

Heringe 2012

Fangen & verwerten.

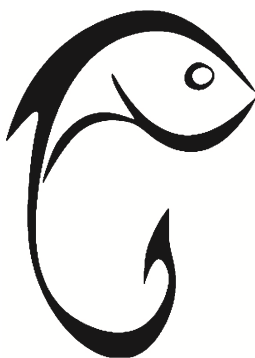
von Marc Bade - www.silver-catch.de



[Kleiner Bericht & 2 Herings-Rezepte.]

Silver Catch

*wünscht euch viel Spass beim lesen,
nachkochen und genießen !*



*Mehr auf
www.silver-catch.de*

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

Heringe fangen und verwerten

In diesem kleinen Bericht soll es um das Heringsangeln und vor allem auch um die Verwertung gehen. Es gibt einige verschiedene Arten wie man dem kleinen Küstensilber nachstellen kann. Die 3 bekanntesten:

Von der Mole

Die wohl bekannteste Art ist das Herings-Angeln von der Hafenmole. Dort stellt man sich meistens zwischen eine ganze Reihe Angler, dies können mal schnell 100 Angler und mehr sein, wenn die Heringe richtig da sind. Dies hat in meinen Augen aber überhaupt nichts mit Angeln und Ruhe zutun. Ständig wirft einem einer seine Haken über die Schnur usw. Nein es ist nicht zu empfehlen! Einzige Ausnahme, wenn noch nicht viele Angler dort stehen, kann man seinen Kindern das fischen so sehr schnell nahe bringen.

Vom Boot

Sollte man die Möglichkeit haben, den Heringen mit dem Boot nachzustellen, dann kann man in sehr kurzer Zeit sehr viele Heringe fangen. Dies ist aber auch in Frage zu stellen, ich habe schon „Angler“ mit ein paar Hundert Heringen gesehen. Hier frage ich mich dann oft, was macht ein Mensch mit z.B. 500 Heringen und dass am besten noch ein paar Tage in Folge? Klar man kann auch gern mal ein paar zu den Nachbarn und in die Familie geben um Ihnen eine Überraschung zu machen, aber mit so vielen Fischen? Wenn die Fische tatsächlich verwertet werden und damit kein Geschäft gemacht wird dann finde ich dies Ok. Aber bei so vielen Fischen denke ich eher, dass diese Angler im „Fangrausch“ waren und sich leider nicht stoppen konnten. Eine Sinnvolle Verwertung der Fische bezweifle ich in diesen Fällen leider stark.

Im Wasser mit der Wathose

Nun kommen wir zu der Methode welche ich bevorzuge. Man stellt sich an einen schönen Strand mit der Wathose ins Wasser und fängt sich dort die Menge die man braucht. Man braucht sich aber auch nichts vormachen, meistens ist es auch die Methode wo man am wenigsten fängt. Klar gibt es auch bei der Methode Stunden wo man mehr als genug fangen kann, aber es ist viel entspannter und kommt dem in meinem Augen richtigen und Sinnvollen fischen am nächsten.

Zwei Tage auf Hering

An diesen beiden Tagen wollte ich im Jahr 2012 den Heringen nachstellen. Am ersten Tag war der Wind leider sehr stark und jeder Hering musste hart erkämpft werden. Ich brach dann nach einiger Zeit ab und wollte es lieber am nächsten Tag erneut versuchen.

Bild vom Tag 1



Am nächsten Tag ging es dann auch wieder los und ich stand gegen 10:30 Uhr im Wasser. Es ging am Anfang recht schleppend und nur wenige Heringe gingen an "Land".

Ich wechselte dann auf kleinere Haken und schon ging es besser und es brachte mehr Erfolg. Am Nachmittag gab es dann, bei fast jedem Wurf einen Fisch oder auch mal zwei oder drei.

Am Ende brachte mir der Tag dann 75 Heringe welche recht genau 3,5 KG Filet brachten. Diese wurden dann nach dem Rezept hier aus dem Bericht als Heringsbällchen verarbeitet.

Bilder vom Tag 2 – selbe Stelle



Wunderbares Wetter incl. dem erster richtigen Sonnenbrand 2012.



Bratheringe:

4 Kg Hering (Gewicht incl. Kopf und Innereien)
Bunter Pfeffer aus der Mühle / Meersalz aus der Mühle
2 Zitronen
Öl zum Braten
Mehl

Zubereitung:

Heringe Ausnehmen, endschuppen und den Kopf abschneiden, dann die Heringe unter fließend Wasser gut abspülen und leicht trockentupfen. Hering mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer / Salz würzen, dann in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl gut abklopfen. In einer beschichteten Pfanne mit Öl (kein Fett) die Heringe von beiden Seiten richtig Goldbraun braten. Heringe auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dann in den Sud geben. Bratheringe zugedeckt mindestens 3 - 5 Tage im Sud ziehen lassen, damit sie zart werden und den Geschmack der Gewürze annehmen.

Heringsbällchen (*Achtung Zubereitungszeit ca. 3,5 Stunden !*):

3,5 KG Heringsfilet
Bunter Pfeffer aus der Mühle / Meersalz aus der Mühle / Paprikapulver
Saft von 2 Zitronen
200g Paniermehl
Öl zum Braten
50g Petersilie
3 Eier

Zubereitung:

Heringe endschuppen und filetieren, dann die Filets unter fließend Wasser gut abspülen und leicht trockentupfen. Die Filets durch einen Fleischwolf drehen und mit allen Zutaten vermengen. Aus der Masse dann ca. 4cm kleine Bällchen formen und in einer beschichteten Pfanne mit viel Öl (kein Fett) von beiden Seiten Goldbraun braten. Bällchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dann in den Sud geben. Die Bällchen zugedeckt mindestens 3 - 5 Tage im Sud ziehen lassen, damit sie zart werden und den Geschmack der Gewürze annehmen.

Der Sud:

3,0L Wasser
1,5L Brandweinessig
0,75L Weißweinessig
0,4L Essigessenz (Surig)
25 Lorbeerblätter ca. 10g
5 EL Senfkörner
5 EL Pfefferkörner, schwarz
5 EL Wacholderbeeren
15 EL Zucker
2 Zitronen
10 mittlere Zwiebeln
500g Wurzeln

Zubereitung:

Essig, Wasser, Lorbeerblätter, Senfkörner, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Zucker und in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Zitronen sowie Wurzeln kräftig ca.25min.lang aufkochen lassen. Ich mache den Sud immer gern schon einen Tag vorher, allerdings sollte man sich dann sicher sein, dass man auch genug Heringe fängt.

Ein schnelles Bild von den Bratheringen.



vorher



nachher

Guten Appetit und bis zum nächsten Bericht.