

Dorsch vom Boot

Der Dorsch ruft & schmeckt!

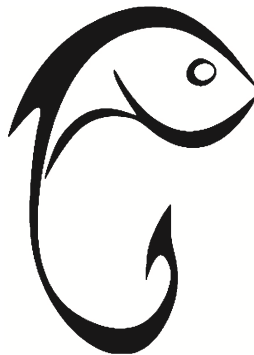
Incl. Rezept für Dorschfrikadellen - von Marc Bade



[Dorsch, mein Speisefisch Nr. 1]

Silver Catch

*wünscht euch viel Spass beim lesen und evtl.
sieht man sich ja mal auf dem Wasser.*



*Mehr auf
www.silver-catch.de*

*Und ab nun „sei live dabei“:
www.facebook.com/SilverCatch*

An dieser Stelle mal ein zusammengefasster **Foto-Bericht** von den letzten Bootstouren.

Alles fing im Jahr 2008 an, ein Kollege nahm mich mal mit seinem Boot zum Angeln mit. Ich entschloss mich recht schnell, dass ich auch ein Boot haben wollte. Somit meldete ich mich zum Sportbootführerschein an und hatte den Schein dann am 20. Juni 2009 in der Tasche.

Nun fehlte nur noch das Boot, dies kam dann im Jahr 2010. Es wurde ein Terhi 6020 mit einem Yamaha 25 PS Motor. Es musste einiges an dem Boot gemacht werden, es war sehr viel Arbeit die sich aber zu 100 % gelohnt hat. Ein paar Monate später war fast alles so wie gewünscht und es ging immer öfter rauf aufs Wasser.



Ich entschied mich für dieses Boot weil es eine kleine Schlupfkajüte hat, diese schützt vor leichten Regen und auch mal vor extremer Sonne. Einziger Nachteil ist dadurch nur, dass man nur mit zwei Personen fischen kann.

Aber dies langt mir, in allen anderen lagen ist das Boot absolut perfekt ! Ein wirklich gutes Boot.



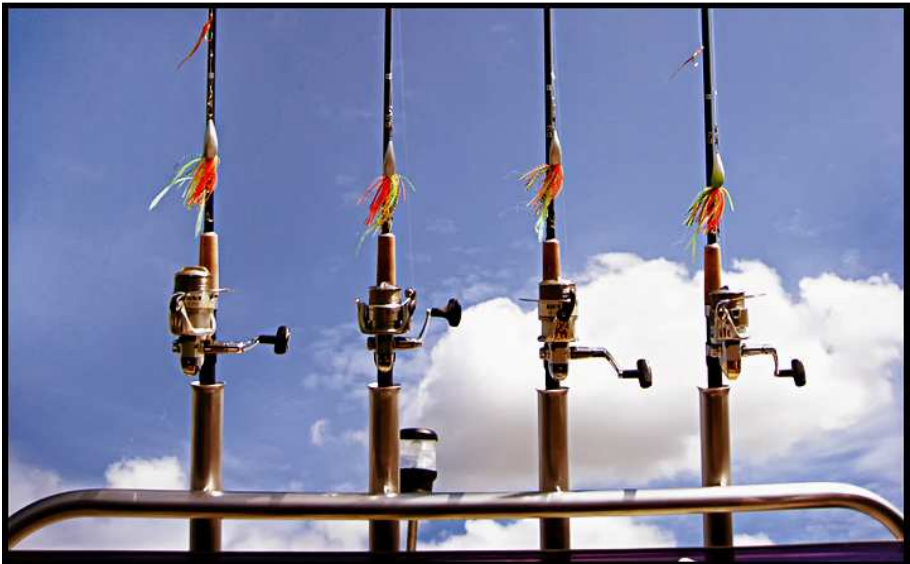
Anfangs gab es viele unschöne Erlebnisse beim Slippen, aber nach den ersten paar Versuchen wurde es immer besser...



Ich bevorzuge das ganz normale Pilken auf Dorsch, heißt einen Spot anfahren. Rute mit Pilker und Beifänger klar machen und los geht es. Dank Kartenplotter, DSI und Echolot hat man meist den Fisch schnell gefunden. Klar wenn kein Fisch an dem Tag da ist, kann man auch keinen finden. Und dies ist auch gut so, nach einem Schneider-Tag freut man sich gleich mehr bei der nächsten erfolgreichen Tour!

Das ganze Schleppfischen usw. ist nicht wirklich meins. Was aber nicht heißt, dass es nicht noch kommt ;-)) Da ich ja bekanntermaßen immer für neue Dinge offen bin... Aber vorerst bleibe ich beim Pilken.

Als Beifänger nutze ich rot/schwarze Twister, das beste was es gibt! Sehr Preisgünstig und absolute Fischbringer.



Entspannung Pur, zumindest solange kein Dorschswarm kommt, wenn dieser kommt dann geht die Aktion los...

Bei den meisten Touren ist der Dorsch der Zielfisch Nummer 1. Ich finde es gibt keinen besseren Speisefisch.



Es dauert meist nicht lange und schon ist die Rute krumm. Wenn man Glück hat, erwischt man auch mal einen großen Dorschswarm.



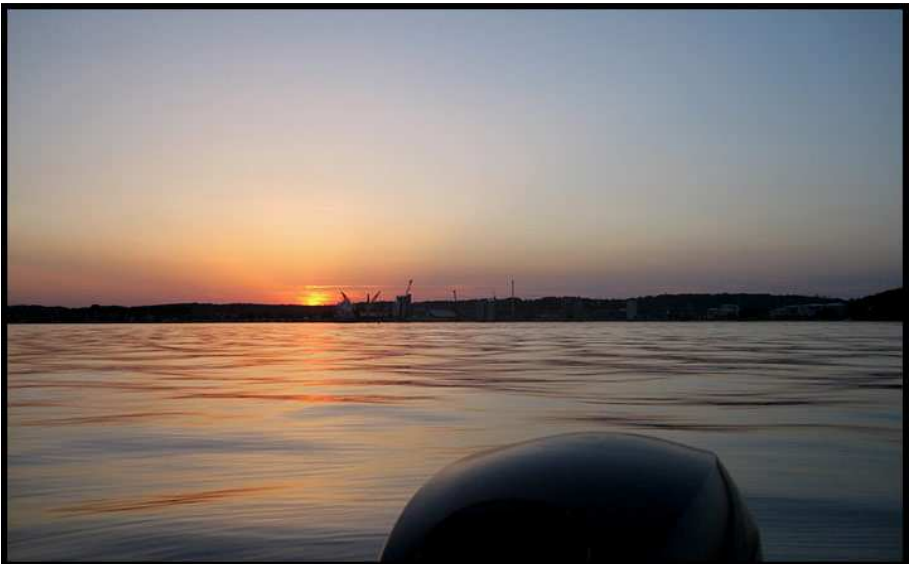


Hin und wieder verirren sich auch mal ein Pollack oder ein paar Plattfische an Board.





Auch nichts fangen kann sehr schön sein. Es gibt keinen besseren Ort für einen Sonnenuntergang als auf dem Wasser.





Bei dunklen Wolken gibt es meistens mehr Fisch und ohne Sonnenbrand nach Hause kommen ist auch sehr schön...





Mal ein anderer sehr kapitaler Fang ;-) In anderen Ländern eine Delikatesse, „würg“ nein danke! Aber schön sind diese trotzdem.



Nach einer erfolgreichen Tour und einer Zeit in der Küche sieht es dann hin und wieder so aus:



Nun sagen viele, oh mein Gott was soll man mit dem ganzen Fisch usw. Man muss dazu sagen, ich komme nicht so oft raus mit dem Boot, dies sind also keine täglichen Fänge. Wenn das Gefrierfach dann leer ist, muss es aber auch schnell wieder losgehen...

Die nächsten Touren sind bereits geplant und in absehbarer Zeit kommen auch die Makrelen wieder an Board. Leider wird es zum Hochsommer nicht wirklich besser mit dem Dorschfang und das Boot bleibt über den Hochsommer lieber mal einen Monat länger im Schuppen stehen... Der nächste Herbst kommt aber ganz sicher.

Sollten wir uns auf dem Wasser sehen, sagt doch Mal „Moin Moin“, mein Boot heißt „Flying Silver“.

Und zum Schluss, sollte man mal etwas mehr gefangen haben, kann man auch sehr leckere Dorschfrikadellen machen. Wenn ich euch dies schon schreibe, dann bekommt Ihr na klar auch das Rezept:

Dorschfrikadellen

Ich mache nur sehr selten Dorschfrikadellen, leider stinkt nach dem Braten die ganze Wohnung meist noch tagelang, egal was man dagegen versucht.

Aus diesem Grund, „sammel“ ich meistens eine Zeitlang Dorschfilet im Kühlfach wenn ich plane Frikadellen zu machen.

Wenn dann genug zusammengekommen ist, wird gleich eine große Menge Frikadellen gemacht. Familie, Freunde, Nachbarn und Arbeitskollegen freuen sich dann sehr...

Nun geh es los:

Zutaten:

5000 g Dorschfilet „Natürlich selbst gefangen!“

750 g Katenschinken-Würfel

500 g Weißbrot

400 g Rohe Kartoffeln

250 g Senf

120 g Petersilie

10 g Dill

15 Eier

5 Knoblauchzehen

2 Zitronen (deren Saft)

Salz und Weißer-Pfeffer

Paniermehl

500g Margarine zum Braten

Zubereitung:

Die Zubereitung geht ganz fix und ist wirklich einfach. Zuerst die Schinkenwürfel ausbraten und abkühlen lassen. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und pressen.

Jetzt die Katenschinken-Würfel, Weißbrot, Kartoffeln, Senf, Petersilie, Dill, Eier, gepresste Knoblauchzehen, Zitronensaft, Salz und Weißer-Pfeffer alles miteinander vermengen und die Masse 10 Minuten ziehen lassen.

Nun muss das komplette Filet und die Masse durch den Fleischwolf gedreht werden und anschließend gut vermengt werden.

Als nächstes die Frikadellen formen und diese in Paniermehl wenden. Anschließend die Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen goldbraun braten. Wichtig ist, dass man hierzu gute Margarine nutzt. Dies verfeinert den Geschmack dann noch einmal ein wenig.

Das war es auch schon, nun könnt ihr Familie und Freunde damit eine riesen Freude machen und sie euch natürlich auch selbst richtig schmecken lassen.



Besonders lecker, kalt auf Brötchen mit Dänischer Remoulade, einem Salatblatt und Röstzwiebeln.

Ich hoffe die Frikadellen schmecken und euch gefallen die Bilder.

Bis zum nächsten Bericht.

Viele Grüße Marc von Silver-catch.de