810)

Spanisch: Tembladera

Lebt vorwiegend über sandigem Grund. Einzelgänger. Bedeckt sich am Grund vollständig oder teilweise mit Sand. Ernährt sich von kleineren Fischen und Wirbeltieren. Kann elektrische Schläge verursachen zwischen 100 und 220 Volt. An beiden Seiten des Kopfes befinden sich die hierfür vorgesehenen Organe. Er benutzt diese Fähigkeit um sich zu verteidigen. Eine Berührung sollte man vermeiden.

Grösse: maximal 60 cm.



Trompetero

- *Macroramphosus scolopax* (Linnaeus, 1758)

Spanisch: Picudo

Diese Gattung ist wegen ihrer einzigartigen Morphologie leicht erkennbar. Während sich die Jungfische im Frühjahr der Küstenzonen nähern findet man die erwachsenen Fische nahe am Grund, normalerweise zwischen 50 und 150 Metern, selten tiefer als 500 m. Jungfische bis zu einer Länge von 10 cm sind silberfarben mit schwarzbläulichem Rücken. Ausgewachsene Exemplare können bis 20 cm Länge erreichen und sind blaßrosa gefärbt. Sie ernähren sich von kleinen wirbellosen Lebewesen.

Grösse: maximal 20 cm.



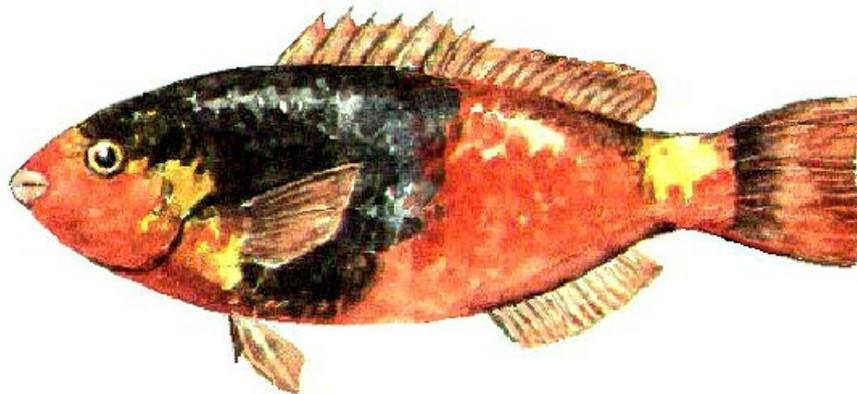
Vieja

- *Sparisoma (Euscarus) cretense* (Linnaeus, 1758)

Familie: Scaridae - Deutsch: Papageienfisch, Seepapagei / Spanisch: Loro viejo / Englisch: Parrotfish / Französisch.: Perroquet vieillard / Italienisch: Sparisoma, Pesce pappagallo.

Die Vieja zählt wohl zu den bekanntesten Fischarten der kanarischen Inseln. Sie hat eine ovale Körperform mit konisch zulaufendem, stumpfen Kopf. Der Mund ist papageienschnabelartig geformt. Die kleinen Augen befinden sich nahe dem oberen Profilrand. Die Vieja besitzt eine durchgehende einzelne Rückenflosse von gleichbleibender Höhe, kurze Brustflossen und eine leicht gerundete Schwanzflosse. Große Schuppen bedecken den Körper. Der Fisch lebt über felsigem und bewachsenem Meeresgrund zwischen der Küstenlinie und einer Tiefe bis zu 50 m, zum Teil paarweise oder in kleinen Schwärmen. Er ernährt sich als Allesfresser von Algen, Schnecken und kleinen Schalentieren. Auffallend ist die besondere Farbigkeit; während die Männchen nur eine graue Färbung besitzen, sind die Weibchen rot gefärbt mit gelben, schwarzen und schwarz-blauen Flecken. Die Laichzeit ist zwischen Juli und Oktober. Der vorzügliche Speisefisch ist häufig bei Lanzarote und Fuerteventura anzutreffen. Er ist im östlichen Atlantik zwischen Portugal und Senegal verbreitet; im Mittelmeer selten zu finden. Die Mindestfanggröße auf den kanarischen Inseln beträgt 20 cm.

Größe max.: 70 cm, normal: 20-30 cm.
Fanggerät: Angelhaken, Reuse, Schleppnetz.



Variationen der Fischküche

- Die Grundzubereitungsarten -

Das Kochen

Wenn heute vom Kochen die Rede ist, meint man das Zubereiten oder Garen der Speisen. Man kocht Fische im Sinne des Wortes nicht. Nur bei der Fischsuppe gibt es eine Ausnahme.

Fische sollen nicht kochen, sondern im Salzwasser bzw. im Würzsud gar ziehen.

Garziehen im Salzwasser oder im Würzsud

Die heiße Flüssigkeit darf die Fische oder die Fischportionen gerade bedecken; beim gesamten Garvorgang darauf achten, dass die Wassertemperatur knapp unter dem Siedepunkt bleibt. Das Fischfleisch ist gar, wenn sich die Flossen leicht herausziehen lassen oder (bei unzerteilten Fischen) die Augen wie weiße Perlen hervortreten. Die Kiemen vor dem Garprozeß immer sauber entfernen. Garzeit 10 bis 20 Minuten, je nach Größe der Fische.

Würzsud für Süßwasserfische (1 Liter):

knapp 7/8 l Wasser, reichlich 1/8 l 10%igen Essig, 12 g Salz, 80 g Möhren, 50 g Zwiebeln, 1 daumennagelgroßes Stück Lorbeerblatt und einige Petersilienstiele 20 Minuten sieden lassen, nach 15 Minuten noch 4 g gequetschte Pfefferkörner dazugeben. Dann alles passieren.

Würzsud für Seefische (1 Liter):

knapp 7/8 l Wasser, reichlich 1/8 l 10%igen Essig und 12g Salz.

Würzsud mit Weißwein (1 Liter):

1/2 l Wasser, 1/2 l Weißwein, 12 g Salz, 80 g Möhren, 50 g Zwiebeln, 1 daumennagelgroßes Stück Lorbeerblatt, einige Petersilienstiele und 4 g Pfefferkörner. Diesen Sud benötigt man, wenn See- oder Süßwasserfische für kalte Gerichte gar ziehen sollen. Er kann nach dem Garziehen durch ein Sieb gegossen und zur Herstellung von Fischgelee verwendet werden. Garzeit je nach Größe der Fische 10 bis 20 Minuten.

Beilagen für Kochfisch: Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Reis; zerlassene Butter, Buttersoßen, Sahne-meerrettich, Apfelmeerrettich, Buttermischungen, Dill-, Petersilien-, Kerbel-, Schnittlauch-, Kräuter-, Weißwein-, Kapern-, Meerrettich- und Senfsoße, Béchamelsoße; Blattsalat, Tomatensalat oder andere Gemüsefrischkost, Zitronenscheiben.

Garziehen in Soße

Fischstücke oder -würfel kann man in einer Soße gar ziehen lassen. Typische Gerichte dafür sind Fischgulasch, -frikassee und -ragout. In kochendheißer, gebundener und dicklicher Soße - dünner wird sie durch die Flüssigkeitsabgabe des Fischfleisches - lassen Sie die vorbereiteten Fischstücke gar ziehen, aber nicht kochen. Tiefkühlfilet legen Sie immer in gefroretem oder leicht angetautem Zustand ein. Das Gargut soll von der Soße gerade noch bedeckt sein. Während des Garvorgangs schalten Sie die Energiezufuhr so ein, daß die Temperatur der Soße knapp unter 100°C liegt, aber nicht unter 75°C fällt. Garzeit 12 bis 15 Minuten.

Beilagen zum Frikassee: Petersilienkartoffeln, Salzkartoffeln, Risotto, Butterreis, Curryreis; Blatt-, Feld-, Tomaten- oder Paprikasalat. Beilagen zum Gulasch: Salzkartoffeln, Reis, Teigwaren, Thüringer Klöße, Kartoffelklöße, Mehlknödel (böhmische Knödel) oder Graubrot.

Blaukochen

Für diese Zubereitungsart sind ausschließlich frisch geschlachtete Fische mit unverletzter Schleimschicht, der natürlichen Schutzschicht gegen äußere Einwirkungen, geeignet. Im Binnenland kommen dafür nur Süßwasserfische in Betracht, z.B. Karpfen, Forellen, Schleien, Zander, Brassen, Plötze, Hechte und Aale. Blau kochen Fische jedoch immer, wenn man sie erst unmittelbar vor der Zubereitung schlachtet. Die Fische nicht schuppen und die Flossen nicht beschneiden. Auf einem feuchten Brett, besser noch in einer großen Schüssel mit Wasser sauber ausnehmen, die Kiemen entfernen. Die Fische nur innen, nie außen salzen. So vorbereitete Fische in gerade aus dem Kochen gekommenes Salzwasser legen und gar ziehen, aber nicht kochen lassen. Das Kochwasser muß die Fische eben noch bedecken. Auf 1 l Wasser nimmt man 15 g Salz. Das vorherige Begießen mit Essig oder die Zugabe von Essig zum Kochwasser ist dabei überflüssig. Der arteigene Geschmack der Süßwasserfische bleibt beim Blaukochen in Salzwasser am reinsten erhalten. Sollen Brassen, Plötze, Hechte, Karpfen und Zander blau kochen, werden dem Kochwasser außer Salz noch ein wenig Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, feingeschnittenes Wurzelwerk und Petersilienstiele beigelegt. Kleineren Fischen wie Forellen und Schleien gibt man oft eine runde Form: Ein Faden wird unterhalb der Augen und an der Wurzel der Schwanzflosse durchgezogen und festgebunden. Blau gekochte Fische sofort nach dem Garziehen servieren, weil sie sonst an Aussehen und Geschmack verlieren.

Beilagen für blau gekochte Fische: Sehr heiße Salzkartoffeln; zerlassene Butter, Buttersoßen, aufgeschlagene Buttersoßen, Sahnemeerrettich, Apfelmeerrettich. Zu blau gekochtem Aal Dillsoße und Zitronenscheiben reichen.

Die Fischsuppen

Fischsuppen sind Leibspeisen der Küstenbewohner aller Kontinente. Im Binnenland gilt die Fischsuppe als festliches Gericht. Immer mehr Feinschmecker laben sich an Fischsuppentöpfen. Der chilenische Dichter Pablo Neruda hat der Fischsuppe eine seiner Oden gewidmet. In manchen Kochbüchern sind jedoch recht unsinnige Tips für die Zubereitung der Fischsuppen enthalten. Man benötigt zur Fischsuppe weder kostspielige Fischarten, noch müssen die einen bei Nacht und die anderen bei Tag gefangen sein. Wer einmal eine aus Fischgräten, Haut und Flossen oder verschiedenen kleinen See- oder Süßwasserfischen gekochte Suppe gegessen hat, wird dieses kulinarische Erlebnis immer wieder herbei wünschen. Aus kräftiger Fischbrühe lassen sich durch die Art der Einlage viele Variationen zaubern. In der Schnellküche werden schmackhafte Fischsuppen aus Würfelbrühe, gedünstetem Gemüse und Fischfiletwürfeln oder Fischkonserven und den verschiedensten frischen Küchenkräutern bereitet.

Fischgrundbrühe (Fischbouillon):

1 bis 1 1/2 kg gut gewaschene Fischabgänge (Gräten, Haut, Flossen, Köpfe) oder 1 kg ausgenommene und gut gereinigte kleine See- oder Süßwasserfische teilen und die Kiemen entfernen. Alles in 1 1/2 l kaltem Wasser ansetzen, 300 g kleingeschnittenes Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel) und 1 Bouquet garni, bestehend aus Petersilie, Thymian, Liebstöckel, Sellerielaub, Lorbeerblatt, und eventuell 1 Knoblauchzehe sowie 2 geviertelte Zwiebeln dazugeben. Alles langsam zum Kochen bringen und vom Siedepunkt an 30 Minuten weiterkochen lassen. Den Schaum abnehmen. Die fertige Brühe durch ein Sieb gießen.

Einlagen: Fischklößchen, Grießklößchen, Grieß, Graupen, Reis, Teigwaren, feingeschnittenes Wurzelgemüse, Blumenkohlröschen, Kohlrabi, junges Gemüse (gemischt), Weißkohl, Wirsingkohl, Tomatenwürfel, feingeschnittener Kopfsalat, Streifen von Paprikafrüchten, Pilze, Kartoffelwürfel, Erbsen, Bohnen oder Linsen (mit Klößchen aus Räucherfisch oder kleinen gebratenen Räucherfischkrusteln), durchgestrichene gelbe Erbsen und Bauchspeckwürfel, Fischrogen, Fischmilch, Fischfiletwürfel, Backerbsen, ungezuckerter Puffreis, Puffmais oder Cornflakes, geröstete Weißbrotwürfel oder auch -scheiben, die mit Knoblauch eingerieben sind.

Das Dämpfen

Für die Zubereitung von Schonkost ist das Dämpfen eine bevorzugte Art des Garens. Das Fischfleisch wird dabei vom Dampf umströmt und wird weniger ausgelaugt als beim Kochen oder Garziehen. Es ergeben sich nur eine unbedeutende Schrumpfung und ein geringerer Substanzverlust. Das Fischeiweiß gerinnt bereits bei 65°C. Die Mineralstoffe werden kaum gelöst, und die Vitamine bleiben weitestgehend erhalten. Zum Dämpfen braucht man einen gut schließenden Kochtopf und einen Dämpfeinsatz. In den Kochtopf füllen Sie bis etwa 1 cm unter dem Dämpfeinsatz Wasser. Dämpfgut und Wasser müssen voneinander getrennt sein. Das Wasser wird zum Kochen gebracht; bei 100°C entströmt bekanntlich dem Kochwasser Dampf. Während viele Nahrungsmittel gleich auf den Dämpfeinsatz gelegt werden, sollten Sie unterteilte Fische, Fischportionen oder tiefgefrostete Filetscheiben, die Sie vorbereitet haben, auf einem tiefen Teller oder einer flachen feuerfesten Schale liegend in den Dämpfeinsatz geben. Der durch die Dampfeinwirkung entzogene wertvolle Fischsaft wird dadurch aufgefangen. Beim Anrichten gießen Sie diesen, Fischsaft „natur“ oder mit Kräutern bzw. Erfurter Diätgewürzen abgeschmeckt über den Fisch. Alle Fischarten sowie frische oder tiefgekühlte Fischfiletsorten sind zum Dämpfen geeignet. Garzeit 15 bis 20 Minuten.

Beilagen: Buttersoßen, Verlassene Butter, Weißwein-, Kapern-, Senf-, Meerrettich- oder Kräutersoße, holländische Soße in kleinen Mengen; heiße Salzkartoffeln, Reis, Weißbrot; Blumenkohl, Blatt-, Feld-, Chinakohl-, Chicorée- oder Tomatensalat, gedünsteter Blattspinat. Bei Schonkost sind Soße, Beilagen und Garnierung auf die vorgeschriebene Diät einzustellen. Als Garnierung dienen Zitronenscheiben, Blätterteighalbmonde, Pilze oder Gemüse. Fisch, auf diese Art zubereitet, ist nicht nur schmackhaft, sondern auf Grund des höheren Gehaltes an Mineralstoffen und Vitaminen sehr nahrhaft.

Das Dünsten

Beim Dünsten wird das Fischfleisch sowohl in wenig Flüssigkeit, der geringfügig Fett zugesetzt wird, als auch im eigenen Saft und Dampf gegart. Für diese Zubereitung eignen sich unterteilte Fische mit festem Fleisch, Portionen (Tranchen) davon und Fischfilets. Tiefgefrostete Fischfilets werden in tiefgefrostetem Zustand geschnitten und auch so gedünstet. Für diese Zubereitungsweise brauchen Sie Töpfe, Pfannen oder feuerfestes Geschirr mit gut schließendem Deckel. Das Geschirr wird gefettet und mit Zwiebelwürfeln ausgestreut. Legen Sie den Fisch in dieses Geschirr, gießen Sie so viel Flüssigkeit (Wasser, Wein, Brühe oder Milch) auf, dass der Boden des Gefäßes höchstens 1 cm hoch bedeckt ist. Gedünstet wird bei geschlossenem Deckel. Die am Geschirrboden liegende Seite des Fischfleisches kocht, der darüber liegende, weitaus größere Teil dämpft gar. Durch die Hitzeeinwirkung entwickelt sich aus der Flüssigkeit Dampf. Die im Gefäß eingeschlossene Speise gibt ebenfalls Dampf ab. Der aufsteigende Dampf verdichtet sich an der Deckelunterseite und rinnt von dort und an der Innenwand des Geschirrs wieder auf den Geschirrboden. Der überhitzte Dampf schließt das Fischfleisch auf, bringt das Fischeiweiß zum Gerinnen, löst die Duftstoffe,

teilweise auch die Mineralsalze und das Fischfett. Durch den bis zum Garsein andauernden Kreislauf Dampf-Flüssigkeit-Dampf wird die Dünstflüssigkeit mit den genannten Stoffen angereichert und bindet sie. Der Dünstsaft wird immer als Soße verwendet und kann vor dem Anrichten leicht gebunden werden.

Dünsten auf Gemüse

Diese Zubereitung ist sehr beliebt. Dünsten Sie kleinwürfelig geschnittenes oder zerteiltes Gemüse, das jahreszeitlich angeboten wird, mit wenig Fett oder Brühe halb gar. Darauf den vorbereiteten Fisch, die Fischportionen bzw. 2 bis 3 cm dicke Tiefkühlfiletscheiben legen. Auf den Fisch Pflanzenfettflöckchen verteilen. Mit aufgelegtem Deckel dünsten. Die Garzeit beträgt 15 bis 20 Minuten. Der Dünstsaft kann vorsichtig abgossen und zur Soße gebunden werden. Schmecken Sie das Gemüse bitte erst am Ende des Garvorganges mit Speisewürze oder Worcestersoße ab. Vor dem Servieren mit feingehackten Küchenkräutern (Petersilie, Schnittlauch, Dill) und einem Frischkostanteil (Zugabe von 25% rohem, fein zerkleinertem Gemüse zu dem bereits gegarten) aufwerten.

Gemüsemischungen: Möhren, Erbsen, Blumenkohl oder Kohlrabi; Tomaten, Paprikafrüchte und Zwiebeln; Weißkraut u. Zwiebeln; Bohnen, Zwiebeln und Tomaten; Möhren, Sellerie und Porree. *Beilagen: Salzkartoffeln, Reis, Graubrot; Blatt-, Feld-, Tomaten-, Gurken-, Weißkraut- oder Sauerkrautsalat; Frischobst.*

Das Braten

Für das Braten in der Pfanne eignen sich kleine, unzerteilte Fische und Fischfilets. Größere Fische werden zu Tranchen (Fischkoteletts oder Karbonaden) geschnitten. Bei Fischen oder Fischportionen über 125 g schneiden Sie die Haut auf beiden Seiten in fingerbreiten Abständen leicht ein (ziseln), damit sie nicht reißen und leichter bzw. völlig gar werden. Das vorbereitete Fischfleisch kann noch mariniert (mit feingehackter Petersilie, verschiedenen frischen und getrockneten Küchenkräutern, Zwiebelwürfeln bestreut und mit wenig Speisewürze beträufelt) werden. Erst vor dem Panieren leicht salzen. Varianten für das Panieren: 1. In Mehl wenden. 2. In Milch tauchen und in Mehl wenden. 3. In Mehl und anschließend in geschlagenem Ei wenden. 4. In Eierkuchenteig wenden. 5. In Mehl, Ei und gesiebttem Semmelmehl oder Zwiebackbröseln wenden. 6. Wie 5., aber die Semmelbrösel mit etwas Reibkäse mischen. 7. In zerlassene Butter oder Pflanzenfett tauchen bzw. damit bepinseln und in Semmelbröseln wenden. 8. Mit Schmelzkäse, der mit Milch oder Joghurt flüssig gemacht wurde, bestreichen und in Semmelbröseln wenden. Wird Ei zum Panieren verwendet, so schlägt man 1 Ei mit 2 Tl. Wasser und 1 Tl. Öl. Paniertes Fischfleisch wird leicht abgeklopft und muß sofort in die Pfanne, weil sonst die Panade aufweicht und beim Braten teilweise abfällt. Zweckmäßig ist es, den Fisch oder die Fischportionen kurz auf der einen und dann auf der anderen Seite zu braten, damit die Oberflächen verkrusten. Dann erst auf beiden Seiten fertig braten. Der Vorgang des Bratens in wenig heißem Öl (160°C) nimmt nur einige Minuten in Anspruch. Wenn im Öl keine Blasen mehr aufsteigen und sich ein leichter bläulicher Dampf, aber kein Qualm oder Rauch (!) entwickelt, ist die richtige Temperatur erreicht. Dann bleibt die Panade auch nicht am Pfannenboden hängen. Fische oder Fischportionen sollen nur zu einem Drittel, Fischbuletten, -frikadellen oder Fischpuffer dagegen zur Hälfte im heißen Öl liegen. Mit Hilfe des heißen Öls und stellenweise durch den Kontakt mit dem Pfannenboden wird der Saftaustritt verhindert und die gewünschte schmackhafte Bräune an der Oberfläche (Kruste) erreicht. Der Substanzverlust ist gering.

Beilagen: Salz-, Schwenk- oder Röstkartoffeln, Kartoffel-, Mayonnaisen-, Speck-, Gemüse-Kartoffel-Salat, Kartoffelbrei, Teigwaren, Makkaroni- oder Hörnchensalat, grüner Erbsenbrei, Butterreis, Mignon-Salat (gekochte Selleriescheiben und Kartoffelscheiben im Verhältnis 1 : 1 leicht mit Mayonnaise gebunden), Bostonsalat (je 1/3 gekochter Sellerie, Kartoffeln und rohe Äpfel, alles in Würfel geschnitten, leicht mit Mayonnaise gebunden, süßsauer abgeschmeckt); Blattsalat und alle Gemüsefrischkosten, Blumenkohl, Spinat, grüne Bohnen, Sauerkraut, Rotkraut, Bayrischkraut; Buttersoßen, Buttermischungen, aufgeschlagene Buttersoßen, Remouladensoße, Tatarensoße, Tomatenmayonnaise, Vinaigrettesoße, Spreewaldketchup, indische Soße. Nur ganz kleine Mengen Soße verwenden. Mit Zitronenecken, geschälten und entkernten Zitronenscheiben, Petersilie, Salatblättern sowie dem Gemüse der Jahreszeit garnieren. Bratfischgerichte immer auf gut vorgewärmten Tellern anrichten.

Krimpkochen

Diese Zubereitungsart stammt aus Holland und Belgien und wird für lebend-frische Fische angewendet. Die Fische oder die Portionsstücke kochen sich „krimp“, d.h., sie ziehen sich zusammen oder krümmen sich. In der Praxis wird oft die Meinung vertreten, daß sich Fische im Wasser oder in der Pfanne nicht werfen oder krümmen sollen. In den genannten Ländern bevorzugt man Fische, die sich bei der Zubereitung „krimpversch“, d. h. „krummfrisch“ kochen. Das Werfen oder Krümmen gilt als gutes Zeichen für Frische und Qualität. Frische See- oder Süßwasserfische oder Portionsstücke an beiden Seiten in Abständen von 2 cm fast bis auf die Mittelgräte einschneiden. Den Fisch in gerade aus dem Kochen gekommenem Salzwasser wie beim Blaukochen gar ziehen, aber nicht kochen lassen. Die Garzeit wird durch die Einschnitte um ein gutes Drittel verkürzt. So zubereiteten Fisch mit Beilagen und Soßen reichen, wie sie bei blau gekochten Fischen üblich sind.

Braten auf Müllerin-Art

Fische auf Müllerin-Art in heißem Öl braten und kurz vor dem Servieren die Fische mit zerlassener, aber nicht

bräunter Butter übergießen. Dann hat man den gewünschten butterfeinen Geschmack. Diese Zubereitung wird für kleine und mittlere unzerteilte Fische, Fischfilets oder Tranchen (Scheiben) von großen Fischen, vor allem aber für Plattfische angewendet. Mittelgroße Fische bzw. Fische ab 125 g auf beiden Seiten ziselieren, d. h. die Haut in fingerbreiten Abständen auf beiden Seiten einschneiden. Legen Sie die ausgenommenen, gut gereinigten und mit Zitronensaft oder Weinessig beträufelten Fische, Fischportionen oder -filets für 10 bis 15 Minuten in eine Marinade aus Milch und Zitronensaft (für 1/2 l Milch 2 Tl. Zitronensaft nehmen). Danach die Fische mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, leicht abklopfen und sofort in heißem Öl auf beiden Seiten goldgelb braten. Nun richten Sie die Fische auf einer gut vorgewärmten Platte an, beträufeln sie mit Zitronensaft, bestreuen sie mit abgetropfter, feingehackter Petersilie und begießen sie mit zerlassener („zerschlichener“) Butter. Auf jede Fischportion eine geschälte dünne Zitronenscheibe legen und das Ganze rasch servieren.

Goldgelb gebratene Fische (Fisch-Dore):

Die vorbereitete Fische oder Fischportionen in Mehl wenden, in heißem Öl braten, mit Butter begießen und mit geschälten und entkernten Zitronenscheiben belegen. Übrigens besagt ein französisches Sprichwort: „Der Fisch wird im Wasser geboren, muß aber im Öl sterben.“ Die erforderliche Brat- oder Backtemperatur für Fische erreicht man tatsächlich mit Öl am besten.

Beilagen: Salzkartoffeln, Elsässer Kartoffeln (gebratene große Kartoffelwürfel mit gebratenen Speck- und Zwiebelwürfeln vermischt, mit gehacktem Schnittlauch bestreut); Blatt- oder Feldsalat, sonstige Gemüsefrischkost.

Das Backen im Fettbad

In der Fischküche ist es üblich, auf diese Art kleine Filets und kleine Fische in fetter Hitze zu backen: Das Backgut wird in Panade oder Backteig eingehüllt und unmittelbar danach in heißem Öl (in einer Fritüre) schwimmend gebacken. Es ist so gleichsam von einer „flüssigen Kochplatte“ umgeben und taucht sofort und vollständig im Ölbad unter. Die Panade oder der Backteig bilden eine Kruste, die den Zutritt des Fettes zum Backgut und den Austritt des Fischsaftes ins Fett verhindert. Diese Zubereitung ist ein „inneres Kochen“ ohne Saft-, Substanz-, Nährstoff- und Vitaminverlust. Gebackener Fisch nimmt weniger Fett auf als in der Pfanne gebratener Fisch und ist deshalb bekömmlicher.

10 Tips

1. Die Fritüre muß aus viel heißem Öl bestehen. Wasserhaltige Fette wie Butter oder Margarine sind dazu nicht geeignet. Fett sollte nicht gemischt werden, weil die einzelnen Öl- oder Fettsorten unterschiedliche Rauchpunkte haben. Die zweckmäßige Temperatur liegt zwischen 170 und 190°C.
2. Wer kein Fett-Thermometer oder eingebautes Thermostat hat, lege ein Stückchen Weißbrot ein. Färbt es sich schnell goldbraun, kann mit dem Backvorgang begonnen werden, Von der richtigen Backtemperatur hängen das schnelle Garwerden und das Aussehen ab.
3. Nach dem Backvorgang wird das ausgekühlte Öl durch ein feines Sieb gegossen und somit von den Backrückständen gereinigt. Sie würden sonst beim nächsten Erhitzen verbrennen und das Öl verderben. Auf diese Art gereinigtes Öl ist viele Wochen zum Ausbacken verwendbar. Eine Ölfüllung soll nach 80 Betriebsstunden gewechselt werden.
4. Im Ölbad können ohne weiteres miteinander oder nacheinander Fisch, Backhähnchen, in Backteig gehüllte Obst- oder Gemüsescheiben bzw. -stücke, Pfannkuchen, Schnitzel, Koteletts oder Pommes frites gebacken werden, ohne daß eine Geschmacksbeeinträchtigung entsteht.
5. Das Fettbackgerät - oder ein hoher Topf sollte viermal soviel Öl fassen, wie Nahrungsmittel auf einmal darin gebacken werden. Gibt man größere Mengen in das heiße Öl, so sinkt die Temperatur zu stark ab. Die einzelnen Stücke des Backgutes kleben dann leicht zusammen.
6. Zum Backen bestimmte Fischfilets sollten das Gewicht von 150 bis 200 g nicht übersteigen. Dicke Fischfilets werden auf beiden Seiten einige Male leicht eingeschnitten (zisiert) oder von der Fleisch- zur Hautseite schräg zu fingerdicken Filetscheiben geschnitten. Bei Plattfischen bzw. Plattfischportionen kann auf der dunkleren Seite von der Mitte her das Fleisch etwas von den Gräten gelöst werden.
7. Das Backgut muß, bevor es in Panade oder Backteig gehüllt wird, auf der Oberfläche trocken sein. Fingerdicke Frostfiletscheiben können auch in gefrostenem Zustand in Backteig gehüllt und gebacken werden. Nur wenig Backgut einlegen, sonst sinkt die Backtemperatur rapide ab, und es gibt keine Kruste.
8. Zum Panieren können Mehl, Ei und Semelmehl verwendet werden. Am besten bewährt hat sich jedoch die Umhüllung des Fischfleisches mit Backteig (Bierteig). Während abfallende Teile der Panade im Ölbad zu Boden sinken, rasch verbrennen und verhältnismäßig schnell das Öl verunreinigen, steigen die Backteigtropfen an die Oberfläche. Mit einem Schaumlöffel lassen sie sich leicht abnehmen, bevor sie verkohlen.
9. Bewährte Rezepte für Bierteig und Panade: Bierteig (ausreichend für 6 Portionen): In eine Schüssel 1 Flasche helles Bier schütten, 1 Ei, einige Tropfen Speisewürze, 1 Tl. Salz, 1 Tl. Zucker dazugeben und nun mit dem Schneebesen gut schlagen, dann 250 g Mehl W 630 dazuschütten und alles zusammen so lange schlagen, bis sich die Klümpchen aufgelöst haben. Mehl bindet unterschiedlich. Den Teig deshalb so anrühren, daß er gerade noch vom Schneebesen abtropft. Zuletzt 2 El. Öl daruntermischen. Das verhindert die Krustenbildung an der Teigoberfläche. Das Ei kann auch getrennt werden. Das Eigelb wird dann zum Bier gegeben, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und

gezulezt vorsichtig unter den Backteig gezogen. Panade: Das nach dem 3-S-System vorbereitete Filet in Mehl wenden, durch geschlagenes Ei ziehen und auf beiden Seiten in gesiebttem Semmelmehl gut andrücken. Auf 1 Ei 2 Tl. Wasser sowie 1 Tl. Öl nehmen und alles gut mit dem Schneebesen verschlagen.

10. Das nach dem 3-S-System vorbereitete Fischfilet im oberen Drittel mit einem spitzen Gegenstand (Schaschlykspieß oder zweizinkige Gabel) anstechen und durch den Bierteig ziehen. Wenn es vollständig eingehüllt ist und der Teig fast nicht mehr abtropft, das Backgut kurz in das heiße Öl halten. Ist der Backteig verkrustet, wird der spitze Gegenstand unter leichter Drehbewegung herausgezogen, möglichst ohne den Teig zu beschädigen. Gebackenen Fisch rasch servieren.

Beilagen: Kartoffeln, Erbsen, Kartoffelsalat, Mayonnaisensalat, Bostonsalat, Gemüse-Kartoffel-Salat, Pommes frites; Frischkostsalat, Chicorée, Blumenkohl, Spinat, Rahmchampignons, gemischtes Kompott, Kürbiskompott; Tomatensoße, Remouladensoße, Tatarensoße, Ravigote-Soße, Kräutermayonnaise, Tomatenketchup, indische Soße, Spreewaldketchup oder andere kalte Soßen, Buttermischungen. Garniert wird mit Zitronenspalten und Petersilie.

Das Backen im Ofen

Viele Kochbücher definieren diese Zubereitungsart als „Braten im Ofen“. Fischmittelstücke, Schwanzstücke oder ganze Rundfische bis 1 1/2 kg bzw. Plattfische von 200 bis 500 g (geschuppt und nach dem 3-S-System vorbereitet) werden entweder in einer viereckigen Pfanne, auf einem Randlech, in einer feuerfesten Form oder auf einer Platte in der vorgeheizten Backröhre (15 Minuten bei 250°C) gegart. Wenig Fett zusetzen und die Oberhitze einschalten. Der Fischrücken wird meistens mit Speckstreifen gespickt oder mit dünnen Rauchspeckscheiben belegt und durch öfteres Begießen mit wenig Brühe vor dem Austrocknen bewahrt. Der Fischrücken kann gegen das Austrocknen auch durch Auflegen eines Stückes Alufolie geschätzt werden. Während ein geringer Teil des Fisches im Fett und im Fleischsaft brät, wird der überwiegende Teil durch erhitzte trockene Luft gegart. Die für den letztgenannten Teil zutreffende Garmachungsart gilt für die Begriffsbestimmung. Es handelt sich also um ein Backen in trockener Hitze. Der beim Garprozess entstandene Fond wird pikant abgeschmeckt und kann mit in kaltem Wasser angerührten Maisan gebunden werden.

Beilagen: Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat (verschiedene Variationen), Kartoffelbrei, Reis; Béchamelsoße und deren Abwandlungen, Tomatensoße, Kräutersoße, Buttermischungen; jede Gemüsefrischkost, Salat der Saison, Frischobst.

Das Überbacken (Gratinieren)

Überbacken heißt: gare Speisen mit einer bräunlichen Kruste versehen. Es ist keine selbständige Zubereitungsart und findet entweder nach oder in Verbindung mit dem Backen statt. Gekochtes, gedämpftes oder gebratenes Fischfleisch sowie von Haut und Gräten befreite Fischreste können Sie in gerettete Ragoutförmchen, Auflaufformen oder flache Pfannen füllen und überbacken. Im Haushalt eignen sich dafür auch Reste.

Es gibt verschiedene Voraussetzungen für die Krustenbildung beim Überbacken eines Fischgerichtes:

1. Mit Reibkäse bestreuen; Butter- oder Pflanzenfettflöckchen auflegen.
2. Mit gesiebttem Semmelmehl und Reibkäse bestreuen; Butter- oder Pflanzenfettflöckchen auflegen.
3. Mit einer Decksoße begießen. Für feine Fischgerichte eignet sich besonders die Mornay-Soße. Zum Überbacken und auch zu anderen Fischgerichten braucht man in der Regel Reibkäse. Schnittkäse selbst ist dafür zu weich.

Tip: Wie man sich einen ständigen Vorrat an Reibkäse - knochenartigen Reibkäse - anlegt:

In einen Tontopf 2 Finger hoch trockenes Salz schütten. Darauf Stücke von Schnittkäse (bis 250 g) legen (Schweizer, Edamer oder Steppenkäse sowie schwedischer, dänischer, russischer oder finnischer Schnittkäse - nicht geeignet ist Tollenser oder Weichkäse). Die Rinde vorher abschneiden. Zwischen den Käsestücken soll immer ein fingerbreiter Zwischenraum sein. Dann so viel Salz dazuschütten, daß die Zwischenräume ausgefüllt sind und die Oberfläche mit Salz bedeckt ist. Den Topf mit einem Tuch abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren. Nach 14 Tagen ist der Käse hart und läßt sich pulverfein reiben. Stets vom Salz bedeckt, sind die Käsestücke fast unbegrenzt haltbar. Das Salz kann noch zum Würzen verwendet werden.

Fischauflauf

Der Fischauflauf ist ein Mischgericht. Italien gilt als Heimat dieses Gerichtes. Nudeln oder Makkaroni und Reibkäse gehören dazu. Aber auch mit Gemüse und Kartoffeln schmeckt der Auflauf vorzüglich. In Japan bereitet man diese Delikatesse mit Reis. Ein Auflauf wird immer in einer gut geretteten feuerfesten Form gebacken oder überbacken. Zusätzlich kann die Form mit Semmelbröseln ausgestreut werden. Vielfach ist es Brauch, die Form mit ganz dünnen Rauchspeckscheiben oder mit halbgar gekochten Weißkohl- bzw. Wirsingkohlblättern auszulegen. Damit das Gericht beim Backen im Ofen nicht austrocknet und beim Überbacken eine Kruste erhält, bestreuen Sie die Oberfläche mit Reibkäse oder mit Semmelmehl und Reibkäse und legen auch Pflanzenfettflöckchen auf. Durch die Kruste wird der Auflauf schmackhafter und ansehnlicher. Die Form wird nur bis zu zwei Drittel ihrer Höhe gefüllt und sofort zum Backen in den gut vorgeheizten Ofen geschoben. Als Garzeit reichen 25 bis 35 Minuten. Danach den Auflauf sofort servieren, weil er sonst „gekränkt“ in sich zusammensinkt. Beachten Sie, daß in der Regel die untere und obere Schicht in der Auflaufform immer die Kartoffeln, die Nudeln, der Reis oder das Gemüse sind. Die mittlere Schicht

ist das Fischfilet. Alle anderen Zutaten (Zwiebeln, Speck u. dgl.) auf das Fischfilet verteilen. Statt Fischfilet kann Räucherfischfleisch Verwendung finden. Tiefkühlfilet im leicht angetauten Zustand in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Garzeit liegt dafür 10 Minuten höher. Fischauflauf wird auch als „gebackener Eintopf“ bezeichnet. Bei etwas Phantasie ist es nicht schwer, gute Zusammenstellungen zu finden. Mögliche Zusammenstellungen unter Verwendung von Fischfilet: Makkaroni, gebratene Zwiebeln, dicke Tomatensoße bzw. -ketchup; Reis, Tomatenscheiben, gebratene Rauchspeck- und Zwiebelwürfel; Scheiben von gekochten Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Porree, Möhren und Erbsen; gefrostenes Mischgemüse und Zwiebeln; halbgarer Nudeln und Blumenkohlrischen; Kartoffelscheiben, Pilze und Speck; Weiß- oder Wirsingkohl, Speck und Zwiebeln; Paprikafrüchte, Tomaten, Erbsen, Speck und Zwiebeln.

Beilagen: Gemüsefrischkost, Blattsalat, frisches oder gefrostenes Obst. Eine Soße wird in der Regel zum Fischauflauf nicht gereicht. Wer jedoch eine wünscht, bereitet Tomaten-, Kräuter-, Speck-, Zwiebelsoße oder Mornay-Soße in kleinen Mengen.

Die Fischhackmasse

Aus Fischhackmasse können Sie Kochklopse, Suppenklößchen, Buletten, Frikadellen und Hackbraten bereiten. Sie wird auch zum Füllen von Krautrouladen, Spinat- und Weinblättern, Weißkohl- und Wirsingköpfen, Kohlrabi, Salatgurken, Tomaten, Zwiebeln, roten Beeten, Sellerieknollen, Paprikafrüchten, Pelmeni, Ravioli und Maultaschen verwendet. Je feiner das Fischfleisch zerkleinert ist, um so besser läßt es sich mit den anderen Zutaten mischen. Fischfleisch verdirbt bekanntlich rasch. Fischhackmasse ist besonders anfällig, weil durch die feine Zerkleinerung die Angriffsfläche für Bakterien erheblich größer ist. Fischhackmasse am Tag der Herstellung auch verbrauchen. Gerichte aus Fischhackmasse haben eine sehr kurze Garzeit, sie liegt je nach der Portionsgröße und der Garmachungsart zwischen 3 und 12 Minuten. Hackbraten benötigen im vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten. Grundrezept für Fischhackmasse: 450 g Fischfilet, 60 g Räucherspeck, 60 g Zwiebel, 45 g Semmelmehl, 1 bis 2 Eier, Kräuter, Gewürze (Salz, Pfeffer oder Paprika, Kümmel, Majoran). Das Fischfilet 2- bis 3mal durch den Fleischwolf geben. Die im ausgelassenen Speck angebratenen Zwiebelwürfel, das Semmelmehl, die Eier und die feingehackten Kräuter dazugeben. Alles gut mischen, würzen und pikant abschmecken. Die Masse gut durcharbeiten und die Bindekraft durch Brat- oder Kochprobe prüfen. - Zum Füllen von Gemüse oder Fruchtgemüse unter die Fischhackmasse noch 3 bis 4 El. körnig gekochten Reis mengen.

Beilagen: Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffelbrei, Reis; Tomatensalat, Blattsalat, Frischobst, Kompott; Tomaten-, Paprika-, Sahne-, Kräuter-, Kapern-, Speck-, Zwiebel- oder Gurkensoße.

Das Schmoren

Diese Zubereitung ist eine zusammengesetzte Garmachungsart, bei der kurzfristig Braten oder Rösten sowie Dünsten, Kochen oder Garziehen aufeinander folgen. Das wärmeübertragende Medium (Fett) wird auf 200°C erhitzt. Während des Garprozesses soll die Temperatur auf- und absinken (bis etwa 100°C). Zum Schluß soll sie auch unter 100°C abfallen. In der modernen Fischküche wendet man diese Zubereitungsart lediglich für Gerichte aus Fischhackmasse, die von Gemüse oder Fruchtgemüse umhüllt ist, an (siehe auch unter Fischhackmasse). Für Walffleisch wählt man auch diese Zubereitungsart.

Das Rösten

Diese Zubereitung ist bei Fischmischgerichten mit Eiern, Kartoffeln oder Gemüse angebracht. Gares Fischfleisch wird von Haut und Gräten befreit und zerpfückt (Fischflocken). Rohes Fischfleisch wird in kleine Würfel geschnitten. In einer Pfanne erhitzen Sie wenig Öl und schwenken die Fischflocken oder Würfel darin auf intensivem Feuer bzw. bei stärkster Hitze schnell durch. Dabei lassen sich feingehackte Zwiebeln, Rauchspeckwürfel, Würfel von sauren Gurken, Paprikafrüchten oder auch Kapern zufügen. Mit etwas Wein, pikanter Soße oder Brühe wird abgelöscht. Typische Rezepte: Geröstete Räucherfischflocken oder Bücklingsfleisch mit Rühreiern; geröstete Fischfiletwürfel zum Füllen von Omeletts oder Eierkuchen; geröstete Fischfiletwürfel auf Letscho oder mit Tomatenketchup, Curry- und Paprika-soße; gebratenes Gemüse mit Fischflocken; Hamburger Pfannfisch; Fischerfrühstück. *Beilagen: Pommes frites, Weißbrot, Toast; Blattsalat, Gemüsefrischkost aller Art, Frischobst, Kompott.*

Das Grillen

Schon der Mensch in der Urzeit kannte die Fischkost. Die Zubereitung der Fische entdeckte der Mensch vermutlich, als er eines Tages den „Fang“ in die Höhle brachte, dem Feuer zu nahe legte, so daß die Fische ansengten. Weil er hungrig war, aß er davon und lernte so unterscheiden, was gut und was besser schmeckt. Später legte er seine Fische absichtlich ans Feuer und spießte sie schließlich auf einen Stock, um sie über dem Feuer zu rösten. Das war die älteste Grillmethode. Nach Jahrtausenden wurde auf Röststäben über glühenden Holzkohlen, schließlich im Gas- oder Elektroherd am Spieß in trockener Hitze gegrillt. Mit Hilfe der modernen Technik wurden diese Grillmethoden durch elektrische Grillgeräte abgelöst. Die vollkommenste und edelste Art der Fischzubereitung ist das Grillen mit Infrarotstrahlung. Die Strahlenwärme läßt das Innere schnell gar werden, ohne das Äußere zu verbrennen. Dadurch bleiben wertvolle Kräfte und Säfte erhalten. Grillen ist das fettarme Garmachen des Grillgutes. Grillen heißt schmackhafter

zubereiten und gesünder leben.

Zweckmäßiges Grillen der Fische: Den Grill etwa 5 Minuten vorheizen. Gesäuberte, gesäuerte und gut abgetrocknete Fischfilets mit wenig Öl bestreichen, auf den geretteten Grillrost legen. Diesen auf die Pfanne im vorgeheizten Grill stellen. Gesalzen wird das Fischfleisch erst nach dem Grillvorgang. Sie können auch Fischtranchen oder ganze, ziselierete - d. h. eingekerbte - Fische bzw. Fischschaschlyks (Fischliks) grillen. Je nach Dicke der Fischportion beträgt die Garzeit 3 bis 6 Minuten auf jeder Seite.

Beilagen: Pommes frites, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Toast, Reis-Pilaw; feines Gemüse, Gemüsesalate; Buttermischungen (Kräuter-, Hofmeister-, Meerrettich-, Nuß- oder Senfbutter), pikante Soßen. Fisch-Schaschlikspiesse (Fischliks) können auch mit Tomatenketchup, indischer Soße oder Spreewaldketchup bestrichen sowie mit Curry oder Paprika bestreut werden.

Fisch „en papillote“

Französische Küstenfischer haben diese Zubereitung kreiert. Wenn sie aus vollbeladenen Booten die Früchte des Meeres anlandeten, wählten sie besonders fette Heringe, Makrelen oder Plattfische aus. Die ausgenommenen und gereinigten Fische wurden mit Salz eingerieben und zuerst in gerettetes Pergamentpapier, dann in einige Lagen angefeuchtetes Zeitungspapier gewickelt. Diese Päckchen legten sie in die heiße Asche einer Feuerstelle. Sobald das Zeitungspapier verbrannt war, nahmen die Fischer die Päckchen schnell heraus. Die so im eigenen Saft zubereiteten Fische wurden gleich aus der Pergamenthülle gegessen. Weil sich nicht überall so eine Feuerstelle anlegen läßt, entwickelten Feinschmecker im Laufe der Jahre die Zubereitung „en papillote“. Alle kleinen Fische, auch Süßwasserfische bzw. kleine Fischfilets eignen sich dazu. Für Forellen gibt es keine bessere Zubereitung. Die ausgenommenen und gesäuberten Fische nach dem 3-S-System vorbereiten. Bei Heringen, Makrelen, kleinen Dorschen oder Seelachs u. dgl. können Sie auch die Gräte entfernen. Plattfische werden tief eingekerbt (ziseliert) oder das Fischfleisch auf der dunklen Seite links und rechts der Mittellinie bis zum Flossenansatz hin von den Gräten gelöst. Die Fische mit Buttermischungen füllen, auf ein gerettetes bzw. mit Öl bestrichenes Pergamentpapier oder auf Alufolie legen. Heute ist Alufolie dafür das zweckmäßigste und sicherste Material. Pergament verbrennt im Grill zu leicht. Fischfilet wird ebenfalls mit einer Buttermischung belegt und mit einem zweiten Filet abgedeckt. Bei größeren Filets schneiden Sie in die dickste Stelle eine Tasche und füllen sie mit einer Buttermischung. Durch das Einwickeln in Alufolie können beim Garen im Ofen der Dampf und die Geschmacksstoffe nicht entweichen. Die Nährstoffe bleiben weitestgehend erhalten. Das um den Fisch gelegte Papier soll ihn außerdem auf jeder Seite 5 cm überragen. Die beiden langen Seiten 2- bis 3mal umfalzen. Die seitlichen Enden genauso umfalzen und 2 Ecken nach oben biegen. Der Fisch muß im gut vorgeheizten Gas- oder Elektroherd bzw. im Grill auf dem Rost liegend 12 bis 20 Minuten garen. Die Papierhülle wird erst vor den Augen des Tischgastes oder vom Gast selbst entfernt. Tiefkühlfilet - nicht schwerer als 200 g - mit Zitronensaft oder Essig und Salz einreiben und im gefrosten Zustand auf die gerettete Alufolie legen. Mit feinhackten Küchenkräutern, Zwiebeln, Tomaten, Paprika oder Früchten belegen bzw. mit Senf, Paprikamark, Tomatenmark oder Anchovispaste bestreichen. Die Folie, wie vorher beschrieben, schließen und im gut vorgeheizten Ofen oder Grill 25 bis 30 Minuten garen lassen.

Beilagen: Toast, Weißbrot, Salzkartoffeln; Scheiben von Buttermischungen, wenig zerlassene Butter, Buttersoßen.

Fisch „en matelote“

Das ist ein Fischgericht nach Matrosenart und gehört zu den gastronomischen Schätzen Frankreichs. Es handelt sich um ein dünnflüssiges Ragout, das in der Regel aus Süßwasserfischen, mitunter auch aus Seefischen und aus einer oder aus verschiedenen Fischarten zugleich hergestellt werden kann. Das Bouquet garni ist ständiger Begleiter. Für die Zubereitung des Matrosengerichtes verwendet man Rot- oder Weißwein in Frankreich, Apfelwein in Spanien und Birnenwein (Birnenchampagner) in England und Frankreich. Mitunter wird auch mit einem Weinbrand abgelöscht oder abgebrannt (flambiert). Bei einigen Rezepten verfeinert man das Ragout mit Sahne, Kondensmilch oder frischer Butter. Eine leichte Bindung erreichen Sie mit Mehlbutter (beurre manié). Das Gericht wird in jedem Fall pikant abgeschmeckt.

Beilage: Brotcroutons (herzförmig ausgestochene Stücke Weißbrot, die dann in Fett geröstet werden). Zur Garnierung dienen kleine gedünstete Zwiebeln, auch Pilze.

Die Fischrezepte

Ein Wort zuvor:

Frischer Fisch ist nicht nur ein delikates Nahrungsmittel sondern hat auch einen hohen biologischen Wert. Er enthält Proteine, die Vitamine A und B, Fette und Mineralsalze. Fischproteine sind denen des Fleisches ähnlich. Unter den Mineralsalzen finden sich u.a. Phosphor (wichtig als Gehirnnahrung), Jod, Kalzium, Fluor und Eisen. Je nach Art beinhalten 100 g Fisch nur 70 bis 170 Kalorien. Bei tiefgefrorenem Fisch vermindert sich der Vitamin- und Proteingehalt im übrigen nicht. Beim Fischkauf ist zu beachten, daß der Fisch einen frischen Geruch nach Meerwasser und Algen hat. Wenn er einen ammoniakhaltigen Geruch ausströmt, sollte man ihn zurückweisen. Der Körper des Fisches sollte glatt und fest, die Augen klar und transparent sein - nicht gebrochen und gelblich. Der Unterleib des Fisches sollte nicht aufgequollen sein und keine Flecken aufweisen. Die Schuppen sollten fest am Körper sitzen und glänzen. Frische Fische haben tiefrote Kiemen die nach Meerwasser riechen; solche mit blaßrötlichen oder gar grauen Kiemen gehören nicht in den Kochtopf!

Beim Ausnehmen sollten die Eingeweide glänzen und noch eine perlmuttfarbene Tönung besitzen. Bei gekauften Filets läßt sich die Frische dadurch prüfen, ob sie sich beim Zerschneiden fest und glatt erweisen und einen leichten regenbogenfarbigen Glanz widerspiegeln. Nach dem Schuppen und Ausnehmen sollte jeder Fisch gewaschen werden. Vor der weiteren Zubereitung ist er mit einem Tuch, das nicht mit einem Waschmittel behandelt wurde - besser ist Küchenpapier -, sorgfältig zu trocknen. Einmal getrocknet, sollte die weitere Verarbeitung unmittelbar darauf beginnen. Für die Aufbewahrung im Kühlschrank empfiehlt es sich, den Fisch in ein mit Essig angefeuchtetes Tuch zu wickeln.

Abae in Rosmarinsauce

Aal in Rotwein

Meeraal in Milch

Angelote - Meerengel im Römertopf

Gebratener Barrakuda

Besugo mit Äpfeln (für 4 Personen)

Bocinegro mit Fenchelkraut und trockenem Weißwein

Bonito á la Asturiana

Gebratene Boquerones (Sardellen)

Gekochte Caballa

Caballa vom Grill

Caballas con tomate

Cabrillas almendras

Calamares auf Reis

Kalamare mit Rotwein - Calamares en su tinta

Gefüllter Tintenfisch, asiatisch

Tintenfisch frittiert mit Bananenschnitten

Cantarero con salsa almendra

Dorada in Tomatensauce

Gallo - thailändische Art

Gambas mit Knoblauch

Gedünsteter Hai in Tomatensauce
Gegrillter Hai auf mexikanische Art
Gegrillte würzige Hai-Steaks
Gebackene Herreras
Lenguado - Seezungenröllchen in Dillsauce
Seezunge a la Nina Ruge
Lisas - Meeräschen à la Charentaise
Listado - Gebratene Bonitosteaks, westindisch.
Lubina - Seewolf „Bohemien“
Gefüllter Seewolf, gegrillt
Wolfsbarsch-Filet gedünstet in Champagner-Senfsauce
Merluza en Salsa Verde
Merluza - Seehecht aus dem Ofen
Mero - Gebratener Zackenbarsch mit Sauce Béarnaise
Pejerrey - Blaubarsch mit Senfsosse und saurer Sahne
Pulposalat
Pulpo encebollados
Rubio - Knurrhahn in Mandelsauce
Rubio - Knurrhahn mit Staudensellerie
Salmoneten - Rougets à la Niçoise
Sardinen auf algerische Art
Seeteufel mit Auberginen
Seeteufel-Ragout mit Gemüse und Pilzen in Weisswein
Seeteufelspiesse auf Safranreis
Seeteufel
Seeteufel mit Tomatenkruste
Seebarsch mit Sternanis gefüllt
Schwertfisch nach türkischer Art
Thymianfisch aus dem Ofen
Gegrillter Thunfisch
Thunfisch mit Reis (Arroz com atum, Kapverdische Inseln)
Thunfisch-Tomatengratin
Steinbutt, an der Gräte gebraten, mit Pilzen und Perlzwiebeln
Miesmuscheln in Knoblauchsauce
Gegrillter Klippfisch
Vieja sancochadas
Vieja a la espalda

Abae in Rosmarinsauce

1 kg Abae in Scheiben,
Mehl zum Bestäuben,
Olivenöl zum Braten,
4 Knoblauchzehen,
200 ml Olivenöl,
2 Esslöffel Mehl,
4 Esslöffel Weinessig,
120 ml Wasser,
Salz,
Rosmarinzweige.

Für die Soße das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Mehl hinzugeben und unter Rühren 2-3 Minuten lang erhitzen. Essig und Wasser zugeben, mit Salz würzen und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme eindicken lassen. Rosmarinzweige hinzugeben. Die Fischstücke abtrocknen, etwas salzen und mit Mehl bestäuben. In Olivenöl braten. Die Rosmarinzweige aus der Soße herausnehmen und diese zusammen mit dem Fisch servieren.

Aal in Rotwein

Zutaten f. 4 Pers.:

1 kg frischen Aal,
2 Zwiebeln,
1 Möhre,
2 St. Staudensellerie,
3-4 Knoblauchzehen,
4 EL Olivenöl,
3 EL Tomatenmark,
1/2 l Rotwein,
2-3 Thymianzweige,
Lorbeerblätter,
Petersilie,
1 Zweig Rosmarin.

Zubereitung: Den ausgenommenen Aal waschen, häuten und in ca. 4-5 cm lange Stücke teilen. Das Gemüse und den Knoblauch würfeln und mit den Kräutern im Olivenöl anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und den Rotwein dazugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 20 min. köcheln lassen. Als Beilage gibt es Bandnudeln und frischen Salat, anstatt Nudeln kann man auch knuspriges Baguett nehmen. Dazu trinkt man einen Rotwein.

Meeraal in Milch

1 Mittelstück vom Meeraal (ca. 1 kg),
Butter zum Einfetten der Form,
500 g Kartoffeln,
1 mittelgroße Zwiebel,
Salz und Pfeffer,
1 L Milch,
Blüten und Blätter der Kapuzinerkresse

Aal enthäuten und in kleine rechteckige oder runde Scheiben schneiden. Feuerfeste Form mit der Butter einfetten und die Stücke hineinlegen. Die fein geschnittenen Kartoffeln und Zwiebeln hinzugeben. Gut würzen und die Milch zugießen. Die Form in den Ofen stellen und bei 170 Grad 90 Minuten lang garen. Mit der Kapuzinerkresse garnieren.

Angelote - Meerengel im Römertopf

4 Scheiben Meerengel,
Salz und Pfeffer,
Butter,
3 Tomaten, in Scheiben geschnitten,
1 grüne Paprikaschote, entkernt und in Scheiben geschnitten,
2 Esslöffel Zitronensaft,
2 Eier,
2 Esslöffel Mehl.

Fischstücke würzen und in den gebutterten Römertopf legen, mit Butterflocken bestreuen und mit Tomaten- und Paprikascheiben bedecken, mit Zitronensaft übergießen und bei 180 Grad ungefähr 25 Minuten backen. Eier und Mehl gut verrühren, über den Fisch geben und weitere 15 Minuten überbacken.

Gebratener Barrakuda

1 kg Barrakudafleisch, entgrätet und in Stücke gehackt,
180 ml Öl,
3 Knoblauchzehen, kleingeschnitten ,
6 kleine Zwiebeln, kleingeschnitten,
Salz und Pfeffer,
Fischfond zum Würzen,
1 Teelöffel Zucker,
50 g Möhren, feingeschnitten,
50 g weißer Rettich, feingeschnitten,
4 kleine Lauchstangen in kleinen Stücken,
2 Eier.

Zuerst Knoblauch und Zwiebeln in heißem Öl anbraten. Fisch, Salz, Fischfond und Zucker hinzugeben. Sobald der Fisch gegart ist, Möhren und Rettichscheiben und unmittelbar darauf dann auch noch die Lauchstücke und verquirlten Eier zufügen. Einige Minuten rühren, nachwürzen und servieren.

Besugo mit Äpfeln (für 4 Personen)

1 großer Besugo, ca. 1 1/2 kg,
1 kg Äpfel (Reinetten),
1 Topf Yoghurt,
12 EL trockenen Apfelwein,
3 TL französischer Kräutersenf,
Salz und Pfeffer,
etwas Butter zum Einfetten der Form.

Form gut einfetten und mit den geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfeln bedecken. Den Apfelwein auf kleiner Flamme erhitzen und über die Apfelscheiben gießen. Form mit Aluminiumpapier abdecken und 15 Minuten lang im heißen Ofen kochen. Den Yoghurt mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gereinigten und geschuppten Fisch über die gekochten Äpfel legen und mit der Mischung aus Yoghurt und Senf übergießen. Die Form noch einmal für ungefähr eine halbe Stunde in den Ofen schieben, bis die Augen des Besugo eine weiße Färbung erhalten.

Bocinegro mit Fenchelkraut und trockenem Weißwein

Benötigte Zutaten:

1 kg Bocinegro,
frisches Fenchelkraut, 1 Sträußchen frischer Thymian,
30 g Butter,
etwas Salz und Pfeffer,
220 ml trockener Weißwein,
1 Esslöffel Olivenöl,
einige Tomatenscheiben,
dünne Scheiben einer halben Zitrone.

Zubereitung:

Der ausgenommene und gewaschene Fisch wird sorgfältig abgetrocknet und auf der Oberseite mehrfach bis zum Rückgrat eingeschnitten. In die Einschnitte wird frisches Fenchelkraut gesteckt. Die Innenseite des Fisches wird mit Butter ausgestrichen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und der Thymian hinzugefügt. Der Fisch wird dann mit der Unterseite auf den Grillrost im Ofen gelegt und mit Weißwein und Olivenöl übergossen. Der austretende Saft soll in einer Fettpfanne, die sich unter dem Rost befindet oder auf der der Grillrost als Aufsatz ruht, aufgefangen werden. Man gebe die Tomatenscheiben in die Fettpfanne und lege die Zitronenscheiben auf den Fisch, der bei 180 Grad je nach Größe 15 bis 25 Minuten garen und von Zeit zu Zeit mit dem Saft übergossen werden soll. Letzteren dann zum Schluß als Sauce zusammen mit dem Fisch servieren.

Bonito á la Asturiana

- Traditionelles Weihnachtsmahl -

800 g Pelamidenfleisch,
grobes Meersalz,
Mehl,
100 ml Olivenöl,
500 g Zwiebeln in Scheiben,
2 Knoblauchzehen, gehackt,
2 Petersilienstengel, gehackt,
ein Spritzer Essig,
1/2 Teelöffel Cayennepfeffer oder Paprika,
Salz.
100 ml Hühnerbouillon.
mehrere Streifen rote Paprikaschoten.

Das Fischfleisch in 2 cm dicke Steaks zerschneiden und mit grobem Salz würzen, in Mehl panieren und in heißem Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. In einer niedrigen feuerfesten Form warm stellen. Öl durch ein Sieb geben und darin Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie zart an-

bräunen. Essig und Paprikapulver hinzugeben, mit Salz würzen und Bouillon zugießen. Sauce über den Fisch gießen und bei 180 Grad ungefähr 20 Minuten lang garen. Mit Paprikastreifen garnieren und servieren.

Gebratene Sardellen

Die Fische ausnehmen und die Köpfe entfernen. Nicht mit Wasser abwaschen, sondern mit einem saugfähigem Küchenpapier säubern. Mit Salz bestreuen und für eine Stunde ruhen lassen. Danach mit Mehl bestäuben, etwas abschütteln. Soviel in eine Pfanne mit reichlichem und sehr heißem Olivenöl geben, bis daß der Boden bedeckt ist. Wenn sie goldbraun sind, werden die Sardellen mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in eine Schüssel gelegt, die mit Küchenpapier abgedeckt wird.

Gekochte Caballa

Man legt die vorbereiteten Fische in einen kochend sprudelnden Sud, der 10 Minuten vorgekocht aus 1 L Wasser, etwas Salz, einem halben Glas trockenem Weißwein, Zwiebel, Selleriescheibe, Petersilie, Gewürznelke und Pfefferkörnern besteht. Man läßt den Sud nochmal aufwallen und die Fische dann bei schwacher Hitze garziehen. Als Garnitur serviert man Zitronenscheiben, Salzkartoffeln und zerlassene Butter.

Caballa vom Grill

Die vorbereiteten, ausgewaschenen und abgetrockneten Fische auf der ganzen Rückenlänge einschneiden, außen mit Zitronensaft, innen mit etwas Salz und Pfeffer einreiben, dann außen und innen mit Öl bestreichen und in Aluminiumfolie eingewickelt bei mittlerer Glut auf dem Grill garbraten. Man serviert sie mit einer Mischung aus frischer Butter, feingehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft.

Caballas con tomate

1200 g Caballas (für 4 Pers.),

1 bis 1 1/2 kg Tomaten,

4 Zwiebeln,

4 Knoblauchzehen,

1 Esslöffel zerhackte Petersilie,

1 Teelöffel Essig,

1 Lorbeerblatt,

etwas Oregano,

10 Esslöffel trockenen Weißwein,

1 Teelöffel Zucker,

Mehl zum Panieren und Öl zum Backen.

Die Flossen und Köpfe abschneiden, ausnehmen und säubern und die Fische in Stücke schneiden. Leicht salzen. 8 Esslöffel Öl in eine Kasserolle geben und in dem Öl die zerstückelten Zwiebeln andünsten. Die Tomaten einige Sekunden in sehr heißes Wasser geben, abziehen und die Kerne entfernen. Die zerstückelten Tomaten mit den gedünsteten Zwiebeln vermischen, zerdrückten Knoblauch, das Lorbeerblatt, den Oregano, den Zucker und etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Bei ständigem Umrühren auf dem Feuer zu Püree eindicken lassen. Währenddessen die Fischstücke in Mehl panieren und im Öl auf beiden Seiten goldbraun backen. Dem fertigen Tomatenpüree den Wein zufügen, umrühren und die Fischstücke in diese Sauce legen. Mit Salz würzen und noch einmal für 10 Minuten auf das Feuer geben.

Cabrillas almendras

2-4 Cabrillas,
Salz, Pfeffer,
Mehl,
Öl,
1 große Zwiebel,
2-3 Knoblauchzehen,
100 g geschälte Mandeln, grob gehackt,
1/2 Bund Petersilie,
einige Safranfäden,
1 dl Weißwein,
1 dl Wasser.

Cabrillas putzen, salzen, pfeffern und einmehlen. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Fische auf beiden Seiten braten. Nicht zu früh umdrehen, weil sie sonst an der Pfanne kleben bleiben. In eine Bratform legen. In derselben Pfanne nacheinander die kleingeschnittenen Zwiebel und den in einem Mörser zerstoßenen Knoblauch anbraten und weiterdünsten. Zu den Fischen geben. Öl in einem extra Pfännchen erhitzen und die Mandeln darin rösten. Vorsicht, sie werden ganz plötzlich braun. Die kleingehackte Petersilie und den Safran hinzugeben und mit dem Wein und dem Wasser aufgießen. Über den Fisch geben und kurz aufkochen lassen. Danach die Hitze zurückdrehen und noch etwas köcheln lassen. Als Beilage zum Aufnehmen der Soße empfiehlt sich: Salzkartoffeln oder Reis.

Calamares auf Reis

4 Calamares, je 250 g
100 g Räucherschinken
2 abgezogene Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2-3 Teelöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer und Petersilie.

Die Fische säubern. Tentakel, Schinken und Tomaten fein hacken und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie gut vermischen. Die Fische damit füllen, jedoch nicht zu voll, und mit Zahnstochern verschließen. Gehackte Zwiebel und zerdrückte Knoblauchzehen in heißem Öl andünsten. Die gefüllten Fische hinzugeben und bei mittlerer Hitze 20 Minuten lang garen. Wenn nötig etwas Wasser oder trockenen Weißwein zugießen. Auf Reisbett servieren.

Kalamare mit Rotwein - Calamares en su tinta

Zutaten für sechs Personen:
1 kg kleine frische Kalamare
Salz
30 cl trockener Rotwein
3 El. Olivenöl
1 Knoblauchzehe, leicht zerdrückt
3 mittelgrosse Zwiebeln, gehackt
90 g Mandeln, blanchiert
15 cl Fumet (Fischbrühe) oder Wasser

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Haut am Rücken des Kalamare aufschneiden und das Kalkblatt herausziehen. Die Finger in Salz tauchen, damit sie den Kalmar besser fassen können. Die äussere Haut der Kalamare entfernen und vorsichtig den Tintenbeutel herausholen. Die Tinte in eine Schale giessen, mit 3 EL Wein vermischen und zur späteren Verwendung beiseite stellen. Tintenbeutel und Eingeweide entfernen. Die Kalamare gründlich waschen, das Innere nach aussen kehren, die Augen mit einer scharfen Schere abschneiden und die Kalamare nochmals waschen. Köpfe und Tentakel abschneiden und kleinhacken, die Körper in Ringe schneiden. Den restlichen Wein über das Kalamarefleisch giessen und stehenlassen. Das Öl erhitzen; den Knoblauch darin braunbraten und dann entfernen. Anschliessend die Zwiebel darin weich braten, sie dann herausnehmen und beiseite stellen. Das Kalamarefleisch abtropfen lassen, die Marinade aufbewahren. Die Kalamare unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten im Öl braten. Dann Zwiebeln, Mischung aus Tinte und Wein, Marinade, Mandeln, Funet sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Den Deckel auflegen und eine Stunde bei schwacher Hitze simmern lassen. Mit gekochtem Reis servieren.

Gefüllter Tintenfisch, asiatisch.

12 kleine Tintenfische, 3 bis 5 cm lang

250 g Mett

4 TL gehackte Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

2 TL Koreanderwurzel und -blätter

ein halber Ltr. Fischbrühe

2 TL ungekochter Reis

2 EL eingeweichte und geschnittene chinesische Pilze

Tintenfische waschen, Tintenbeutel entfernen. Gehacktes Mett mit 2 TL Knoblauch, Salz, Pfeffer und zerstoßener Koreanderwurzel mischen. Masse in die Tintenfische füllen und diese gar dünsten. Fischbrühe aufkochen, zerstoßenen Reis und Pilze hineingeben und 10 Minuten kochen. Je 3 Tintenfische in eine Suppentasse geben, heiße Suppe darübergießen und mit dem restlichen Knoblauch, den man in heißem Öl zuvor braun geröstet hat, Pfeffer und Koreanderblätter bestreuen.

Tintenfisch fritiert mit Bananenschnitten

450 g frischer Tintenfisch, gesäubert und vorbereitet

2 große Knoblauchzehen; sehr fein gehackt

2 Tl. Nuoc Mam Sauce; nach Wunsch

2 El. frischer Dill; gehackt

Schwarzer Pfeffer

Maismehl

Pflanzenöl; zum Fritieren

Nuoc Cham Sauce

2 kleine Knoblauchzehen; zerdrückt

1 kleine Rote Chilischote; entkernt und fein gehackt

25 g Zucker

2 El. frischer Limonen- oder Zitronensaft

50 ml Apfel- oder Weinessig

50 ml Nuoc Mam Sauce; oder Maggi Flüssigwürze

1 El. Wasser

Bananenschnitten

1 Ei

25 g feiner Zucker

1 Reife Banane; geschält und zerdrückt

50 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Pflanzenöl zum Braten

Teig

100 g Mehl

1 Spur Salz

1 Spur gemahlener Zimt

ein verschlagenes Ei

150 g Milch

Zubereitung

Zuerst die Bananenschnitten zubereiten. Für den Teig Mehl und Salz vermischen. Zimt, Ei und Milch miteinander verrühren; Mehl-Salz-Mischung hinzufügen. Mit dem Schneebesen gründlich vermischen. Im Kühlschrank im unteren Fach mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Ei und dann Zucker zur Banane geben; dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen. Mehl und Backpulver dazugeben und glattrühren. Die Mischung eßlöffelweise in den Teig tauchen. Öl erhitzen und die Bananenschnitten einzeln braten. Beiseite stellen. Nuoc Cham Sauce zubereiten. Knoblauch, Chilischote, Zucker, Limonen- oder Zitronensaft, Essig, Nuoc Mam Sauce und Wasser in eine Küchenmaschine geben und etwa 30 Sekunden mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Beiseite stellen. Tintenfisch vorsichtig auseinanderziehen, so daß sich Kopf und Körper trennen. Die Tentakel abschneiden und in kleine Stücke hacken. Kopf wegwerfen. Tintenfisch unter kaltem Wasser abspülen und den Körper in Ringe schneiden. Tintenfischringe, gehackte Tentakel, Knoblauch, Nuoc Mam Sauce, Dill und schwarzer Pfeffer in eine Schüssel geben und den Fisch 30 Minuten darin marinieren. Ringe und Tentakel in Maismehl wälzen; überschüssiges Mehl abschütteln. Öl erhitzen, bis es raucht. Mehrere Tintenfischstücke gleichzeitig hinein geben und etwa eine Minute fritieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf einem Servierteller Bananenschnitten ringförmig anordnen, den fritierten Tintenfisch in der Mitte aufhäufen. Heiß servieren. Die Nuoc Cham Sauce wird separat dazu gereicht.

Cantarero con salsa almendra

800 g Cantarero, gesäubert

Mehl,

4 EL Olivenöl

120 g geröstete Mandeln

4 Tomaten,

2 Hühnerleber

120 ml Sherry.

Den Fisch zerschneiden (je Person zwei Stücke), im zuvor gewürzten Mehl panieren, im Olivenöl dann hellbraun anbraten. Die Mandeln zerreiben. Die abgezogenen halbierten Tomaten und die Hühnerleber kurz grillen, im Mixer klein hacken, Sherry zugeben und nochmals durchmischen.

Den Fisch in eine feuerfeste Form legen, die Sauce übergießen und beides zugedeckt 30 Minuten bei schwacher Flamme garen.

Thailändischer Gallo

750 g Fisch, enthäutet,

2 Kokosnüsse,
2 Stück Galgant (chin. Wurzel),
10 Stengel Zitronengras,
12 kleine Zwiebeln,
1 großer Knoblauch,
10 Chilischoten,
5 Kaffir-Zitronenblätter.

Fisch in ziemlich große Stücke schneiden. Kokosfleisch reiben, mit Wasser vermischen und durch ein Leintuch pressen, bis man 1/4 L dicke Kokossahne erhält. Die Kokosraspeln noch einmal mit Wasser vermischen. Alsdann hieraus 1 1/4 L dünne Kokossahne zubereiten. Diese in einem Topf erhitzen, den Fisch hinzugeben und mit Salz würzen. Galgant in kleine Stücke, das Zitronengras in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und klopfen, damit sich das Aroma voll entfaltet. Beides in den Topf geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, zerdrücken und zusammen mit den Chilischoten hinzufügen. Die Garzeit dauert je nach Größe des Fisches ca. 15 Minuten. Dicke Kokossahne und die Zitronenblätter hinzugeben, aufwallen lassen und heiß vom Feuer servieren.

Gambas mit Knoblauch

Zutaten

2 Gambaschwänze (roh)(bis 4)
Olivenöl
Butter (etwas)
3 Knoblauchzehen (besser mehr)
Peperoni (rot, etwas)
Peperoni (grün, etwas)
Petersilie (sehr viel)
Pfeffer
Salz

Zitrone Zubereitung:

Öl und Butter zusammen in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch fein hacken, Peperoni in dünne Scheiben schneiden und beides in die Pfanne geben. Auf kleiner Hitze kurz andünsten. Die gewaschenen, abgetrockneten Gambas dazugeben und je 2 min. von beiden Seiten dünsten. Petersilie sehr fein hacken, dazugeben, und weitere ca. 2 Minuten dünsten. Salzen und pfeffern und die Gambas zusammen mit frischen Zitronenscheiben heiß servieren. Wichtig: Die Hitze muss beim Dünsten so niedrig sein, dass der Knoblauch auf keinen Fall schwarz und damit bitter wird.

* Quelle: WDR-Hobbythek, Hobbytip 153, 03/88

Gedünsteter Hai in Tomatensauce

4 Steaks oder Filets vom kleinen Hai,
4 Tomaten,
2 kleine Zwiebeln,
1 Prise Salz,
2 Lorbeerblätter,
1 Zitrone in dünnen Scheiben,
4 EL Olivenöl,
4 EL gehackte Petersilie.

Tomaten und Zwiebeln sehr fein hacken, in einer großen Pfanne mit Wasser bedecken und zu

einem recht dicken Brei verkochen. Vom Feuer nehmen und Salz, Lorbeerblätter, den größeren Teil der Zitronenscheiben und Olivenöl hinzugeben. Den Fisch darauflegen und mit den restlichen Zitronen und einer dicken Schicht Petersilie bedecken. Zugedeckt bei nicht zu starker Hitze 20 Minuten lang garen. Mit Worcestersauce oder anderen Zutaten variierbar.

Gegrillte würzige Hai-Steaks (vier Portionen)

- 1 Pfund Hai Filets (3/4 Zoll dick)
- 1/4 Tasse gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- 2 Esslöffel Meeresfrüchte- oder Chili-Sauce
- 1/3 Tasse Zitronensaft
- 1 Esslöffel gehacktes frisches Basilikum oder zerdrückter Knoblauch
- 1 Esslöffel leichte Soja-Sauce

Die Haifischfilets in einen Plastikbeutel legen. Zitronensaft, Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Chili-Sauce und Soja-Sauce hinzufügen. Den Beutel zubinden und für mindestens eine Stunde kühlen, aber nicht länger als 8 Stunden. Den Fisch aus dem Beutel nehmen und die Marinade aufbewahren. Den Fisch auf den vorher bereits erhitzten Bratrost legen, ungefähr 3 Zoll über der Holzkohle, und 3 -5 Minuten anbraten. Die Filets umdrehen und die Oberseite mit der Marinade bepinseln und weitere 5 - 8 Minuten braten bis die Fischfilets durch sind. Den Rest der Marinade aufkochen, bis sie zur Hälfte reduziert ist, und über die Filets gießen die darauf sogleich serviert werden.

Gegrillter Hai auf mexikanische Art

- 1 1/2 Pfund Hai Steaks - oder anderer Fisch mit festem Fleisch
 - 1/3 Tasse Limonensaft
 - 3 Zehen zerdrückter Knoblauch
- >

Übertragung unterbrochen

- 1/4 Tasse Bier
 - 1 Esslöffel gehackte Petersilie
 - 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
 - 2 Teelöffel Dijon Senf
 - 1/4 Teelöffel Salz
 - Pfeffer nach Geschmack
 - Sauce (siehe unten)
 - 1 reife Avocado, in Scheiben geschnitten
- Sauce:
- 2 Tomaten; geschält, entkernt und grob gehackt
 - 1/4 Tasse gehackte rote Zwiebeln
 - 3 Esslöffel gewürfelte grüner Chilischoten
 - 2-3 Spritzer flüssige scharfe Chili-Sauce
 - Salz nach Geschmack

Den Hai mit kaltem Wasser abspülen, mit Papierhandtücher trocken tupfen und beiseite legen. Die übrigen Zutaten außer der Sauce und Avocado über den Hai gießen. Zudecken und im Kühlschrank für 1 Stunde in der Marinade stehen lassen, dabei einmal umdrehen. Während der Hai mariniert wird, die Sauce zubereiten: alle Zutaten gut vermischen (es ergibt ca. 1-1/4 Tassen

Sauce). Bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank für 15-20 Minuten stehen lassen bis sich das Aroma entwickelt hat. Die Marinade vom Hai abschütten und den Fisch auf den gut eingefetteten Rost ca. 4-5 Zoll über die Glut legen. 4-5 Minuten grillen; mit Fett und mit der Marinade begießen und umdrehen. Weitere 4-5 Minuten grillen bis der Hai gar ist, was sich mit der Gabel prüfen lässt. Mit den Avocado-Scheiben und der Sauce anrichten und servieren. Ergibt 4 Portionen.

Variation: auftragen auf getoastete Sandwiches mit Mayonnaise, Salat, Avocado und der Sauce.

Gebackene Herreras

(für 4 Personen):

4 Fische zu je 200 g

1 Knoblauchzehe

4 Sardellenfilets in Öl

2 Oliven

etwas Zitronensaft

Mehl, Öl, Salz und Pfeffer

Flossen und die Schwanzflosse abschneiden, schuppen, ausnehmen und gut reinigen. Die Knoblauchzehen in einem Mörser mit Salz zerdrücken, die vier zerschnittenen Sardellen zufügen und ebenfalls zerdrücken, desweiteren die entkernten Oliven. Solange alles verreiben, bis eine homogene Paste entsteht, in die man etwas Pfeffer und einige Tropfen Zitronensaft gibt. Alles gut umrühren. Die Fische werden innen und außen mit dieser Paste bestrichen. Eine Stunde ruhen lassen. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fische einzeln in Mehl wälzen und sie dann jeweils sofort in die Pfanne geben. Die Herreras sollen auf beiden Seiten goldbraun gebacken werden. Nach dem Abtropfen des Öls die Fische in eine Schüssel geben, die mit einem saugfähigen Papier abgedeckt wird, bis alle Fische gebacken sind.

Lisas - Meeräschen à la Charentaise

4 Meeräschen von je 200-250 g

4 Knoblauchzehen

2 EL gehackte Petersilie

120 g Butter

Salz und Pfeffer

140 g Tomatenpüree

2 Thymianzweige

1 Lorbeerblatt

einige Gewürznelken

100 ml trockenen Weißwein

3 EL geriebener Käse

1 L Wasser mit den Gewürzen aufkochen lassen; die Fische hineingeben und 10 Minuten zugedeckt pochieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Inzwischen die mit Knoblauch und Petersilie verührte Butter in einer Pfanne zergehen lassen und mit Tomatenpüree mischen. Fische nebeneinander in eine feuerfeste Form legen, mit Sauce und Wein übergießen und mit Käse bestreuen. Die Fische 15 Minuten bei 180 Grad überbacken.

Listado - Gebratene Bonitosteaks, westindisch.

4 Steaks von je 2 cm Dicke

60 g Mehl

1 EL Currypulver
Salz und Pfeffer
120 ml Kokos- oder Pflanzenöl

Für die Marinade:

1/2 TL Salz
1 EL geriebene Ingwerwurzel
1/2 fein gehackte Zwiebel
3 fein gehackte Frühlingszwiebeln
1 gehackte Knoblauchzehe
1/4 TL Tabasco-Sauce

Marinade anrühren, Fischsteaks damit einreiben und über Nacht einziehen lassen. Mehl, Curry, Salz und Pfeffer mischen und die Fischsteaks am nächsten Tag darin panieren. Abschütteln. Den Boden einer schweren Pfanne mit mindestens 0,25 cm Öl bedecken und dieses erhitzen, bis es heiß ist, aber noch nicht raucht. Steaks in die Pfanne legen, die weder verschoben noch geschüttelt werden darf. Dies bindet Mehl und Säfte und läßt die Außenseite des Fisches knusprig werden. Nach 3 bis 4 Minuten prüfen, ob der Fisch nicht in der Pfanne klebt. Steaks dann wenden und ein paar Minuten weiterbraten. Eine gute Beilage sind Krokette, die man aus der übriggebliebenen Marinade mit Mehl vermischt zu Bällchen formt und diese zusammen mit dem Fisch brät.

Dorada in Tomatensauce

1250 g Dorada (ein oder zwei Fische),
60 g Butter,
eine fein gehackte Zwiebel,
4 entkernte und abgezogene Tomaten,
2 EL gehackte Petersilie,
Salz und Pfeffer,
150 ml trockener Weißwein

Den ausgenommenen, geschuppten und gewaschenen Fisch trocken tupfen und in vier Stücke schneiden. Butter, Zwiebel, die grob zerschnittenen Tomaten und Petersilie in eine feuerfeste Form geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischstücke darauf legen, mit dem Wein übergießen und mit Aluminiumfolie locker bedecken. Ungefähr 20 Minuten bei 180 Grad garen und den Fisch nach der Hälfte der Garzeit wenden. Der Bratensatz kann mit einer Mischung aus Fischfond mit klein gehackten gekochten Gambas und einer guten Hühnerbrühe verfeinert werden (ca. 10 Minuten unter Rühren eindicken lassen und dann durch ein Sieb streichen). Den derweil warmgestellten Fisch zusammen mit der nun korallenroten Sauce servieren.

Merluza en Salsa Verde

4 dicke Steaks vom Seehecht
1 Zitrone
Olivenöl
4 Knoblauchzehen
3 Kartoffeln in feinen Scheiben
1 EL Mehl
1 Lorbeerblatt
4 EL gehackte Petersilie

Die gewaschenen und trockengetupften Steaks mit Zitrone beträufeln. Im Tontopf 2 bis 3 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauchzehen darin bräunen, herausnehmen und in einen Mörser geben.

Kartoffelscheiben leicht anbraten, Topf vom Feuer nehmen, Mehl, ca. 120 ml Wasseorbeerblatt hinzugeben. Einige Minuten weiterkochen lassen, bis die Kartoffelscheiben weich sind. Fischsteaks salzen, in den Topf legen und die mit einigen Tropfen Wasser im Mörser zerstoßenen Knoblauchzehen und Petersilie hinzufügen. Während des Garens den Topf ab und zu schütteln. In 20 bis 30 Minuten ist das Gericht fertig und wird im Tontopf aufgetragen. Die grüne Sauce kann man vor dem Servieren noch mit frischen Petersilienzweigen garnieren.

Lenguado - Seezungenröllchen in Dillsauce auf finnische Art (Tilliliemessäkeitetytlalakääryleet)

800 g Seezungenfilets,
1 1/4 EL Salz,
9 EL frischer Dill,
2 TL Weinessig,
2-3 EL Mehl

Filets waschen, trockentupfen, mit 1 TL Salz und 3 TL Dill bestreuen, aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Einen großen Topf so mit Wasser füllen, daß die Fischröllchen bedeckt sein werden, restliches Salz, 2 EL Dill und den Essig hinzuschütten und zum Kochen bringen. Hitze drosseln, die Fischröllchen hineingeben und ca. 10 Minuten simmern, bis sie gar sind. Fischröllchen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Von der durchgeseihten Kochflüssigkeit 100 ml mit Mehl zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Brühe erneut aufkochen lassen und die Paste einrühren. Unter ständigem Rühren die Sauce so lange kochen, bis sie cremig ist und nicht mehr nach Mehl schmeckt. Restlichen Dill hinzugeben und die Sauce über die Fischröllchen gießen.

Mero - Gebratener Zackenbarsch mit Sauce Béarnaise **- Mero asado con salsa bearnesa**

(für 4 Personen)

Zubereitungszeit: etwa 4 Stunden.

Zutaten:

4 gute Scheiben vom Zackenbarsch,
1 Eßlöffel Öl,
1 Teelöffel Senf,
1 geschälte und zerkleinerte Knoblauchzehe,
1 Eßlöffel kleingehackter Petersilie,
Saft einer halben Zitrone und einer halben Apfelsine,
Salz und Pfeffer,
Sauce Béarnaise

Eine Marinade aus den gut gemischten Zutaten bereiten. Die Fischscheiben darin für 2 Stunden ziehen lassen und hin und wieder umdrehen. Den Ofen auf hoher Stufe erhitzen. Die durchtränkten Scheiben mitsamt der Marinade in eine Kasserolle geben und in den Ofen schieben. Während der Garzeit von 2 Stunden die Scheiben von Zeit zu Zeit wenden. Den fertigen Fisch aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce Béarnaise servieren.

Vieja sancochadas

Nach dem Säubern des Fisches wird er in Salzwasser gekocht. Wenn er gar ist, kann man die Haut mit den Schuppen leicht abheben. Er wird alsdann mit etwas Öl und Essig oder einem aus

grünem Pfeffer zubereiteten mildem Mojo gewürzt und mit Papas arrugadas“ serviert.

Vieja a la espalda

Der Fisch wird gewaschen und den Rücken entlang mitsamt dem Kopf aufgeschnitten. Den Fisch aufklappen und gut abtrocknen. Im Mörser zwei Knoblauchzehen in etwas Meersalz zerstoßen, den Saft einer halben Zitrone zugeben und die Innenseite des Fisches damit einreiben. In heißem Öl zunächst die Innenseite des Fisches knusprig anbraten, dann umdrehen und auch die Rückseite braten. In einer zweiten, kleineren Pfanne vier in Scheiben zerschnittene Knoblauchzehen in Öl bräunen und über die fertige Vieja gießen. Mit Petersilie garnieren und mit „Papas arrugadas“ servieren. Als Beilage empfiehlt sich ein Salat aus Tomaten und den wohlschmeckenden milden Lanzarote-Zwiebeln. Der vom Rücken her aufgeklappte Fisch (espalda = Rücken) wird aus seiner Haut heraus verzehrt und braucht deshalb vorher nicht geschuppt zu werden.

Lubina - Seewolf „Bohemien“

Zutaten:

2 Stück Seewolf (a 500 g),
Saft von 2 Zitronen,
4 Schalotten,
1 grüne Paprikaschote,
1 rote Paprikaschote,
3 El. Olivenöl,
1 Tl. Salz,
1/2 Tl. zerstoßener schwarzer Pfeffer,
200 g durchwachsener Speck (dünne Scheiben),
750 ml Riesling,
6 Tomaten.

Zubereitung:

Den küchenfertigen Fisch innen und außen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und ca. 1 Minute ruhen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Den Backofen auf 180 - 190 Grad Celsius vorheizen. Das Öl in einer feuerfesten Form erhitzen, die Zwiebelringe und Paprikaschoten unter Umwenden ca. 5 Minuten anschwitzen. Den Seewolf innen und außen mit dem Salz und Pfeffer einreiben und auf das Gemüse legen. Die Speckscheiben dachziegelartig auf den Fisch legen, die Hälfte des Rieslings zugießen und den Fisch ca. 45 Minuten im Backofen garen. Während der Garzeit nach und nach den restlichen Weißwein hinzugießen. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten, vierteln, Stengelansätze entfernen und 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit um den Fisch legen.

Gefüllter Seewolf, gegrillt und mit Thymian flambiert - *Loup de Mer Farci, Grillé et Flambé à la Farigoulette*

1,5 kg Seewolf, geschuppt und gesäubert
Salz und schwarzer Pfeffer
4 EL Estragonsenf
4 EL kalte Tomatensauce
2 Tomaten in dünnen Scheiben
1 Zwiebel in dünnen Scheiben
2 Bund Farigoulette (wilder Thymian)
4 EL Olivenöl

2 TL Weinessig etwas Brandy nach gusto

Fisch wie gewöhnlich würzen, Bauchhöhle mit der Hälfte des Senfs und der gesamten Tomatensauce austreichen, die Hälfte der Tomaten- und Zwiebelscheiben und einen Bund Thymian hineingeben. Entlang der Fischflanken zwei bis drei Einschnitte vornehmen, die bis zum Rückgrat gehen. Mit dem restlichen Senf austreichen und wechselweise die restlichen Tomaten- und Zwiebelscheiben hineinstecken. Fisch mit der Hälfte des Olivenöls und des Essigs bepinseln und auf jeder Seite 4-5 Minuten über Holzkohle grillen. Er ist nun halb durch. Fisch in eine feuerfeste Form legen, mit restlichem Öl und Essigbeträufeln und bei 180 Grad 20-25 Minuten lang garen. Wiederholt mit dem austretendem Saft bepinseln. Fertigen Fisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit einem kurz zuvor im Herd erwärmten und angetrockneten Bund Thymian und Brandy flambieren.

Seeteufel-Ragout mit Gemüse und Pilzen in Weisswein

Zutaten:

1 kg Seeteufel; ersatzweise Rotbarschfilet,
100 g durchwachsener Speck, schwach geräuchert,
150 g Champignons,
2 Schalotten,
1 Stange Staudensellerie,
das Weisse einer Lauchstange,
1 Karotte,
1 Bouquet garni; (Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt),
500 ml trockener Weisswein,
40 g Butter,
1 Spur Zucker,
1 El. Mehl,
2 El. Speiseöl,
2 1/2 El. Crème fraîche,
Zitrone,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schalotte, Karotte, Sellerie, Lauch fein hacken und in einer Sauteuse 2-3 Minuten mit der Hälfte des Öls dünsten. Mit Mehl bestäuben und Wein angiessen. Bouquet garni, grob gemahlener Pfeffer und Zucker hinzufügen. Ca. 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Inzwischen kleine Champignons (oder geviertelte grosse) vorbereiten. Klein gewürfelten Speck in etwas Öl auslassen und die Champignons darin anbraten und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze garen. Pfeffern und salzen. Die Gemüsebrühe durchsieben und eventl. auf Saucen-Konsistenz einkochen. Dabei ist zu berücksichtigen, dass der Fisch noch etwas Wasser abgibt. Fisch in grosse Stücke schneiden und in der Sauce pochieren (ziehen) lassen. Seeteufel ca. 8 Minuten, Rotbarsch ca. 5 Minuten lang. Speckwürfel und Champignons hinzufügen. Zum Schluss mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Seezunge a la Nina Ruge

Zutaten:

4 frische Seezungenfilets, vom Fischhändler vorbereiten lassen,
750 g Blattspinat,
Saft von einer halben Zitrone,
2 Knoblauchzehen,

2 El. Weißwein, trocken,
2 El. Butter,
100 g geriebener Parmesankäse,
Salz, Pfeffer.

Für die Sosse:

1 Schalotte,
1 Tl. frische Thymianblätter oder 1/2 Tl. getrocknete,
2 El. Butter,
1/4 l Milch,
200 g Sahne,
2 Eigelb,
3 El. Parmesan, gerieben,
1 1/4 El. Mehl,
Salz, Pfeffer, frisch aus der Mühle.

Zubereitung:

Seezungenfilets leicht salzen und pfeffern, mit dem Zitronensaft beträufeln. Blattspinat verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Mit Weißwein, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, erhitzen. Die Knoblauchzehen dazupressen. Topf zudecken und den Spinat zusammenfallen lassen. Für die Soße die Schalotten fein hacken, in einem Eßlöffel Butter glasig dünsten. Thymianblättchen einstreuen, 1/4 l Milch angießen, salzen und pfeffern. Kurz aufkochen, etwa fünf Minuten ziehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. In einem Topf einen Eßlöffel Butter schmelzen. Mehl einstreuen, unter Rühren anschwitzen lassen. Thymianmilch und 200g Sahne angießen, cremig einkochen. Soße vom Herd nehmen, 2 Eigelb und 3 Eßlöffel frisch geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Mit einer Lage Spinat auslegen, dann die Seezungenfilets hineinlegen, restlichen Spinat darüber verteilen. Mit der Soße begießen, restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 12 Minuten garen. Auf vorgewärmte Teller verteilen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Gegrillter Thunfisch

Olivenöl
Salz und Pfeffer
Mehl
Wasser
Essig

Frischer Thunfisch ist eine delikate Bereicherung der Küche. Auf Fischmärkten kann man Thunfisch in Scheiben von gewünschtem Gewicht kaufen. Das Fischstück läßt man eine Stunde in Wasser mit ganz wenig Essig liegen, trocknet es dann ab, entfernt die Haut, pfeffert und salzt. Entweder kann man den Fisch jetzt in einer Pfanne in Olivenöl braten, oder ihn wie die Fischer am Strand auf dem Rost bei mittlerer Glut grillieren, wobei man die Scheibe vorher mit Öl bestreicht. Man kann ihn aber auch in heißem Öl fritieren, dazu bestreicht man den Fisch zuerst mit Öl und wendet ihn dann in Mehl. Zum fertig gegarten Fisch reicht man Ailloli-Sauce.

Pejerrey - Blaubarsch mit Senfsosse und saurer Sahne

750 g Blaubarsch
3 EL Olivenöl
Saft einer halben Zitrone
3 EL gehackte Petersilie

Für die Sauce:

25 g Butter

15 g Mehl

1 EL Weisswein

1 EL Senf

2 kleine Ölsardinen, fein gehackt

2 EL Zitronensaft

Den ausgenommenen und enthäuteten Fisch mit Olivenöl und Zitronensaft einreiben, würzen, mit Petersilie bestreuen und mindestens eine Stunde ziehen lassen. Dabei die Marinade von Zeit zu Zeit erneut einreiben. Den Fisch grillen. Für die Sauce die Butter zerlassen, Mehl, 120 ml Wasser und Wein unterrühren. Senf und Sardinen hinzugeben, 3 bis 4 Minuten kochen, Zitronensaft hinzufügen und weitere 3 Minuten köcheln. Die Sauce wird zusammen mit dem Fisch serviert, saure Sahne wird als separate Beigabe gereicht.

Schwertfisch nach türkischer Art

750 g Schwertfischfleisch in Scheiben oder Steaks,

4 Tomaten,

4 EL Olivenöl,

2 TL Salz,

4 EL Fischbrühe oder Wasser.

Die Tomaten schälen, entkernen und hacken. Olivenöl in tiefer Pfanne erhitzen. Tomaten hinzugeben, salzen und unter häufigem Rühren 5 Minuten kochen. Die Hälfte der entstandenen Tomatensauce in eine feuerfeste Form geben. Fischstücke darauflegen und mit der restlichen Sauce übergießen. 4 EL Fischbrühe oder Wasser hinzufügen und das Gericht bei 180 Grad nicht abgedeckt 30-40 Minuten - je nach Größe des Fisches - garen.

Pulposalat

Für 4 Personen:

1 kg Pulpo,

2 Zitronen,

gehackte Petersilie,

125 ml Olivenöl,

Salz und Pfeffer

(ggf. 1 Zwiebel und 1 frische grüne Paprikaschote).

Den Pulpo gut säubern und ihn in eine feuerfeste Tonschüssel legen und mit kochendem Salzwasser übergießen bis er ganz bedeckt ist. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und bei niedriger Hitze kochen lassen. Durch Einstechen mit einer Gabel prüft man, ob der Pulpo gar ist (nach ungefähr 20 bis 30 Minuten je nach Größe). Man läßt ihn abtropfen und schneidet ihn in kleine Stücke, die man für 2 Stunden in eine Marinade aus Öl, Zitronensaft, Pfeffer und feingehackter Petersilie legt. Man kann den Salat auch mit Zwiebel- und Paprikastücken zubereiten.

Pulpo encebollados

Zeit: 1 Stunde.

Ein halbes Kilo Pulpo,

2 grosse Zwiebeln,

1 reife Tomate,

1 Täßchen Öl,

4 Löffel weißer Wein,
2 Knoblauchzehen,
1 Zweig Petersilie,
ein wenig Zimt,
Salz,
weißen Pfeffer.

Säubere den Pulpo und lege ihn in einen Schmortopf ohne Wasser. Würze leicht und gebe den Topf auf die Glut. Lasse den Pulpo in der sich lösenden eigenen Flüssigkeit, die sich nun bildet, kochen bis er weich ist. Gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Stelle eine Pfanne aufs Feuer, füge das Öl zu und erhitze es. Die fein gehackten Zwiebeln und dann den zerquetschten Knoblauch, verbunden mit der Petersilie, anschmoren. Den Pulpo hinzufügen, etwas Salz, Pfeffer, den Zimt und die durch ein Sieb passierte Tomate zugeben und gut schmoren. Dann alles in einen Tontopf geben. Den Wein zuschütten und sanft köcheln lassen bis alle Komponenten gut zart sind.

Rougets à la Niçoise

4 große oder 8 kleine Meerbarben,
150 ml Olivenöl,
1 gehackte Zwiebel,
1 fein gehackte Knoblauchzehe,
2 EL gehackte Petersilie,
4 geschälte und entkernte Tomaten,
1/2 EL Tomatenpüree,
1 Bund Kräuter,
Olivenöl zum Braten,
90 ml Weißwein,
8 schwarze Oliven,
einige Zitronenscheiben.

Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie darin hellbraun werden lassen. Nach 15 Minuten Weißwein, Fische und Oliven zur Sauce zufügen, das Gericht weitere 10 Minuten zugedeckt bei niedriger Hitze garen. Mit Zitronenscheiben garniert servieren.

Knurrhahn in Mandelsauce

1 ganzer Fisch von 1,5 kg,
Fischfond,
100 g frische Mandeln,
1 Scheibe Weißbrot,
150 ml Olivenöl,
Saft einer halben Zitrone,
Salz und Pfeffer,
Zitronenscheiben,
gehackter Koreander.

Fisch ausnehmen und in dem Fischfond, der ihn ganz bedecken soll, garen. Blanchierte Mandeln und Weißbrot (ohne Kruste) im Mixer mit so viel kaltem Wasser pürieren, daß eine cremige Masse entsteht. Olivenöl und Zitronensaft so einrühren, daß die Sauce eine dicke, sahnige Konsistenz behält. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce mit Koreander bestreuen und zum Fisch servieren, der mit reichlich Zitronenscheiben garniert wird.

Sardinen auf algerische Art

Kleine Sardinen ausnehmen, den Kopf abtrennen, aufschneiden und sie schmetterlingsförmig auseinanderklappen und entgräten. Man fritiert sie, vorher durch Backteig gezogen, paarweise mit der Hautseite nach oben.

Seeteufel mit Auberginen

Für 4 Personen:

800 g Seeteufel,
400 g Auberginen,
2 EL Öl,
2 EL Weißwein,
Salz, Pfeffer,
1 gehackte Zwiebel,
60 g Margarine,
Mehl,
10 Blätter Minze.

Den gesäuberten Fisch in Stücke zerschneiden und nach dem Panieren in Mehl in der Margarine dünsten. Die Auberginen schälen, in Scheiben schneiden und diese für drei Minuten in kochendes Wasser eintauchen. Die Scheiben dann dem langsam schmorenden Fisch hinzufügen, mit Wein ablöschen und diesen verkochen lassen. Währenddessen die gehackte Zwiebel im Öl dünsten und diese dann ebenfalls dem Fisch beifügen, bis dieser bei stetig niedriger Hitze gar ist. Mit den Pfefferminzblättern garnieren.

Seeteufelspiesse auf Safranreis

Zutaten:

1 Bd. Estragon,
1 Limette; den Saft davon,
Pfeffer,
500 g Seeteufel,
1 Gelbe Paprikaschote,
1 Rote Paprikaschote,
8 Scheibe Speck,
Paprika,
Salz,
1 El. Öl,
50 g Butter.

für den Reis:

1 Zwiebel,
2 El. Öl,
200 g Champignons,
1 Fenchelknolle,
1 1/2 Tasse Reis,
3 Tasse Hühnerbrühe,
Salz, 1 Pk. Safran.

Zitronenspalten; zum Garnieren

Zubereitung:

Estragon hacken, mit Limettensaft und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Seeteufel in Streifen

schneiden, ca. 10 Min. marinieren. Paprikaschoten in Streifen schneiden, in heissem Wasser ca. 2 Min. blanchieren. Fisch, Paprika, Speckscheiben portionsweise auf Spiesse verteilen, mit Paprika und Salz würzen. In Öl und Butter auf jeder Seite ca. 3 Min. braten. Für den Reis Zwiebel fein hacken, in Öl kurz dünsten. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, Fenchelknolle zerkleinern, beides zur Zwiebel geben, mitdünsten. Reis, Hühnerbrühe, Salz und Safran zufügen, ca. 18 Min. garen. Spiesse auf dem Risotto anrichten, mit Zitronenspalten garnieren.

Seeteufel

Zutaten

1 kg Seeteufel, (ohne Kopf und Haut),
1/2 Tl. Salz,
Schwarzen Pfeffer,
4 El. Olivenöl,
60 g Butter,
2 Knoblauchzehen,
2 El. gehackte Schalotten,
2 Tomaten,
5 El. gehackte Kräuter (Salbei, Schnittlauch, Thymian, Basilikum und Estragon),
2 El. Zitronensaft.

Zubereitung:

Den Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch darin anbraten und im Ofen bei 180°C etwa 20 Minuten weiterbraten. Den Fisch herausnehmen und warm stellen. Die Butter in die Pfanne geben und leicht bräunen, den Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit den Schalotten darin kurz anschwitzen. Die enthäuteten und entkernten Tomaten achteln und mit den Kräutern zu der Butter geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Sauce über den Seeteufel geben.

Seeteufel mit Tomatenkruste

Zutaten

40 g getrocknete Tomaten,
3 Scheiben Vollkorntoastbrot,
schwarzer Pfeffer,
800 g Seeteufelfilet,
Saft von einer Zitrone,
Salz,
50 g Butter,
1/8 l Weißwein.

Zubereitung:

Tomaten und Toastbrot sehr fein zerbröseln, mischen und mit Pfeffer würzen. Fisch mit Zitronensaft säuern, salzen und in eine gefettete Auflaufform legen. Tomatenfarce auf dem Fisch verteilen, Butter in Flöckchen daraufsetzen und Wein angießen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 15 bis 17 Minuten.

Seebarsch mit Sternanis gefüllt

Zutaten

1 Seebarsch; a 1.5 kg
1 El. Ingwer; frisch, gehackt

2 El. Reiswein; oder Sherry
2 Tl. Fünf-Gewürze-Pulver - chinesische Gewürze
4 Sternanis; zerdrückt
4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
1/2 El. Sojasauce, je nach Stärke mehr
2 El. Orientalisches Sesamöl
Salz

Zubereitung

Jede Seite des Seebarschs übers Kreuz einschneiden. Ingwer, Reiswein und Fünf-Gewürze-Pulver miteinander vermengen und Fisch mit der Mischung einreiben. Sternanis, Frühlingszwiebeln, Sojasauce und Sesamöl mit etwas Salz vermengen und den Fisch damit füllen. Fisch in ein grosses Stück Ölpapier wickeln. In vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad 20 bis 25 Minuten braten.

Knurrhahn mit Staudensellerie

Zutaten für 2 Personen:

2 Fische a 250 g
180 g Butter
1 Prise Salz und Pfeffer
10 Kapern
300 g Staudensellerie

Zubereitung

Fisch vom Rücken her aufschneiden, in 2 Hälften legen und Gräte entfernen. Salzen und pfeffern. Filets mit Butter bestreichen. Auf ein leicht gebuttertes Backblech legen (Haut nach unten, Sellerie oben). Über die Filets den gehobelten Staudensellerie geben, würzen. Bei starker Oberhitze ca. 5 Minuten in den Ofen schieben, bis der Sellerie anfängt braun zu werden. Als Beilage pochierten Staudensellerie. Als Sauce geklärte Butter mit Kapern. Weinempfehlung: Trockener weißer Bergerac. Der Grondin rouge (Roter Knurrhahn) hat seinen Namen durch die knurrenden Geräusche, die er von sich gibt. Es ist ein feuerroter Fisch, mit markantem Kopf und weißem Bauch. Der Knurrhahn wird 25-40 cm lang. Sein würziges Fleisch hat eine feste Konsistenz. Im Ganzen gehört er in eine feine Fischsuppe, die Filets kann man braten oder pochieren.

Wolfsbarsch-Filet gedünstet in Champagner-Senfsauce

Zutaten

600 g Wolfsbarsch-Filets in 4 Portionen zerteilt
1 El. Butter
1 Schalotte gewürfelt
Weisswein (trocken)
250 ml Fisch-Veloute
100 ml Champagner
2 El. mittelscharfer Tafelsenf
1 Möhre, geschält
1 Sellerieknolle, geschält
1 Lauchstange, gewaschen

Zubereitung

Vorbereiten: Möhren, Sellerie und Lauch in feine Streifen (Julienne) schneiden. Zubereitung: Die Schalotte in Butter andünsten, die Filetstücke daraufsetzen, salzen, etwas trockenen Weisswein angiessen, mit gebuttertem Pergamentpapier abdecken und im Ofen bei 180 °C 4-5 Minuten

garziehen lassen. Für die Sauce die Veloute aufkochen, den Senf einrühren, mit Champagner und geschlagener Sahne vollenden. Die Gemüsestreifen in Butter gar schwitzen lassen; mit Pfeffer und Salz abschmecken. Anrichten: Den Wolfsbarsch auf die Teller legen. Die Gemüsestreifen auf die Fischstücke setzen und mit der Sauce nappieren.

Thymianfisch aus dem Ofen

Zutaten für 4 Portionen:
6 Knoblauchzehen
4 Zwiebeln (ca. 200 g)
200 g gelbe Paprikaschoten
100 g Toastbrot
2 Bund Thymian
6 El. Olivenöl
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle
1 Fisch (etwa 2 kg, z.B. Dorsch, Dorade oder Schellfisch)
600 g Kartoffeln
4 Tomaten
4 dünne Scheiben fetter Speck
50 g Butter oder Margarine
1/8 l Weisswein (trocken)
1/4 l Brühe (Instant)
1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebeln pellen und hacken. Die Paprikaschoten putzen und fein würfeln. Das Toastbrot entrinden und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen. 3 El. Öl erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebeln darin bei milder Hitze andünsten. Dann die Paprikawürfel, das Toastbrot und die Hälfte des Thymians untermischen und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Den Fisch säubern und trocknen, von innen und aussen mit Salz würzen. Mit einem Teil der vorbereiteten Mischung füllen, zuklappen und in eine grosse feuerfeste Form legen. Die Kartoffeln waschen und schälen. In dünne Scheiben schneiden. 5 bis 8 Minuten in kochendem Salzwasser vorgaren. Abtropfen lassen und um den Fisch herumlegen. Die Tomaten oben über Kreuz einschneiden, den Speck hineinstecken und auf die Kartoffeln geben. Die Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Fisch verteilen. Wein und Brühe zugießen. Den Ofen auf 200°C vorheizen (Gas Stufe 3, Umluft 175°C) Die Petersilie hacken. Bis auf 1 El. mit dem restlichen Thymian mischen, über den Fisch und etwas über die Kartoffeln streuen. Das restliche Öl über den Kartoffelscheiben verteilen. Den Fisch auf der 2. Einschubleiste von unten 45 Minuten garen (Umluft 55 Minuten: nach 30 Minuten mit Alufolie zudecken). Vorm Servieren mit der restlichen Petersilie bestreuen. Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden

Thunfisch mit Reis (Arroz com atum, Kapverdische Inseln)

Zutaten

400 g Thunfischfilet
2 Tomaten
2 Zwiebeln; gehackt
2 Knoblauchzehen; gehackt
2 Pfefferschoten; gehackt
1/2 l ;Wasser

300 g Reis
1 Tasse Kürbiskerne
2 El. Tomatenmark
1/2 Tl. Pfefferpaste
1 Tasse Fischbrühe
3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
1/2 Tasse Erdnussöl

Zum Garnieren

Schwarze Oliven

Grüne Oliven

Zubereitung

Den Fisch und die Tomaten würfeln. Öl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch sowie Pfefferschoten darin anbraten. Wasser zugiessen, den Reis beifügen und 10 Minuten kochen. Kürbiskerne, Tomatenmark, Pfefferpaste, Brühe, Nelken und Lorbeerblatt zugeben, gut durchrühren und salzen. Fisch und Tomaten beifügen. Bei verringerter Hitze garen, bis der Reis eine locker-körnige Konsistenz annimmt. Wenn nötig, Wasser nachgiessen. Vor dem Servieren mit Oliven garnieren.

Thunfisch-Tomatengratin

Zutaten:

8 Tomaten

1 große Gemüsezwiebel

1/2 Bund Thymian

100 g geriebener Appenzeller

1 El Kapern

Öl, Salz, grüner Pfeffer

1 Dose Thunfisch in Öl

Anleitung:

Bei den Tomaten den Blütenstiel herausschneiden und die Haut oben kreuzweise einritzen. Zwiebel in dünne Ringe schneiden, Thymian hacken, Kapern abtropfen lassen. Eine feuerfeste Form mit Öl fetten und der Hälfte der Zwiebelringe auslegen. Die Tomaten hineinsetzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thunfisch grob zerteilen und zwischen die Tomaten plazieren. Die Kapern mit den restlichen Zwiebelringen, dem Käse und Thymian mischen und alles zusammen über die Tomaten geben. Im Backofen bei 200~Grad ca. 15-20~Minuten backen. Frisches Baguette und Rotwein schmecken gut dazu.

Steinbutt, an der Gräte gebraten, mit Pilzen und Perlzwiebeln

Zutaten

60 g Perlzwiebeln

30 g Butter

1 El. Zucker

4 Steinbuttfilets mit Haut und Gräte; je 200g

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

1 kleine Fenchelknolle

3 El. Olivenöl

80 g Butter zum Braten

100 g Kartoffeln
80 g kleine Pilze; Shiitake, Herbsttrompeten, Champignons
8 weiße Kirschtomaten
8 rote Kirschtomaten
1/2 Knoblauchknolle
2 Kräuterbündel; (Rosmarin, Thymian, Basilikum)
Paprikamehl
150 ml weißer Fischsud
1 El. geschlagene Sahne
Für die Garnitur
Einige frische Kräuter
Etwas Pesto

Zubereitung

Die Perlzwiebeln schälen, in der Pfanne mit Butter und Zucker glasieren. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Fenchel putzen und kleinschneiden, Pilze putzen, Knoblauchzehen pellen. Steinbutt-kotelette salzen, pfeffern und mit Zitronensaft säuern, abtropfen lassen, trockentupfen, in Paprikamehl wenden, in der Pfanne mit Butter von beiden Seiten anbraten. Perlzwiebeln, Fenchel, Knoblauch, Pilze und Kräuter in die Pfanne zum Steinbutt geben. Im Ofen bei 210 °C ungefähr 6 Minuten garen, zwischendurch mit dem Bratensaft begießen. Die Kirschtomaten halbieren und etwa 1 Minute mitgaren. Die Fischgrundsauce erhitzen und die Schlagsahne unterziehen. Fisch und Gemüse nach dem Garen mit Olivenöl beträufeln. Den Steinbutt mit den glasierten Gemüsen in einer schwarzen Pfanne servieren oder portionsweise auf Tellern anrichten, mit frischen Kräutern garnieren. Die Sauce getrennt dazu reichen, mit dem Pesto marmorieren. Anmerkung zum Paprikamehl: 2 El Mehl und einen gestrichenen Tl mildes Paprikapulver mischen und in eine Tüte geben. Den Fisch hineingeben und gut durchschütteln. Weinempfehlung: eine trockene Riesling-Spätlese oder Auslese vom Rhein.

Seehecht (Merluza) aus dem Ofen

Zutaten

1 kg Seehecht (Merluza)
500 g Paprika, rot
250 g Tomaten
8 El. Olivenöl
150 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
5 El. saure Sahne
3 El. Weiswein
1 kg Kartoffeln
0.25 l Fischbrühe
2 Scheibe Weissbrot
1 Bund Petersilie

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 225 C (Gas: 4) heizen. Paprikaschoten 30 Minuten auf den Rost legen. Herausnehmen und noch heiss enthäuten. Von Kernen und Stielansatz befreien. Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, dann enthäuten. 5 El Olivenöl erhitzen, Zwiebeln würfeln, glasig werden lassen, Knoblauchzehe häuten, auspressen und zugeben. Tomaten halbieren, emtkernen, zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Süsse Sahne einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 20 Minuten zu einer dicklichen Sauce einkochen lassen. Paprika in Streifen schneiden und

zugeben. Fisch mit Wein beträufeln. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, eine feuerfeste Form mit 1 El Olivenöl ausfetten, die Kartoffelscheiben hineingeben, Fischbrühe zugeben. Fischfilet darauflegen, Tomaten-Paprika Sauce auf dem Fisch verteilen. Weissbrot in kleine Würfel teilen, darübergerben. Mit 2 El Olivenöl beträufeln. Petersilie waschen, trockentupfen, kleinhacken. Die Hälfte davon über das Fischgericht streuen. Form abdecken. Auf dem Herd zum Kochen bringen, 10 Minuten kochen lassen, zugedeckt 25 Min. im Backofen bei 225 C weitergaren lassen. Deckel abnehmen und noch ca. 5 Minuten im Backofen überbräunen lassen. Den Rest der Petersilie darüberstreuen. Servieren.

Miesmuscheln in Knoblauchsauce

Zutaten:

2 kg Miesmuscheln

3 mittl. Knoblauchzehen, oder mehr

75 ml Olivenöl, nativ

1 Eigelb

2 El. Zitronensaft

1 Spur Zucker

2 El. Muschelsud, kalt

1 Bd. Petersilie, glatt

Salz

Zubereitung:

Die Muscheln wie in „Miesmuscheln in Wein“ zubereiten, aus dem Sud heben und auf einer Platte etwas abkühlen lassen. Für die Sauce den Knoblauch schälen, kleinschneiden und mit einem viertel Salz im Mörser zerdrücken und in ein Schüsselchen geben. Tropfenweise etwas Öl unterrühren, Eigelb mit dem Schneebesen unterrühren dann einen Esslöffel Zitronensaft sowie nach und nach das restliche Öl, bis eine dicke, cremige Sauce entstanden ist. Diese mit dem restlichen Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken. Muschelsud unterrühren. Die sehr fein gehackte Petersilie unter die Sauce rühren. Diese zu den Muscheln servieren.

Gegrillter Klippfisch (norwegisches Rezept)

Klippfisch mindestens 12 Stunden einweichen, dabei das Wasser zwei bis drei mal wechseln. Alufolie mit Olivenöl einstreichen, den Klippfisch darauf legen und dann mit Tomaten- und Zwiebelscheiben belegen, nach belieben ein oder zwei Knoblauchzehen kleingehackt dazu geben. Wahlweise kannst Du auch statt Zwiebeln dünne Lauchringe dazu geben. Das ganze dann mit Zitronenpfeffer und Chilipulver würzen und zum Schluß nochmals einen Schuß Olivenöl darüber geben. Alupäckchen schließen und ca. 20 Minuten auf den Grill legen. Laß es Dir schmecken!

