

Mag. Dr. phil. Helmut W. Klug (helmut.klug@uni-graz.at)

Mittelalterliche Kulinarik

@ rolling pin

KULIMA

Kulinarisches Mittelalter Graz

<http://kulinarisches-mittelalter.org>



Fischwürste

Historischer Text

Vasten visch.

Item wurst in der vasten machen also: nim visch und tuo inen also vor und welsch winber darin und nim den darm und magen und kröss von vischen und kerr die um und mach 3 und was dir überbelib von dem geheck, das mach zuosammen und wele wursten oder gib es in ainem glowem pfeffer.

Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum, 20.291

Übersetzung

Fastenfisch

Wurst in der Fastenzeit mache auf diese Weise: Nimm Fische und behandle sie so wie zuvor und gib Rosinen hinein und nimm den Darm und den Magen und die Eingeweide von Fischen und wende sie um und mach 3[?] und was dir übrig bleibt von dem Gehackten, das mische zusammen und forme es zu Würsten oder serviere es in einem gelben Pfeffer.

Moderne Umsetzung (5 Portionen)

Zutaten:

200 g weißes Fischfilet
 100 g Lachsfilet
 50 g Weißbrot ohne Rinde, in Milch eingeweicht
 1 mittlere Zwiebel, gelb
 Butter
 1 Eiweiß
 Frische Kräuter (Dille, Petersilie)
 Zitronenzesten
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Würstdärme
 Öl

Küchenutensilien:

Wursttrichter

Zubereitung:

Würstdärme in kaltem Wasser spülen. Zwiebel in Butter goldgelb anschwitzen. Fischfilets grob hacken. Alle Zutaten verkneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die vorbereiteten Därme füllen und auf Bratwurstgröße abdrehen.

Würste in ca. 65 °C warmen leicht gesalzenem Wasser ziehen lassen.

Vor dem Servieren in sehr heißem Öl oder auf dem sehr heißen Grill kurz anbraten, mit süß-saurem Wurzelgemüse servieren.