

# DELIKATESSE VERKANNTES GENIE

Im Waldviertel prägen mehr als 1.800 Teiche das Landschaftsbild.  
In ihnen wachsen Karpfen heran – und die haben weitaus mehr zu bieten,  
als nur ein traditionelles, gebackenes Weihnachtsessen zu sein.

VON ANJA GEREVINI



FOTO: WALDVIERTEL TOURISMUS / STUDIO KERSCHBAUM



» Langsam lichtet sich der Nebel und die Sonne findet ihren Weg zur Wasseroberfläche. Der Teich ruht allerdings nicht still und starr – hier herrscht reges Treiben. Männer und Frauen in Wathosen stapfen durch das Wasser und ziehen Zugnetze zusammen, um eines der traditionellsten heimischen Weihnachtessen aus dem Waldviertler Teich zu holen, den Karpfen. Das „O'fischen“, das Ende Oktober stattfindet, ist ein großes Fest. Schon Tage zuvor wird sukzessive das Wasser aus den Teichen abgelassen, bis es seinen Niedrigstand erreicht hat. Erst dann beginnen die Fischer ihr Werk.

**FESTLICH FASTEN.** Dass Karpfen zu Weihnachten verspeist wird, hat lange Tradition. Der Advent wurde dereinst als Fastenzeit begangen. Erst am 25. Dezember war die Zeit der Entbehrungen vorbei. Es galt also, zu Weihnachten ein besonderes Gericht zu kredenzen, das trotzdem den Anschein eines Fastengerichts erweckte. Die Wahl fiel auf den Karpfen – und schon bald war bei fast jedem Kloster oder Gut im Waldviertel ein Karpfenteich zu finden. Sein Geschmack war von Beginn an allerdings nicht jedermanns Sache. Im Mittelalter wurde der Karpfen drei Tage vor der Zubereitung aus dem Teich gefischt und in einen Badezuber gesetzt. Später wurde er am Vorweihnachtsabend in Buttermilch eingelegt. So sollte der schlammige Geschmack aus dem Fleisch verschwinden.

**GESCHMACK HOCH DREI.** Das Vorurteil eines fetten und schlammig schmeckenden Fisches kann Klaus Hölzl nicht nachvollziehen. Der Küchenchef im „Dorfwirt“ im Theater- und Feriendorf Königsleitn in Lit-schau kennt Karpfengerichte seit seiner Kindheit. „Mein Opa ist Fischer, da hat es oft Fischbeuschelsuppe vom Karpfen gegeben. Und zu Weihnachten wurde er gebacken“, erzählt er. „Da hieß es immer, dass wir Kinder beim Essen nicht reden dürfen wegen der Gräten. Aber ich kann mich nicht erinnern, dass er je gelettl hätte.“ Der schlammige Geschmack sei früher dem Umstand geschuldet gewesen, »



Klaus Hölzl, Küchenchef im „Dorfwirt“ im Theater- und Feriendorf Königsleiten in Litschau, [dorfwirt-litschau.at](http://dorfwirt-litschau.at)

## Gebratenes Schlosskarpfenfilet mit Miso-Buttersoße

Zutaten (4 Personen)

- \* 4 geschrópfte Karpfenfilets
- \* Salz und Pfeffer
- \* Öl zum Braten
- \* ½ Zitrone
- \* 1 Esslöffel Butter
- \* 2 angedrückte Knoblauchzehen
- \* 1 Zweig Thymian oder Zitronenthymian

Für die Sauce:

- \* 100 g Butter
- \* ¼ l Milch
- \* ¼ l Fischfond oder Suppe
- \* 50 g helle Miso-Paste
- \* Salz

Für das Petersilwurzelpüree:

- \* 300 g Petersilwurzeln
- \* 300 ml Milch
- \* Salz
- \* 4 EL gehackte Petersilie

**1** Karpfenfilets in 3–4 gleich große Stücke schneiden. In einer Antihaf-Pfanne Öl bei mittlerer Hitze erhitzen, die Karpfenfilets mit der Hautseite einlegen. Je nach Größe 5 bis 10 Minuten auf der Hautseite braten, die Pfanne dabei immer wieder schwenken, damit der Karpfen nicht festklebt. Gegen Ende, wenn der Karpfen auf der Bauchseite noch leicht roh ist, das Filet wenden, die Butter, den Knoblauch und den Thymian dazugeben, die Zitrone über den Fisch ausdrücken und das Filet so fertig garen.

**2** Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und mit einem Schneebesen so lange rühren, bis die Butter eine nussig-braune Farbe bekommt. Dann sofort mit Milch und Fond aufgießen und einmal aufkochen lassen. Mit der Miso-Paste sowie einer Prise Salz abschmecken und mit einem Stabmixer kräftig aufmixen und aufschäumen.

**3** Die Petersilwurzeln schälen. In kleine Stücke schneiden und mit der Milch und einer Prise Salz in einem Topf für eine halbe Stunde langsam weich köcheln. Den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree mixen. Zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben und nochmals kräftig mixen.

Rezept von Klaus Hölzl, Küchenchef des „Dorfwirt“ in Litschau



Reinhard Sprinzl,  
Kastellan der Burg  
Heidenreichstein,  
gibt Kochkurse  
für Karpfen



### Karpfensulz

- Zutaten (4 Personen)
- \* 480 g Karpfenfilet
  - \* Petersilzstängel
  - \* 1 Lorbeerblatt
  - \* Pfefferkörner
  - \* 120 g Sellerie und Karotten
  - \* 80 g gehackte Zwiebel
  - \* Salz
  - \* Essig
  - \* 1 Blatt Gelatine

**1** Den Karpfen mit dem Wurzelgemüse, den Gewürzen und den Zwiebeln im Essigwasser zum Kochen bringen. Danach ziehen lassen.

**2** Nach einer Viertelstunde den Fisch herausnehmen. Den Sud wieder aufkochen, Hitze drosseln und die Flüssigkeit auf etwa einen halben Liter reduzieren lassen. Danach den Sud durch ein Sieb abseihen. Die Gelatine in der Flüssigkeit aufweichen.

**3** Karpfenfilets sowie Karotten und Sellerie in mundgerechte Stücke schneiden. In vier Tassen verteilen und gleichmäßig mit dem Sud übergießen. Die Sulz erkalten lassen und stürzen, danach servieren.

Mehr Rezepte finden Sie in der Broschüre „Karpfen kulinarisch“ des niederösterreichischen Teichwirteverbands. [www.teichwirteverband-noe.at](http://www.teichwirteverband-noe.at)

dass die Fische aus irgendwelchen Gewässern gezogen wurden. „Aber das Waldviertel ist wohl das Mekka der Karpfenzucht, da bekommt man nur Top-Qualität“, so Hölzl. Der Fisch hat seinen Teil dazu beigetragen, dass Klaus Hölzl vor vier Jahren beim international angesehenen Rolling-Pin-Kochwettbewerb den 3. Platz als „Junger Wilder“ belegte. „Da habe ich eine Art Surfand Turfentwickelt“, erzählt der gebürtige Waldviertler. „Statt der Garnele habe ich gegrillten Milchner zum Rindfleisch serviert.“ Mit Milchner ist hier der Samenstrang des männlichen Karpfens gemeint, er gilt als Delikatesse. „Man kann ihn mit einem Kalbsbries vergleichen“, sagt Hölzl. „Er hat eine zarte Konsistenz und einen feinen, fischigen Geschmack.“

**AM GAUMEN ZERGEHEN LASSEN.** Als Kastellan der Burg Heidenreichstein und angehender Teichranger ist Reinhard Sprinzl mit der Karpfenzucht vertraut. „Ich bin auch damit aufgewachsen“, erzählt er. „In unserem

Dorf gab es einen Teich, wo ich von klein an beim Abfischen dabei war.“ In seinem Elternhaus gab es oft gebackenen Karpfen im üblichen Hufeisenschnitt. „Wir haben als Kinder schon gelernt, auf die Gräten aufzupassen“, erzählt der Waldviertler. Das heute meist nur die Filets des Karpfens verwendet werden, geht ihm gegen den Strich. „Da wird ein Drittel des Fisches weggeworfen“, sagt Sprinzl, „dabei kann man alle Teile verwenden.“ Der leidenschaftliche Koch hat sich darauf verschrieben, den Fisch als Ganzes zu verarbeiten, was er auch in Kursen weitergibt. „Wenn man die Karkassen und den Kopf dämpft, löst sich das Fleisch von den Gräten“, erzählt er. „Diese Masse kann man in Mohnzementeig füllen oder wie Faschiertes verarbeiten.“ Auch Sushi, Sulz, Tatar bereitet Reinhard Sprinzl zu oder legt Filets wie Rollmops sauer ein. „Karpfen ist mehr als ein gebackenes Weihnachtsgesicht“, sagt auch Klaus Hölzl. Seine nächste Idee ist, die Flossen zu frittieren. Man darf gespannt sein... ☛

FOTOS: STEPHAN MUSSIL (2), WALDVIERTEL TOURISMUS/STUDIO KERSCHBAUM, FLORIAN KANZ/ARCHIV AQUA