

Info-Blatt

Rute raus, der Spaß beginnt!
Staffel 12 - Folge 3

Mit Wladimir Kaminer am Waldsee

Sendung am 05.11.2022
16.00 Uhr im NDR Fernsehen

Gewässer: Wutzsee und Vielitzsee

Allgemeines: Der Wutzsee und der Vielitzsee sind kleinere Seen umgeben von Wäldern und Feldern in der Mark Brandenburg bei der Stadt Lindow. Beide Gewässer sind bekannt für einen guten Raubfischbestand.

Hauptfischarten: Hecht, Barsch, Zander, Aal, Karpfen, Weißfische

Verkauf von Angelkarten für beide Seen:

- Fischerei E. Weidner
- Tel.: 0174 / 1970751

- Angeljoe Neuruppin
- Bütower Ring 2
- 16816 Neuruppin

- Tourist-Information Lindow/Mark
- Marktplatz 1
- 16835 Lindow

Weitere Infos:

Tourismusverband Ruppiner Seenland e.V.
Fischbänkenstraße 8
16816 Neuruppin

Fischgericht:

Wladimirs Fischsoljanka

Zutaten:

Ca. 500 g Fischfilet (Barsch, Brassen, Rotaugen)

4 EL Zitronensaft
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 EL Olivenöl
2 – 3 Stiele Petersilie
1 EL Gemüsebrühe
400 g passierte Tomaten
2 Lorbeerblätter
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Paprikapulver (rosenscharf)
¼ TL gemahlene Chilipulver
1 TL körniger Senf
Zitronenpfeffer
Chmeli Suneli (Kaukasisches Gewürz)
Salz

Zubereitung:

Fischfilets unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, in 2 x2 cm große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln
Zwiebeln würfeln und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken
Paprikaschoten halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden

Petersilie abbrausen, trocken schütteln
Olivenöl in einem gr. Topf erhitzen
Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze andünsten

Paprikawürfel dazu, kurz anrösten
Brühe und passierte Tomaten angießen
Petersilie, Lorbeerblätter, Paprikapulver und Chilipulver dazu

Alles ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
Fischfiletstücke dazu, ca. 10 Minuten ziehen lassen
Mit 1 EL Zitronensaft abschmecken
Wladimirs kaukasisches Spezialgewürz dazu (nach Gefühl...)

mit Dillspitzen dekorieren

Dazu passen Vollkornbrot und ein trockener Weißwein.