

WAS IST WAS... KLEINE FISCHKUNDE

Die 10 besten Fischarten, die Sie an der Türkischen Riviera bekommen können:



1. Lüfer (Blaubarsch)

Raubfisch mit einem hohen, breiten Rücken mit zwei stachelstrahligen Flossen, Rückenfarbe dunkelgrün mit dunklen Querstreifen, viele Schuppen. Der größere Fisch wird halbiert, die Haut abgezogen und der Fisch portioniert. Er hat festes, leicht verdauliches, schmackhaftes Fleisch. Zubereitung: gekocht oder gegrillt.

2. Palamut (Thun)

Ein echter Mittelmeerfisch. Schmeckt am besten zwischen Ende September bis Ende November. Die beste



Art Palamut zuzubereiten ist grillen oder in Scheiben in Soße kochen. Alle Tunfischarten sind an der eleganten Spindelform zu erkennen. Der kleine Hafenort Palamut



zwischen Knidos und Datça hat seinen Namen vom Fisch Palamut, weil man diesen an

dieser Küste besonders viel gefangen hat.

3. Hamsi (Anchovis)

Die besten Hamsi kommen aus dem Schwarzen Meer; beste Zeit zwischen Dezember und Januar. Ihr Fleisch ist von intensivem Geschmack, fangfrisch mit Kopf gegrillt, sind sie einfach herrlich. Hamsi werden auch eingelegt, gedünstet, gebraten oder in Teig ausgebacken. Hamsi aus dem Marmarameer sind etwas grösser, aber weniger geschmackvoll.



4. Barbunya (Rote Meerbarbe)

Barbunya ist einer der beliebtesten Speisefische - und einer der teuersten. Seine Farbe ist karmesinrot. Barbunyas werden im Schwarzen Meer, in der Ägäis und im Mittelmeer gefischt. Die Barbunya gilt als die «Schnepfe» des Meeres: da sie keine Galle hat, kann man bei kleineren Exemplaren bis zu 15 Zentimetern die Innereien vollständig mitessen.

5. Levrek (Seebarsch)

Der Levrek ist ein Raubfisch, der sich gern in Schwärmen aufhält. Er bevorzugt felsige Küsten mit Versteckmöglichkeiten. Im Sommer besiedelt er flache Wasserregionen, wogegen er sich im Winter in tiefere Zonen zurückzieht.

Levrek



Er hat: zwei Rückenflossen, Schwanzflosse eingebuchtet, Rücken graugrün bis braunschwarz, Seiten bräunlichgrau mit grünlichen oder bläulichen Schimmer, Bauch weiß, Flossen olivgrauen bis schwärzlichen Farbton, langer Schwanzstiel, schwarzer Fleck auf dem Kiemendeckel. Dieser Fisch eignet sich hervorragend für unser Rezept "Fisch in der Salzkruste".

6. Kefal (Meeräsche)

Kefal kommt in den flachen, mit Algen bewachsenen Küstengewässern aller Weltmeere vor. Sie ernähren sich von Algen, saugen aber auch, so ihr Lebensraum einen schlammigen Boden hat, winzige Organismen aus dem Schlamm. Solche Tiere können allerdings leicht modrig schmecken.

Kefal



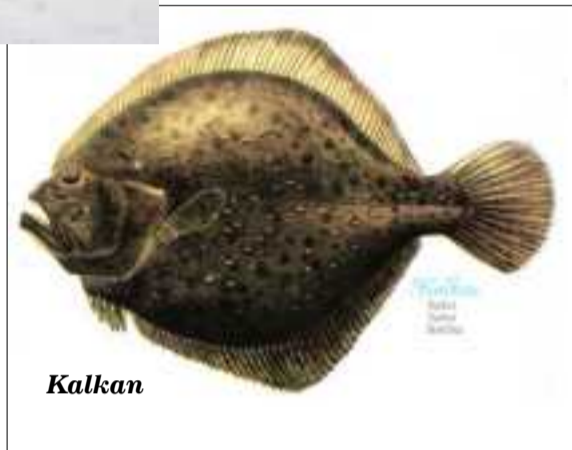
Die kleineren Exemplare der Meeräsche werden im ganzen zubereitet. Sie hat ein schmackhaftes, zartes und fettes Fleisch.

7. Kalkan (Steinbutt)

Wird im Schwarzen Meer und in der Ägäis gefangen. Ist einer der größten Plattfische mit fast kreisrundem Körper, graubrauner Oberseite und mit zahlreichen Verknöcherungen, die auf der weißen Blindseite ganz fehlen. Neben der Seezunge ist der Steinbutt der schmackhafteste Plattfisch. Er besitzt wohlschmeckendes festes

weißes Fleisch. Wird der Länge nach durchgeschnitten und jede Hälfte portioniert. Beste Saison ist zwischen Dezember - Februar.

schmackhaftes, aber trockenes Fleisch. Kleine Fische werden im ganzen zubereitet. Filets können wie Seezunge verwendet werden. Zubereitungen: gekocht, pochiert oder gegrillt, in der Folie. Sie leben in allen warmen und gemäßigten Küstengewässern,



Kalkan

vor allem auch im Mittelmeer und ist als Speisefisch hochgeschätzt. Bevorzugt das seichte Wasser und lebt vor allem in Tiefen von weniger als 30 m. Wird fast nur noch als Zuchtfisch verkläuft.

Cipura



Kalkan ist am besten gegrillt. Der breite, flache Fisch lebt auf sandigem, gemischtem oder steinigem Bodengrund.

9. Mercan (Rotbrasse)

Auch rote Meerbrasse, Seefisch aus der Familie der Meerbrassen, kommt hauptsächlich in der Ägäis vor. Der Rücken hat eine rötliche Färbung, das Fleisch ist weiß, wohlschmeckend und fett. Sie ist bis zu 25 cm lang und wird als Portionsfisch im ganzen zubereitet: gekocht, pochiert, frittiert oder in der Folie. Die rote Farbe ist genauso attraktiv wie der Geschmack. Da er meist gezüchtet ist, ist

8. Çipura (Dorade)

Der Çipura oder Cupra zählt zu den Meerbrassen und hat



Mercan

einen stumpfen Kopf und große Augen. Der Rücken ist bläulich, an der Seite ist sie goldfarbig mit glänzenden Längsstreifen. Sie hat sehr

er ein idealer Speisefisch besonders während des Fischfangverbotes in den Sommermonaten.