

DONAUFISCHER IN OBERÖSTERREICH

Von Barsch, Nase und Signalkrebsen

Sonntag, 16.8.2026 – 17.30h, ORF2

Fischlaibchen

von Elfriede und Franz Auer

Zutaten für ca. 10 bis 12 Fischlaibchen:

1,5 kg Weißfisch
2 Eier
1 Zwiebel
Knoblauch
Bio-Zitrone
Senf
Fischgewürzsalz
Petersil / Majoran / Dille
ev. süßer Paprika
Hafermark oder Brösel

Zubereitung:

Man nehme ca. 1,5 kg Weißfischarten gemischt wie z.B. Schied, Aitl, Nössling, Rotaugen, Brachsen, Nerfling. Die filetierten Stücke ohne Haut und groben Gräten in Stücke schneiden und faschieren. Die faschierte Masse mit 1 bis 2 Eier, 1 geschnittenen, glasig gedünsteten Zwiebel, Knoblauchzehen, 1/2 Bio Zitronen-Schale, 1 Esslöffel Senf, Fischgewürzsalz oder normales Salz nach Bedarf, Petersilie u. Majoran u. Dille nach Bedarf. Man kann auch 1 TL süßen Paprika dazugeben.

In die Masse Hafermark oder Brösel je nach Festigkeit geben, ca. 1/2 Stunde anziehen lassen. Laibchen formen und in der Pfanne mit Öl oder beliebigem Fett ausbraten.

Dazu schmeckt grüner Salat und Petersilerdäpfel.

Drei Variationen vom Donaubarsch

von Dietmar Öller, Die Pastamacher/Linz

Tatar vom Donaubarsch

Zutaten (für 4 Personen):

300 g Donaubarschfilet ohne Haut und Gräten
(alternativ Forelle, Saibling, Reinanke oder Zander)
1 grüner Apfel
3 EL Olivenöl
Schale einer Limette
Salz, Pfeffer
1 EL Schnittlauch (fein geschnitten)
1 EL Dill (fein gehackt)
2 EL Mayonnaise
2 EL Crème fraîche oder Sauerrahm

Dressing:

100 ml Buttermilch
Schale einer Limette
Salz
3 EL Dillöl

Buttermilch-Bruch:

100 ml Buttermilch
Saft einer ½ Limette

Zubereitung:

Fischfilet sehr fein würfeln. Apfel schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Mit Olivenöl, Limettenschale, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Dill, Mayonnaise und Crème fraîche vermengen.

Für das Dressing Buttermilch mit Limettenschale, Salz und Dillöl verrühren.

Für den Buttermilch-Bruch Buttermilch mit Limettensaft aufkochen, absieben und abkühlen lassen.

Tatar anrichten und mit Dressing und Buttermilch-Bruch garnieren.

Bio-Raritätentomaten mit Donaubarsch

Zutaten (für 4 Personen):

300 g Bio-Raritätentomaten

500 g Donaubarschfilet

Salz, Olivenöl, Essig

Basilikumblätter

Kapuzinerkresse-Öl

1 Zweig Rosmarin & Thymian

1 Knoblauchzehe

1 Limette

Zubereitung:

Tomaten in Scheiben schneiden, leicht salzen und mit Olivenöl und Essig marinieren. Mit Basilikum verfeinern. Fischfilet mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Limette und Olivenöl in Frischhaltefolie einschlagen. Bei 80 °C ca. 12 Minuten im Backrohr garen. Mit den marinierten Tomaten und Kapuzinerkresse-Öl servieren.

Fregola Sarda mit Donaubarsch und Flusskrebs-Bisque

Zutaten (für 4 Personen):

150 g Fregola Sarda

100 g Parmesan (gerieben)

Salz, Pfeffer

150 ml Flusskrebssuppe

10 Blätter Zitronenverbene

100 ml Flusskrebs-Bisque

Krebsöl

Zitronenverbene-Öl

Zubereitung:

Fregola Sarda in reichlich Salzwasser al dente kochen. Mit Flusskrebssuppe, Parmesan und Zitronenverbene cremig einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Flusskrebs-Bisque aufschäumen und über die Fregola geben. Mit Krebsöl und Zitronenverbene-Öl verfeinern und servieren.