



Trübsche vom Zürichsee mit Leber

Gestern morgen frisch gefangen, von Otmar spontan und direkt ins Haus geliefert und heute genossen: Eine Trübsche von der Fischerei Wespe in Schmerikon, inklusive der delikaten Leber - Gewisse Dinge kann man nicht kaufen oder bestellen, es braucht den Zufall, das Fangglück des Fischers und einen aufmerksamen Boten, um den Geniesser glücklich zu machen.

Die Trübsche gehört zur Familie der Dorsche, die einzige dieser Art, die im Süsswasser lebt. Es ist ein Grundfisch und deshalb schwer zu fangen. Und eben weils ein Grundfisch ist und darum so allerhand an Nahrung zu sich nimmt, ist die Leber so gross. Aber sie ist butterzart, für einmal genau das richtige Attribut.

Das Fleisch ist fest, aromatisch und von nur wenigen Gräten durchzogen. Für die Zubereitung dieser Delikatesse brauchts nur Salz und Pfeffer. Auch einfache Beilagen passen: Salzkartoffeln und etwas Peterli-Butter mit Tomatenstückchen.

Zutaten

1 Trübsche mit Leber
1/2dl Weisswein

40g Butter
1/4 Bund gekrauste Petersilie
1/2 kleine Tomate
3 kleinere, festkochende Kartoffeln
Bratbutter
etwas Mehl
Salz, Kräutersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Zuerst Butter schmelzen, den Peterli fein hacken und zugeben. Tomate entkernen und in kleine Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Die Butter darf nicht zu heiss werden, sie sollte nur leicht kleine Blasen schlagen. Etwa 5 Minuten simmern lassen. Vor dem Anrichten nochmals erhitzen.

Backofen auf 140° vorheizen.

Gesalzenes Wasser für die Kartoffeln aufsetzen. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden (1,5cm).

Trüsche kurz mit kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Die Leber herauslösen (Der Fisch ist bis auf die Leber schon ausgenommen) und den Kopf abschneiden. Salzen, Pfeffern und mit Mehl bestäuben. Allseitig anbraten, insgesamt ca. 5 Minuten, mit Weisswein ablöschen und zugedeckt in den Ofen geben. 10 Minuten schmoren. Meine Trüsche war klein, nur 200g (mit Kopf), grössere Trüschchen entsprechend etwas länger schmoren.

Gleichzeitig die Kartoffeln weichkochen.

Die Leber erst während dem Anrichten Salzen und Pfeffern und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 20 Sekunden braten.



Die Trüsche wurde vom Fischer bereits enthäutet. Links die Leber.



Das Filet lässt sich leicht von den wenigen Gräten lösen. (Rechts aussen die Leber)