



**Herzlich willkommen.** Regina Welk und Mike Gross im Eingang der „Fischerie“, in der Mitte Koch Tarek Saleh; Blick ins Lokal, viel Kunst an den Wänden.

**WIRTHAUSKLASSIKER AUS WIEN**

# Liebling(s)essen

Eine Theaterfrau und ein Zahlenmensch schufen in ihrem zweiten Leben ein Fischrestaurant – ein glückliche Verbindung, wie ein feiner Saibling beweist.

Text: **Wolfgang Wieser** Fotos: **Nadine Poncioni**

Als Gruß aus der Küche servieren wir vor dem „Saibling gesudert“ eine Liebesgeschichte. Und die geht so: Die studierte Puppenspielerin Regina Welk lebte 30 Jahre im Südwesten Frankreichs, in der Nähe von Bordeaux. Mit ihrer Kompanie gastierte sie auf vielen großen Bühnen. Im knapp 1.700 Kilometer entfernten Wien, widmete sich Mike Gross als Buchhalter den Zahlen. Bis die beiden einander kennen- und auch wegen ihrer Begeisterung für Frankreich und Fisch lieben lernten.

Weil die Liebe aber meist die Nähe braucht, beschloss Regina, in Mikes Heimatstadt zu übersiedeln. Und aus der Verbindung von Theater und Zahlen (und ein paar Umwegen) entstand die „Fischerie“. Wer mutmaßt, dass über dem ersten „e“ ein

Accent aigu – also ein Stricherl von links unten nach rechts oben – fehlt, hat alles verstanden. Die „Fischerie“ ist ein Wortspiel, in dem Chérie (für „Liebling“) eine wichtige Rolle spielt. „Aber für den Accent fehlte über dem Eingang der Platz“, sagt Regina. Der Liebling blieb in Gedanken, die „Fischerie“ wurde Wirklichkeit.

**FRISCHER FISCH AUS ÖSTERREICH**

Erst kochte Mike. Mit der Vergrößerung des Lokals stieß Tarek Saleh dazu. Der Oberösterreicher, der seit vielen Jahren in Wien lebt und arbeitet, widmet sich mit Hingabe den österreichischen Fischen: „Das wird nie langweilig.“ Forelle und Saibling kommen aus Niederösterreich, der Stör aus Oberösterreich und der Wildfang aus dem Attersee

– wie zum Beispiel die seltene, von Kennern geschätzte Aalrutte.

Auf der Karte findet sich mit der Bouillabaisse ein Beleg für französisch-österreichische Freundschaft, ein Szegediner Wallergulasch oder eben der Saibling. Den Fisch dämpft Tarek nur mit einem Hauch von Salz ein paar Minuten auf dem Wurzelgemüse, wobei Gelassenheit die wichtigste Zutat ist: „Nur nicht zu früh den Deckel heben“, sagt Tarek. Es wird eine wunderbar zarte Angelegenheit. Und wer ihn gekostet hat, ist dankbar, dass es die Liebe gibt.

**Fischerie**

Praterstraße 49, 1020 Wien  
Tel.: +43/664/847 02 40, fischerie.at

## SAIBLING GESUDERT



**Zutaten für 4 Personen**

Zeitaufwand: ca. 45 Minuten

- 400 g Erdäpfel, festkochend
- 1 kleine Zwiebel
- 3 EL Öl
- 1 kleine Stange Porree
- 1 Stange Sellerie
- Je 100 g Karotten rot und gelb
- 50 ml Weißweinessig, mild
- 125 ml Weißwein, trocken
- 2 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Fenchelsamen
- 4 Pfefferkörner, schwarz
- 100 ml Fischfond
- Salz
- 25 g Butter
- 80 ml Bier
- 4 Saiblingsfilets
- Kren
- Schnittlauch

**Zubereitung**

1. Erdäpfel kochen.
2. Karotten und das Weiße vom Porree in feine Streifen schneiden, die Abschnitte, inklusive Grün vom Porree, aufheben.
3. Zwiebel in grobe Würfel schneiden, in Öl anschwitzen, ohne dass sie Farbe bekommt. Gemüseabschnitt kurz mitziehen lassen, mit Essig ablöschen.
4. Gewürze und Weißwein hinzufügen, einige Minuten köcheln lassen.
5. Fischfond hinzufügen, ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Butter und Bier dazugeben, mit Salz abschmecken, kurz aufkochen, danach absieben.

**Tarek Saleh:** Fischfond gibt es fertig zu kaufen. Am besten ist er aber selbst gemacht. Dazu Fischkarkassen gut waschen und die Kiemen entfernen. In einem Topf mit kaltem Wasser langsam zum Kochen bringen. Das schaumige Eiweiß so lange abschöpfen, bis sich kein Schaum mehr

bildet. Gemüse nach Wahl zufügen, mit Lorbeer, Fenchelsamen, Thymian und Pfeffer würzen. 40 Minuten köcheln lassen und abseihen.

6. Den Sud in eine Pfanne mit passendem Deckel gießen. Das geschnittene Gemüse in der Mitte platzieren. Die gekochten und geschälten Erdäpfel dazugeben. Fischfilets auf der Innenseite salzen und mit der Haut nach oben auf das Gemüse legen.

7. Temperatur reduzieren und 4 bis 5 Minuten vorsichtig ziehen lassen. Darauf achten, dass die Fische genug Platz in der Pfanne haben. Sie sollen nebeneinander passen, ohne sich zu berühren.

**Tarek Saleh:** Deckel zwischendurch nicht heben, sonst entweicht der Dampf!

8. Fischfilet mit Gemüse auf Teller heben. Erdäpfel dazulegen. Mit Sud übergießen.

9. Kren reißen und über den Fisch streuen, mit Schnittlauch garnieren.