

Köstlich – Ergötzliche Trüsche nach Art des Chefs

Die Trüschchen haben ein schmackhaftes saftiges Fleisch mit Biss ohne viel Gräten. Sie werden jedoch zu Unrecht nur bei Kennern geschätzt. Vor allem die grosse Leber gilt als Delikatesse. Mit etwas Glück können sie einen dieser begehrten Fische bei einem guten Fischhändler ergattern. Wir jedoch sind meistens in der glücklichen Lage immer genug von unseren wackeren Berufsfischern den Gebrüderer Wespe aus Schmerikon zu bekommen.



Zutaten für eine Person:

1 Trüsche à ca. 200 bis 300 gr. (gehäutet und geputzt mit Kopf)
Fleur de sel und Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft
Worcester
Weissmehl
40 gr. weiche Butter
Verschiedene frische Kräuter gehackt
Tomatenwürfeli

Zubereitung:

Trüsche mit Worcester, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. (Leber bei seite legen) Den Fisch im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abschütteln. Nun wird der Fisch allseitig in gutem Öl angebraten. Anschliessend wird die Trüsche auf ein Backblech gelegt und für ca. 10 Minuten in den 220° heissen Backofen geschoben. Die Trüsche wird anschliessend mit der zuvor in Butter kurz gebratenen Leber auf einer Platte angerichtet und mit der heissen Sauce aus Butter, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Kräutern und Tomatenwürfeli übergossen. Als Beilage eignen sich am besten Salzkartoffeln und ein Gemüseplättli.

Als Weinbegleiter empfiehlt sich ein Lattenberger Räuschling aus Stäfa ZH.

Historisch - Ergötzliches

Der einstigen Äbtissin des Zürcher Frauenkloster, „Elisabeth von Matzingen“ wird nachgesagt, sie habe ihr Lehensgut am Zollikerberg mit Trüschchenlebern verschleckt!