



Ein aufgeschnittener Kloß, dekoriert mit Karotten, dazu Chrain und etwas Gelee. (12/2010)

# Gefilte Fisch

## Karpfen-Matze-Klöße mit Karotten und Chrain

Es gibt wohl nur wenige Speisen, die in vergleichbarer Weise als typisch jüdisch angesehen werden wie der Gefilte Fisch: eine Farce oder ein Kloß aus Karpfen und Matze. Die Herkunft des Gerichts ist unbekannt und es gibt Rezepte zuhauf. Sie unterscheiden sich vor allem in zwei wesentlichen Punkten. Während eine Linie von Rezepten den Fisch mit viel Zucker sehr süß zubereitet, verwenden andere Köche vor allem Pfeffer und Salz. Rezepte aus westeuropäischen Küchen füllen die Farce in eine Fischhaut oder in den Bauch eines ganzen Fisches ein, wie das der Name ja auch vorgeben scheint. Der osteuropäischen Tradition hingegen gilt offenbar schon die Farce allein als Gefilte Fisch. Heute bereiten die meisten Köche auch in Israel den Gefilten Fisch in der Form rundlicher Klößchen zu.

Gefilte Fisch ist eine klassische Sabbat-Vorspeise, gilt doch auch das Trennen von Fleisch und Gräten, wie es beim Verzehr eines ganzen Fisches

unumgänglich ist, bereits als eine Tätigkeit, die von gläubigen Juden am Sabbat nicht ausgeführt werden darf – oder jedenfalls nur unter bestimmten Bedingungen. Aus diesem Grund erfreuen sich Fischgerichte wie *jellied fish*, *Suz-und-sauer Fisch* oder eben *Gefilte Fisch*, die gut schon am Freitag zubereitet werden können, als Speise für den Samstag großer Beliebtheit.

Das hier vorgestellte Rezept erhebt indes keinen Anspruch auf Sabbat-Tauglichkeit, stammt es doch aus der Küche des Restaurant Herzog's in Port-Louis – einem Lokal, über das Izak Boukman einst schrieb, es sei wohl «trotz der Menora neben dem Eingang zur Küche nicht ganz koscher».

Die meisten Rezepte empfehlen, die Klößchen rund zwei Stunden lang in einem Sud mit Fischköpfen, Gräten und Gemüse zu garen. Kocht man Fische allerdings länger als 20–30 Minuten aus, so wird die Brühe leimig und bekommt einen schlechten Geschmack. Deshalb stellt man in der Küche des Herzog's zuerst eine leichte Fischbrühe her, in der die Klößchen dann sieden können. Das hat überdies den Vorteil, dass man die Brühe, die beim Abkühlen zu einem Gelee erstarrt, ebenfalls auftischen kann.

Das nachfolgende Rezept verwandelt einen Karpfen von etwa 1½ kg in rund 20 Klöße und eine würzige Brühe. Karpfen wird manchmal noch lebend verkauft, man kann das Tier also bis zum Termin in der heimischen Wanne weiterschwimmen, vielleicht sogar seine Kinder mit ihm baden lassen – wie es in Philipp Roths Roman *Nemesis* geschieht. Ist man den Umgang mit ganzen Fischen nicht gewohnt, wird man sich das Tier vom Fischhändler filetieren lassen, aber natürlich Fleisch und Karkasse nach Hause tragen. Sollte das zerlegte Tier weniger als 800 g Filet hergeben, kann man durch Fleisch von weiteren Karpfen oder von anderen Fischen ergänzen – nur rotfleischige Tiere wie Lachs oder Forelle eignen sich aus farblichen Gründen weniger.

Das Herzog's serviert die Klößchen immer mit ein paar Karottenscheiben, etwas Gelee und viel Chrain. Chrain ist eine Sauce aus Meerrettich, die in der jüdischen Küche zu Fisch- und Fleischgerichten gereicht wird. Weißer Chrain besteht aus Meerrettich, Essig, Salz und Zucker. Roter Chrain enthält außerdem geriebene Rote Bete. Chrain unterscheidet sich von anderen Meerrettichsauce dadurch, dass es keine Milchprodukte enthält und also gemäß den jüdischen Speisegesetzen auch mit Fleisch oder Fisch kombiniert werden kann.

## Für 20 Klöße

### Für die Brühe

- 1 Karkasse von einem stattlichen Karpfen (Kopf, Flossen, Häute und Gräten)
- 1½ EL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 TL weißer Pfeffer, ganz
- 12 Pimentkörner, ganz
- 4 Lorbeerblätter
- 2 kleinere Zwiebeln (je 100 g), geputzt, ungeschält
- 3 Zweige Petersilie
- 3 Karotten, in nicht zu feinen Rädchen
- 100 g Lauch, die grünen Parteien
- 1½ L Wasser

### Für die Klöße

- 800 g Filet vom Karpfen
- 2 EL Rapsöl
- 2 kleinere Zwiebeln (je 100 g), geschält und grob gehackt
- 3 Karotten, geputzt und grob gehackt
- 3 Eier, leicht verquirlt
- 3 TL Salz
- 4 TL Zucker
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Piment, gemahlen
- 100 g Matze, leicht zerbröckelt

### Für die Meerrettichsauce Chrain

- 300 g frischer Meerrettich
- 800 g Rote Bete
- 4 EL Weißweinessig
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

**1** | Den Karpfenkopf halbieren und die Kiemen entfernen. Zusammen mit Flossen, Häuten und Gräten unter fließendem Wasser gut abwaschen. In einen großen Topf legen und die übrigen Zutaten für die Brühe begeben (Salz, Zucker, Pfeffer, Piment, Lorbeer, Zwiebeln, Petersilie, Karotten und Lauch). Mit 1½ Liter kaltem Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Sobald die ersten Blasen aufsteigen, Hitze so stark reduzieren, dass die Brühe nur noch ganz leicht siedet. 25–30 Minuten köcheln lassen und dabei gelegentlich rühren. Topf vom Feuer nehmen und etwa 20 Minuten lang abkühlen lassen.

**2** | Brühe durch ein Sieb gießen. Karottenstücke herausklauben (sie dienen später als Dekoration). Mit einem Holzlöffel ein wenig auf die Fischkarkassen drücken, um möglichst viel Saft herauszulösen.

**3** | Karpfenfilets gut entgräten und in grobe Stücke zerschneiden. Das Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Karotten darin leicht anbraten (aber nicht zu stark bräunen).

**4** | Fisch zusammen mit Zwiebeln und Karotten durch den Fleischwolf (Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 4.5 mm) drehen.

**5** | Eier, Salz, Zucker, Pfeffer und Piment begeben, Matze hineinbröckeln, alles gut vermengen. Nochmals durch den Fleischwolf drehen und dann von Hand gut verkneten, bis die Masse homogen erscheint. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen. *Man kann die Matze auch erst in einem Mörser oder einer Küchenmaschine zerkleinern, so lässt sie sich*

besser mit dem Fisch vermischen. In jüdischen Geschäften kann man auch schon zerbröselte Matze kaufen.

**6** | Fischbrühe so stark erwärmen, dass sie ganz leicht siedet. Mit feuchten Händen kleine Klöße mit einem Durchmesser von etwa 4 cm formen und vorsichtig in die Brühe gleiten lassen. Zwei Stunden lang sanft garen, gelegentlich wenden.

**7** | Klöße mitsamt der Brühe für wenigstens 12 Stunden kühl stellen. Die Brühe sollte sich während dieser Zeit in ein Gelee verwandeln. *Beim Abkühlen bildet sich eine weiße Schicht aus Fett auf der Gelatine, die sich mit Hilfe eines Löffels leicht abheben lässt.*

**8** | Für den Chrain die Meerrettichwurzel schälen und 20 Minuten in kaltes Wasser legen. Rote Beete schälen und mit Hilfe einer Raffel (Beispiel) fein zerreiben.

**9** | Etwa die Hälfte der Meerrettichwurzel zu der Roten Beete raffeln, alles gut vermischen und dann die Schärfe testen. Je nach Resultat noch mehr von dem Meerrettich dazu raffeln. *Dies ist eine überaus tränentreibende Angelegenheit, die sogar Kopfschmerzen verursachen kann – wobei die heftigste Schärfe in dem Moment aufzusteigen beginnt, wo man den Meerrettich mit der Roten Beete vermischt. Je nach Haushalt kann man versuchen, für das Vermischen ein Fenster zwischen sich und das Töpfchen zu bringen. Noch einfacher ginge es mit einer Gasmaske, wie sie in Krenfabriken zum Einsatz kommt. Man kann Chrain auch mit einem Zerkleinerer herstellen, an der Auseinandersetzung mit den Gasen aber ändert das nicht viel.*

**10** | Wenn die Schärfe stimmt, Essig, Salz und Zucker untermischen. Sollte der Chrain dabei zu flüssig werden, kann man leicht mit einem Löffel etwas von dem Saft aus der Mischung drücken. Im Kühlschrank hält sich die Sauce mindestens eine Woche lang, verliert allerdings quasi stündlich an Schärfe.

**11** | Klöße ganz oder halbiert auf einem Teller anrichten, mit den gekochten Karrantenscheiben dekorieren, etwas Gelee dazu geben und einen Kleckser Chrain.

*Die Klöße schmecken besser, wenn man sie eine Stunde vor dem Servieren aus dem Eisschrank holt und annähernd Zimmertemperatur erreichen lässt. Das Gelee hingegen muss bis zuletzt im Kühlschrank bleiben, sonst wird es wieder flüssig.*

*Karpfen ist in gewissen Gegenden nicht sehr beliebt und also nur schwer zu bekommen. Man kann die Klößchen deshalb auch mit Seehecht zubereitet und in einer leichten Gemüsebouillon mit etwas Zucker, Piment- und Pfefferkörnern kochen. Zum Schluss reduziert man die Brühe noch ein wenig und gelatiniert sie dann zum Beispiel mit etwas Agar-Agar. Das Gelee wird so zwar entschieden weniger lecker als nach dem Originalrezept – die Klößchen aber unterscheiden sich kaum. Die Seehecht-Variante macht deutlich weniger Arbeit, allerdings ist dann auch der Handwerkerstolz nicht ganz so groß.*

*Man kann die Klößchen auch in etwas Fischbrühe einfrieren und bei Bedarf mit der Brühe auftauen, sie kurz aufkochen und dann lauwarm servieren.*