

GRÜNES CRÉMESÜPPCHEN MIT APFEL-WALLER SPIEß

GRÜNES CRÉMESÜPPCHEN MIT APFEL-WALLER SPIEß

Als ich vor Kurzem meine Wels-Apfel Spieße gebloggt habe kam Torsten Pistol von Ahrenhorster Edelfisch auf mich zu und hat mir den deutschen Waller als Alternative zum Wels empfohlen. Vom Waller hatte ich bisher noch nicht allzu oft gehört, aber als mir angeboten wurde mich selbst von der Qualität des Edel-Wallers zu überzeugen, da war ich auf jeden Fall interessiert. Die Entfernung nach Berlin war kein Problem, der Fisch wurde am Mittwoch auf die Reise geschickt und kam wunderbar frisch verpackt und super gut gekühlt per UPS am Donnerstag Vormittag bei mir an. Zwei große Wallerfilets wurden mir zum testen zugeschickt, eins mit Haut und eins ohne Haut. Ich habe mich entschieden zuerst das Filet ohne Haut zu verarbeiten und habe uns daraus ein leckeres 2-Gänge Menü gezaubert. Als ersten Gang gab es diese Suppe für die ich den gleichen Spieß wie mit dem Wels gebraten habe. So hatte ich den direkten Vergleich. Was mir bei Ahrenhorster Edelfisch besonders gut gefällt ist, dass die Gute Haltung der Tiere im Mittelpunkt steht. Da hatte ich natürlich einige Fragen, die mir Produktionsleiter Torsten Pistol hier in einem kleinen Interview beantwortet hat.

Katha: Torsten, du hast mir ja ursprünglich einen Kommentar zu meinen Wels-Apfel Spießen hinterlassen und dort das qualitativ hochwertigere Wallerfilet erwähnt. Wie kommt es, dass der Waller im Vergleich zum „normalen Wels“ noch eher unbekannt ist?

Torsten Pistol: Der europäische Wels, oder auch Waller genannt hat, hat im Süddeutschen einen etwas höheren Bekanntheitsgrad. Zu kämpfen haben wir als Zucht mit den afrikanischen Welsen, die Aufgrund der Haltungsdichte und der teilweise widrigen Umständen sehr viel günstiger produziert werden können. Der Waller ist in Deutschland ein absolutes Nischenprodukt, was er aufgrund seiner hervorragender Qualität wirklich nicht verdient hat. Auch hat er mit Fischarten aus Fernost zu kämpfen, wie z.B. dem Pangasius, der hier auch heute noch als Wels verkauft wird. Der europäische Waller ist ein Fisch, der hier in Deutschland regional, sauber und rein produziert wird

Katha: Ich habe auf eurer Seite gelesen, dass ihr großen Wert auf eine gute Haltung der Tiere legt um am Ende auch einen entsprechend hochwertigen und vor allem gesunden Fisch anbieten zu können. Du hast mir ja von Fäallen erzählt wo auf 1000l Wasser gut 450kg Fisch kommen (für alle die sich das auch nicht richtig bildlich vorstellen können: das sind umgerechnet rund 100-150 Katzen à 3-4,5kg in 5 durchschnittlich großen Badewannen). Wie sieht die Haltung bei euch aus?

Torsten Pistol: Wir achten in darauf, dass wir die Fische komplett aus einer Hand unseren Kunden anbieten. Dass heißt wir vermehren unsere kleinen Babyfische allesamt selbst, haben dementsprechend viele Elterntiere, die wir untereinander einkreuzen, um fitte, gesunde und schmackhafte Waller zu produzieren. Stell es Dir einfach mal so vor: Die Fische in der gesamten Produktion von Ahrenhorster Edelfisch werden in überdimensional großen Aquarien gehalten. Das Wasser wird im Kreislauf gepumpt, d.h. es wird in einem Becken mit Sauerstoff und Nährstoffen

versorgt und Stoffwechselendprodukte wie Ammonium wird in den Filtern ab bzw umgebaut. Das gereinigte Wasser wird dann simpel und einfach in die Fischbecken weiter geleitet und dort werden die Waller dann gehalten. Besatzdichten von 50-60 kg / 1000l Wasser werden nicht überschritten, um die Fische nicht einmal im Ansatz zu stressen. Unsere Anlage kann von jedermann, jederzeit besichtigt werden! Grund dafür ist, dass wir der Meinung sind, das der Endverbraucher genau wissen soll, was wir hier tun und wo der Ahrenhorster Waller herkommt.

Katha: Was heutzutage jedem wichtig ist der versucht auf eine gesunde Ernährung zu achten - eure Fische werden nicht prophylaktisch mit Antibiotika gefüttert. Wie schafft ihr es darauf zu verzichten?

Torsten Pistol: Darüber erzähle ich am liebsten, denn das ist genau das , was unseren Ahrenhorster Edelwaller so auszeichnet: Wir setzen auf Nachhaltigkeit. Und Nachhaltigkeit bekommt man nur in den Griff, wenn man mit der Natur arbeitet, und nicht gegen sie. Ein Leitspruch von uns ist: Bekämpfe niemals ein Symptom, sondern immer die Ursache! Das ist das ganze Geheimnis einer gesunden Tierproduktion. Wenn ein Tierbestand krank ist, egal ob Geflügel-Schwein oder Fisch, hilft es zwar kurzzeitig ein Antibiotika einzusetzen, nur das dadurch Resistenzen entstehen können und man es auf lange Sicht nur verschlimmern kann, ist allseits bekannt. Vielmehr ist es wichtig, dass ein Tierbestand gesund bleibt und ist. Krankheiten entstehen oftmals durch Stress, hervorgerufen durch schlechte Umweltbedingen (miserabel Stallluft(Geflügel), schlechte Wasserqualität, zu hohe Besatzdichten pro m³ / m² , schlechte Futterqualität usw.) Wir achten immer auf hervorragende Wasserqualitäten, arbeiten mit verschiedenen Mikroorganismen und Gesteinsmehlen, die wir dem Wasser zugeben. Antibiotika sind genauso wie andere Medikamente oder chemische Desinfektionsmittel tabu in unserem Unternehmen. Das ist auch der Grund für die wirklich hervorragende Qualität des Ahrenhorster Edelwallers, der aufgrund des sauberen und reinen Fischgeschmackes jedem Waller aus Teichen vorgezogen werden sollte

Katha: Eine letzte Frage - welches Stück vom Waller ist dein Favorit und wie isst du es am liebsten?

Torsten Pistol: ein „Favoritenstück“ habe ich nicht, da man wirklich alles vom Ahrenhorster Edelwaller bedenkenlos verkochen bzw. verarbeiten kann. Vor allen Dingen geht es sooooo einfach! Der Fisch, den wir anbieten, ist immer topfrisch und wird NUR auf Bestellung verarbeitet und verpackt! Deswegen können sie den Fisch sogar bedenkenlos als Sushi Ihren Gästen anbieten, hauchdünn geschnitten, nur ein wenig Salz , etwas Sesamöl und ein kleiner Hauch Wasabicreme dazu, fertig ist die Vorspeise.

Auch wenn wir zu weit entfernt sind, ist es kein Problem, dass Kunden unseren frischen Ahrenhorster Edelwaller beziehen können. Wir haben neuerdings die Möglichkeit, im Frischeversand via UPS ganz frischen Edelwaller zu verschicken. Auf Eis verpackt, heute bis 10 Uhr morgens bestellt, am nächsten Tag eisgekühlt um spätestens 12 Uhr bei dem Kunden zu Hause. Das was der Kunde dann zu Hause in der Küche in der Pfanne hat bezeichne ich als wirklich frischen Frisch, maximal 24 Stunden alt.

Katha: Vielen Dank für das Interview – dann schwinge ich mal den Kochlöffel!



Zutaten als Vorspeise für 4 Personen:

200g Wallerfilet ohne Haut (hier Ahrenhorster Edelwaller)

Pfeffer & Salz

1 Apfel

1 Limette

4 Holzspieße

1 L Fischfond (hier selbst gekocht)

4 Baby Pak-Choi

2 Frühlingszwiebeln

2 EL Mascarpone

Zubereitung:

Den Fischfond habe ich vor einiger Zeit gekocht und eingefroren. Der wird nur kurz angetaut bis er sich aus der Tupperdose löst und dann in einen passenden Topf gegeben. Bei mittlerer Hitze erwärmen.

In dieser Zeit bereite ich die Spieße vor. Ein Beweis dafür wie frisch der Waller war: die Katze riecht sonst immer wenn ich Fisch auf dem Brettchen habe. Diesmal hat sie erst gemerkt was los war, als es schon zu spät war – ihr könnt euch gar nicht den fassungslosen Blick vorstellen mit dem sie mich angeschaut hat.



Ich schneide das Schwanzende vom Filet ab (ca. 200g) und zerteile es in kleine Stücken. Den Apfel entkernen und in passende Würfel schneiden. Waller und Apfel abwechselnd auf die Spieße stecken und mit Pfeffer und Salz würzen.



In einer großen Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Spieße rundum anbraten. die Hitze deutlich reduzieren und die Spieße noch 5 Minuten fertig garen lassen. Zum Ende über jeden Spieß einen guten Spritzer Limettensaft geben.

Der Fond sollte jetzt vollständig aufgetaut sein, also kommen die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und der klein geschnittene Baby Pak-Choi dazu. 2-3 Minuten köcheln lassen – der Pak-Choi soll schön grün bleiben.



Mit dem Stabmixer pürieren und den Topf von der Herdplatte nehmen. Den Mascarpone dazu geben und alles nochmal kurz aufschäumen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Die Suppe auf die Schälchen verteilen und zu jedem Süppchen einen Waller-Apfel Spieß anrichten.

Super lecker!



Mein erstes Fazit: der Waller war wirklich super frisch und unglaublich angenehm im Geschmack. Die Lieferung verlief vollkommen problemlos und wir hatten ein perfekt grätenfreies Filet auf dem Teller. Ich freue mich schon darauf euch Morgen den Hauptgang zu servieren!