

## UNSER FISCH DES MONATS OKTOBER

### Wolfsbarsch

#### Kleine Warenkunde

Wolfsbarsche werden zu den barschartigen Fischarten gezählt und manchmal fälschlicherweise mit dem Seewolf verwechselt. Sie haben eine langgestreckte, elegante Körperform, eine gezackte Rückenflosse und silbern glänzende Schuppen. Ihre Bauchseite hat ebenfalls einen hell-silbrigen Schimmer. Am besten sind Wolfsbarsche jedoch an dem auffälligen schwarzen Fleck auf ihren Kiemendeckeln erkennbar.

Die größten Exemplare werden bis zu 80 Zentimeter lang und wiegen bis zu zehn Kilogramm. Handelsüblich sind jedoch Fische von durchschnittlich 40 Zentimeter und rund 1,5 Kilogramm Gewicht. Männliche Fische wachsen übrigens langsamer als die Weibchen und werden in der Regel auch nicht so groß wie diese.

Wolfsbarsche sind Raubfische, die sich gern in der Nähe von Flussmündungen und Küsten aufhalten. Sie machen Jagd auf alle möglichen Sorten von Schwarmfischen, wie etwa den Hering. Aus Aquakulturen stammende Tiere machen auch den größten Teil des gesamten Wolfsbarschangebotes auf dem Fischmarkt aus. Wolfsbarsche verfügen über einen sehr feinen, aromatischen Geschmack. Ihr Fleisch ist weiß, kleinfaserig und hat nur wenig Gräten.



Gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit Avocado creme auf  
Rote Beete Cous Cous  
Euro 14,50

Kürbissuppe mit gebratenem  
Wolfsbarschfilet  
Euro 6,50

Ganzer Wolfsbarsch im Speckmantel gebraten mit Röstkartoffeln und kleinem  
Salat  
Euro 21,--

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kürbispüree mit Kartoffelrösti  
Euro 24,--

Gedünstetes Wolfsbarschfilet mit Wurzelgemüse und Shrimps  
dazu Basmatireis  
Euro 24,--