

Artikel aus "Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Westfalen"



Fisch-Feinkost Kluge
Sylvia Kluge

Rüttenscheider Straße 183
45131 Essen

Telefon 02 01 / 78 14 24
Telefax 02 01 / 7 22 16 02

Fisch-Feinkost Kluge, hier mitten auf der Rüttenscheider Straße in der Ruhrmetropole Essen schlägt das Herz eines jeden Fans von Meeresfrüchten aller Art höher: Mindestens 20 Sorten frischer Fisch aus den Weltmeeren und aus den Flüssen und Seen werden hier täglich präsentiert, natürlich zusammen mit Feinkostsalaten aus eigener Erzeugung. Und wer mittags einmal etwas Besonderes aus den Gärten Poseidons genießen möchte, der ist hier bestens aufgehoben. Fische, Schalen- und Krustentiere gehören zu den wenigen Nahrungs- und Genussmitteln, die sich der Manipulation durch den Menschen weitestgehend entziehen. Von einigen Zuchtanlagen an den Meeren für ausgewählte Sorten einmal abgesehen, wachsen Fische und die meisten anderen Meeresfrüchte „wild“ auf, sie sind also ein echtes Naturprodukt. Auf vielen Meeren ist Fischfang nach wie vor

„Knochenarbeit“, um den Kunden später ein erlesenes Produkt anbieten zu können.

Frische Ware stellt heute mit ausgereifter Transporttechnik und einer entsprechenden Kühlkette kein besonderes Problem dar. Für Sylvia Kluge steht dessen ungeachtet eine konsequente Qualitätskontrolle ganz oben auf der Einkaufsliste. Für die unterschiedlichen Fischarten hat sie spezielle Lieferanten, denn ein exzellenter Anbieter von klassischen Seefischen kommt für exotische Meeresfrüchte als Lieferant nicht unbedingt in Betracht. Hinzu kommt, dass das Angebot nach Jahreszeiten variiert, zum einen was die Fänge angeht, aber auch mit Blick auf die Kundenwünsche.

Neben der frischen Ware, küchenfertig portioniert und vorbereitet, bietet Sylvia Kluge ihren Kunden eine attraktive Auswahl hausgemachter Salate an. Diese

Feinkostsalate mit verschiedenen Fischen und Krustentieren werden täglich frisch zubereitet. Das gilt natürlich auch für Kartoffelsalat, der sich als Begleitung zum Fisch großer Beliebtheit erfreut. Wer möchte, kann jeden Mittag hierher zum Schlemmen kommen. Eine täglich wechselnde Mittagskarte offeriert Meeresfrüchte in vielen Variationen.

Was Qualität angeht, kann Sylvia Kluge mit berechtigtem Stolz auf wiederkehrende Auszeichnungen ihrer Heimatstadt verweisen. Seit 2003 zählen ihre Kreationen in Sachen Mittagstisch zu den Top Ten bei dem Gütesiegel „Essen geht aus“. Während die im Geschäft angebotenen Fischgerichte eher „bodenständig“ ausgerichtet sind, bietet sie im Catering auch ausgesprochen exotische Spezialitäten an. Krabben, Hummer und Langusten zählen ebenso dazu wie Drachenkopf, Lotte, Steinbeißer und andere Edelfische aus den sieben Weltmeeren. Egal ob es sich um einen Mittagsimbiss handelt oder ein ausgefallenes Fischbüffet, eine Friteuse wird man hier vergeblich suchen.



Meeresfrüchte werden in der Pfanne gebraten, im Topf gedünstet oder zum Beispiel im Salzteig gebacken. Fisch schwimmt im Wasser und nicht im Fett, lautet die Devise.

Unter dem Motto „Meer für Sie“ führt Sylvia Kluge in ihrem Fachgeschäft eine 36jährige Familientradition fort. Das gilt für den hohen Qualitätsanspruch wie auch für die alten Familienrezepte bei der Zubereitung gleichermaßen. Dies ist sie ihren Kunden einfach schuldig, und der Stammkundenanteil von mehr als 80% – darunter renommierte Essener Industrie- und Handelsfamilien – soll auch in Zukunft bestens zufriedengestellt werden.



Seezunge mit Zucchini-Zitronen-Sauce

Zutaten

8 Streifen Seezungenfilets (2 Seezungen)
fein geriebene Schale einer halben Zitrone
1 EL fein gehackte Petersilie
300 ml Milch
Salz und Pfeffer
Zitronenscheiben zum Servieren

Sauce:

400 g Zucchini
300 ml Fisch- oder Hühnerbrühe
1 fein gehackte Knoblauchzehe
fein geriebene Schale einer halben Zitrone

Garnierung:

Dillzweige
Zitronenschale in Streifen

Zubereitung

Die Seezungenstreifen mit der enthäuteten Seite nach oben auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Salzen und pfeffern und mit geriebener Zitronenschale und Petersilie bestreuen. Die Streifen einzeln aufrollen und mit einem Zahnstocher zusammenstecken.

Für die Sauce werden die Zucchini in Scheiben geschnitten. Mit der Brühe, Knoblauch und Zitronenschale in einen Topf geben und weich kochen. Anschließend die weichen Zucchini mit der Kochflüssigkeit im Mixer cremig pürieren.

Die Seezungenröllchen in eine tiefe Pfanne legen, die Milch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch vorsichtig etwa 8–20 Minuten weich pochieren. Danach die Röllchen abtropfen lassen und die Kochflüssigkeit aufheben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Zucchinipüree in einem Topf erhitzen und soviel Kochflüssigkeit vom Fisch dazugeben, bis eine leichte, sämige Sauce entsteht. Die Sauce auf Wunsch mit Sahne abschmecken. Die Sauce um die Fischröllchen gießen und servieren. Mit Zitronenscheiben, Dill und den Zitronenschalenstreifen garnieren. Dazu passt eine Mischung aus Langkorn- und Wildreis.