

Die Schmackhafte Art Kormorane zu verwerten

Kormoranbrüstchen und -schlegel geräuchert

Vorbereitung:

Den Kormoran durch das Federkleid in der Brustmitte von oben nach unten bis zum Fleisch aufschneiden und die Haut mit den Federn seitwärts abziehen. Die Brust im selben Schnitt mit dem Sägemesser durchtrennen. Nun beide Hälften mit der Tranchierschere oder einer Astschere herausschneiden.

Als nächstes die Haut an den Schenkeln abziehen und die Schlegel herausschneiden. Je frischer der Vogel, desto besser lässt sich die Haut abziehen.

An den Brüstchen und Schlegeln das Fett entfernen, säubern und dann beizen. Dazu eine Mischung von 60 % Salz und 40 % Zucker und etwas Kardamom verwenden. Anschließend reichlich mit Gewürzen (Herbes de Provence) und etwas Rosmarin bestreuen.

Das Ganze dann 5 Tage an einem kühlen Ort lagern und gelegentlich wenden. Nach dem fünften Tag einen guten Rotwein dazu gießen und weitere 2 Tage stehen lassen. Das Fleisch muss vollkommen bedeckt sein.

Räuchern:

Am 7. Tag die Teile entnehmen und abtropfen lassen. Die Gewürze bitte nicht entfernen.

Etwa 75 Minuten bei 100°C räuchern.

Das geräucherte Fleisch lässt sich mit einem scharfen Filetmesser in sehr dünne Scheiben schneiden und eignet sich z.B. zum Garnieren von Salaten- und vor allem schmeckt es hervorragend.

(Rezept von Horst Müller, Landesfischereiverband Baden e.V.)

Kormoran sauer eingelegt

Pro Person sollte ein Kormoran verwendet werden.

Die ausgelösten Kormoranbrüste werden 12 bis 18 Stunden in einem trockenen Rotwein eingelegt. Sie sollten gut mit Wein bedeckt sein. In die Marinade gibt man noch 2 Nelken, 3 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren und Zwiebelringe von einer großen Zwiebel.

Zutaten für die saure Sosse:

3 EL Margarine, 200 g Mehl, ¼ Liter trockener Weißwein, Salz, Pfeffer und Universalgewürz, 2 Lorbeerblätter, 2 Wacholderbeeren, ca. 1 Liter Wasser, 1 Karotte in Spalten geschnitten, 2 EL flüssige Sahne vor dem Servieren.

Zubereiten der sauren Sosse:

Man nehme eine Kasserolle und lässt darin die Margarine heiß werden. Dann gibt man das Mehl dazu und lässt dies unter ständigem Rühren hellbraun rösten. Vorsichtig mit dem Wein unter ständigem Rühren ablöschen und langsam so viel Wasser dazugeben, bis die Soße die gewünschte Dicke hat. Dann kommen noch die Karotte und die mit dem Kormoran angebratene Zwiebel dazu.

Zubereitung des Fleisches:

Die eingelegten Kormoranbrüste mit einem Tuch gut abtrocknen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Nun werden die Brüste in Palmöl mit einer Zwiebel, in die 2 Nelken gesteckt wurden, leicht angebraten. Das Fleisch dann auf eine Platte legen. Das Bratgut mit 1/8 Liter Wasser ablöschen und zu der sauren Soße geben. Gut aufrühren und nochmals aufkochen.

Nun gibt man die Kormoranbrüste dazu und lässt diese 90 bis 120 Minuten leicht köcheln, je nach dem Alter der Kormorane. Falls die Soße zu wenig sauer ist, kann ein Schuss Essig dazu gegeben werden.

(Rezept vom Bodensee, Insel Reichenau)

Kormoran auf schottische Art

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Die Brüste von 2 Kormoranen. 300 g geräucherter durchwachsener Speck, 2 Zwiebeln, 1 Stange Sellerie, 6 zerstoßene Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Tassen Hühnerbrühe, 2 Tassen Marinade, süße Sahne und 1 Schuss Whisky, Gänseschmalz, 150 g Rollgerste, je ½ Bund Petersilie, je ½ Bund frischer Majoran.

Marinade:

½ Liter Rotwein, 4 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 1 Karotte, je ½ Bund frischer Majoran, einige Pfefferkörner, 1 Zehe Knoblauch

Zubereitung:

Die Brüste der Kormorane auslösen und in eine Schüssel geben. Das Gemüse für die Marinade in Scheiben schneiden und mit allen Zutaten kurz aufkochen lassen. Die Marinade abkühlen lassen, über die Kormoranbrüste gießen, zudecken und 48 Stunden ziehen lassen.

Den Speck in Streifen schneiden und mit etwas Gänseschmalz in einem Schmortopf anbraten, dann auf Küchentrepp abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Die Brüste in Stücke schneiden und in dem gleichen Fett anbraten. Die Zwiebeln und die Selleriestange in Scheiben schneiden und dazugeben zusammen mit der Petersilie und dem Majoran.

Mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen, mit Marinade und Brühe löschen und zugedeckt zweieinhalb bis drei Stunden ziehen lassen, bis das Fleisch fast zart genug ist.

Die Gerste waschen, dazugeben und das Gericht fertig garen. Nach und nach Brühe dazu gießen, die Petersilie und den Majoran entfernen, die Speckstreifen wieder dazugeben, die Sauce mit Sahne abschmecken und einen Schuss Whisky dazugeben.

Dazu Kartoffelkroketten und grüne Bohnen servieren. Als Wein passt Spätburgunder Rotwein.

Kormoranbrust mit Linsen

Rezept für zwei bis drei Personen

Zutaten:

Die Brüste von einem Kormoran. 1 große Karotte in Scheiben geschnitten, 1 Scheibe Wurzelsellerie in Würfeln von 8 mm geschnitten, 300 g Tellerlinsen, 2 Zwiebeln, 200 g geräucherter Speck, 6 EL Essig, 4 Tassen Hühnerbrühe, 2 Tassen Marinade, 3 – 4 kleine rote Chilis (oder Pfeffer aus der Mühle), Salz, ½ Bund frischer Thymian, Gänseschmalz.

Marinade:

½ Liter trockener Weißwein, 4 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 1 Karotte, ½ Bund Zitronenthymian, 2 Stängel Blattpetersilie, 1 Lorbeerblatt, Roter Pfeffer

Zubereitung:

Den Kormoran auf den Rücken legen, die Haut entlang des Brustbeines durch das Gefieder aufschneiden und zu beiden Seiten abziehen. Die Brüste auslösen, das Fett entfernen und in eine Schüssel geben.

Das Gemüse für die Marinade in Scheiben schneiden und mit allen Zutaten kurz aufkochen.

Die Marinade abkühlen lassen, über die Kormoranbrüste gießen, zudecken und 48 Stunden ziehen lassen.

Die Brüste trocken tupfen in Stücke schneiden, die Zwiebeln hacken und mit etwas Gänseschmalz anbraten. Eine Tasse Marinade dazu gießen und ca. 2 ½ Stunden zugedeckt schmoren lassen, bis das Fleisch fast zart genug ist. Von Zeit zu Zeit etwas Brühe nachgießen.

In der Zwischenzeit den Speck in Streifen schneiden, die Zwiebeln hacken und mit etwas Gänseschmalz anbraten. Die Karotte, den Sellerie und die Chilis zusammen mit den gewaschenen Linsen dazugeben, denn mit Essig, Marinade und Brühe löschen.

Die Mischung in einen kleinen Bräter oder Tontopf geben, die Brüste salzen und darauf verteilen. Den Thymian dazugeben und das Gericht zugedeckt fertig garen.

Dazu Salzkartoffeln servieren. Als Wein passt ein Riesling

(aus „Wir Fischer“ JG 1997)

Kormoran in Rotwein (analog „Coq au vin“)

Den Kormoran abziehen und vierteln. Die Stücke für ca. 4 Tage in Rotwein beizen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Gewürznelke

Zubereitung:

Die Stücke aus der Beize nehmen, abtrocknen, pfeffern und salzen. In Butterschmalz rundherum anbraten und mit der Beize ablöschen. Ungefähr 45 Minuten schmoren und dann noch abschmecken. Mit Sahne die Soße binden.

Dazu Spätzle und Preiselbeeren; Salat

(Rezept von Berufsfischer Herbert Koch, Reichenau) Verwertung von in Fischernetzen ertrunkenen Kormoranen.