

Vorwort

Als die Kormorane noch ihre angestammten Küstengebiete bewohnten, galten sie vor allem im ehemaligen Ostpreußen bei der dortigen, jagdlich interessierten Bevölkerung- so wird erzählt- als willkommenes Wildbret. Durch den modernen überzogenen Schutz treten die ungemein vermehrungsfreudigen, mobilen und robusten Vögel seit etwa 20 Jahren im Binnenland massenhaft auf. Zur Rettung der durch sie stark gefährdeten Fischbestände musste in begrenztem Umfang ihre Vergrämung durch Abschuss gestattet werden. Für den hier bis zu dieser Zeit unbekanntem Vogel waren keine Verwendungen in der bayerischen Küche bekannt.



In diesem Zusammenhang wurde in Kreisen der Fischerei und der Jagd wiederholt über eine sinnvolle Verwertung der getöteten Tiere beraten und alte Kochbücher wurden gewälzt. Vor allem die Jungvögel lassen danach eine herzhafte Mahlzeit erwarten. Hierbei handelt es sich natürlich nicht um die viel gepriesene schnelle Küche, Geschick und Spaß am Kochen gehören dazu. Dann haben wir aber ein schmackhaftes, regionales Produkt auf dem Tisch. Ich betrachte dies als eine Möglichkeit, dem Vogel gegenüber die erforderliche Achtung zu zeigen. Ich weiß, dass nicht die Kormorane an sich für die Misere verantwortlich sind. Nun viel Freude beim Ausprobieren der Rezepte und Guten Appetit, Ihr

Peter Wondrak



Zeichnung und Layout:
Max Wondrak

Kormoranbrust mit Linsen

Rezept für 2 – 3 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:

je ½ Ltr. trockener Weißwein,
4 EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 Karotte
½ Bund Zitronenthymian
2 Stengel Blatt Petersilie
1 Lorbeerblatt
Roter Pfeffer

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 und in einer Pfanne mit 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 in einem Schmortopf anbraten. Die Karotte, den Sellerie und die Chilis zusammen mit den gewaschenen Linsen dazugeben, dann 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!

Wein: ein Württemberger Riesling.

(aus Heft „Wir Fischer“ Ausgabe 4/96)

Schottischer Kormorantopf

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, 1 Schuss Whisky
Gänseschmalz
150 g Rollgerste
je ½ Bund Petersilie
je ½ Bund frischer Majoran

Marinade:

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

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 Gänse-schmalz in einem Schmortopf anbraten, dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Die Brüste in Stücke schneiden und in dem gleichen Fett anbraten. Die Zwiebeln und 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 schmoren 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 zum Schluss einen Schuss Whisky dazugeben.

Dazu Kartoffelkroketten und grüne Bohnen servieren!

(aus Heft „Wir Fischer“ Ausgabe 4/96)

Kormoranbrust rosa gebraten

Kormoranbrüste 3-4 Tage in Rotwein mit Rosmarin, Thymian, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Zwiebel, Karotte und Lorbeerblatt einlegen.

Danach von beiden Seiten scharf anbraten, auf eine Platte geben und 1 Std. bei Niedertemperatur (ca. 110 Grad) im Rohr garen.

Servierempfehlung:

Die Kormoranbrust in Scheiben schneiden (Fleisch bleibt durch die schonende Garung rosafarbig).

Dazu Rosmarinkartoffeln und Grünsalat sowie natürlich einen trockenen Roten.

Rezept und Foto:

Sebastian und Wolfgang Ebert



Carpaccio von der Kormoranbrust

Die garen Kormoranbrüste in dünne Scheiben schneiden (ca. 2mm stark), auf eine Platte legen, mit Pfeffer aus der Mühle überstreuen und mit Balsamico-Essig übersprühen.

Rezept und Foto:
Sebastian und Wolfgang Ebert



Kormoranbrustsalat

Die garen Kormoranbrüste in dünne Scheiben schneiden (ca. 2 mm stark), mit Essig, Zwiebelringen, Öl, Pfeffer, Salz sowie etwas Zucker in eine Schüssel geben und vermischen. Das ist der Kormoranbrustsalat, schmeckt sehr pikant.

Rezept:
Sebastian und Wolfgang Ebert