

Der Bordhund

von Klaus-Peter Bushoven

*Ihr lieben Leute, glaubt es mir,
an Bord bin arm - ich treues Tier.
An diesen seefahrtlichen Tagen,
kann ich noch nicht mal Katzen jagen.*

*Die Biester sind nicht bei der Hand,
die laufen rum - nur fern an Land.
Nur weites Meer tut hier sich kund
Geruch nach Tang mit Alge und*

*Plätschern stark, des Wassers Wellen,
lässt einem leicht die Blase schwellen.
Das Hauptproblem das hier entsteht,
das ganze Deck wie abgemäht!*

*An Bord ihr Leute wisst es auch,
gibt's Bäumchen nicht und keinen Strauch.
Wo soll ich nur mein Beinchen heben,
dass Sie mir nicht gleich eine kleben?*

*Kann nehmen nur den großen Mast
und ziel perfekt, dass es so passt.
Das Bächlein fließt genau nach Lee,
hinab in die - einst klare See!*

*Ansonsten nur die Langeweil'
beim Kreuzen zu dem Erdenteil,
welch liegt in Südens Wasserwärme.
Zu sehen nichts als Fischgeschwärme!*

*Wie seh'n's zu Hause ich herbei,
Auf dieses Land ich mich so freu.
Sind bald wir dann zurückgekehrt,
die Freud' in mir sich langsam mehrt.*

*Erreicht noch nicht der Heimat Hafen,
bis dort muss ich noch dreimal schlafen.
Vor Orte dann ein Ding passiert?
Ich denk', man mich gleich massakriert.*

*Zur Wache wurd' ich eingeteilt,
die Herrschaften vom Schiff geeilt!
Als guter Maat bleib ich an Bord,
nehm' ernst den Dienst, renn' niemals fort.*

*Ich warte bis Sie wiederkommen.
Das ist mein Stil - ganz unbenommen!
Ist dann jedoch die Wach' vorbei,
die Schicht beendet, bin ich frei.*

*Werd ich hernach von Bord gelassen,
krieg ich bestimmt ne Katz' zu fassen
und schleppe Sie, wie Jägers Düse,
hinunter gleich in die Kombüse.*

*Dort Koch ich bin - wie einstmals Smut,
setz auf mir noch den weißen Hut,
bereit' das Tier ganz katzenart
wie Scholle Finkenwerder Art.*

Auf den folgenden Seiten finden Sie noch ein Rezept für die Zubereitung einer Scholle Finkenwerder Art

Weiter unten finden Sie ein Rezept zur Bereitung von Scholle Finkenwerder Art.

Bordhunde, die keine Scholle mögen, ersetzen in dem Rezept einfach zwei Schollen durch eine Katze.

Beachte: Die Bratzeit verdoppelt sich in diesem Falle!

Von Finkenwerder Art spricht man dann, wenn Speck zum Einsatz kommt, der nach Ansicht des Autors sowohl bei Scholle, wie auch bei Katze unerlässlich ist. Bitte beachten Sie aber, dass es sich bei dem Speck der zum Einsatz kommt, keinesfalls um den Bauchspeck des Koches handeln sollte.

Vorbereitung von Scholle Finkenwerder Art mit Petersilienkartoffeln

- *Als erstes sollten die Kartoffeln aufgesetzt und gekocht werden. Sind sie schon gar, bevor alle Fische gebraten sind, ist das kein Problem. Unter dem Federbett bleiben sie mehrere Stunden warm. Natürlich sollte man das Wasser vorher abgießen, damit es nicht, bei eventuellen Leckstellen, zu peinlichen Fragen kommt.*
- *Speck in kleine Würfel schneiden, bei Gefallen die kleinen Würfel auf den Seiten mit den Zahlen von eins bis sechs versehen und knusprig auslassen. Pfanne beiseite stellen.*
- *Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Kopfsalat kurz und gründlich waschen. In der Salatschleuder trocknen. Damit es dem Salat in der Schleuder nicht übel wird, erhöhen Sie die Drehzahlen der Schleuder bitte nur langsam. Gleiches empfiehlt sich für den Bremsvorgang. Salatblätter etwas klein zupfen.*

Zubereitung von Scholle Finkenwerder Art mit Petersilienkartoffeln

- *Wir verfahren nach dem bekannten Prinzip: Säubern - Säuern - Salzen. Danach werden die Schollen in Mehl gewendet, bis ihnen sämtliche Farbe aus dem Gesicht verschwunden ist und sie, nicht Sie, die Schollen natürlich, werden in reichlich Öl gebraten.*
- *Gehen wir davon aus, dass Sie zwei Bratpfannen besitzen, so können 2 Fische auf einmal gebraten werden. Wenn die Schollen gewendet wurden und auf beiden Seiten goldbraun sind, was keinesfalls politisch gemeint ist, kann es passieren, dass sie innen an der Mittelgräte noch nicht gar sind.*
- *Um das abzuändern, werden sie auf einem Backblech im Ofen zu Ende gegart. Der Ofen sollte auf 180 Grad vorgeheizt sein. Etwas von den ausgelassenen Speckwürfeln und einige zarte Butterflöckchen werden auf den Schollen verteilt und ab in die Röhre damit, Brat- nicht Glotze. Wenn Ihnen die Speckwürfel zu ausgelassen sind und sie die zarten Butterflöckchen zu sehr stören sollten, rufen Sie sie mit einem kräftigen Machtwort zur Ordnung.*

- Die Bratpfannen mit Küchenkrepp abwischen und die anderen Schollen mit neuem Öl braten.
 - In der Speckpfanne werden die Kartoffeln mit gehackter Petersilie kurz angeschwenkt.
- Zwischendrin kann man, je nach Bedarf, noch ein Glas trockenen Weißwein in den Koch gießen.
- Da der Fisch mit relativ viel Fett zubereitet werden muss, stellen wir für den Kopfsalat ein leichtes Dressing her. Alle Zutaten mit dem Schneebesen gründlich vermischen, abschmecken und die Salatblätter darin wenden. Da haben wir den Salat und wer damit nicht zufrieden ist, bekommt auch noch den Rest!

Anrichten von Scholle Finkenwerder Art mit Petersilienkartoffeln

- Man braucht für dieses Essen relativ große Teller. Die Kartoffeln würde ich separat stellen, dabei können sie ruhig in der Pfanne bleiben. Sieht gut aus und bleibt länger warm. Salat auch extra halten, jeder bedient sich selbst, wie es auch in der Politik üblich ist.
- Manche Leute wollen den Fischgeschmack pur genießen und lehnen Zitronensaft ab. Ich persönlich serviere "Ganze Scholle" mit einer halben Zitrone pro Person. Hat man die Scholle durch die Katze ersetzt, sollte man mit Zitrone etwas vorsichtig sein, denn es besteht die Gefahr, dass die Katze etwas säuerlich wird.

Ich hoffe, dass Ihnen dieses Kochrezept ein wenig Spaß bereitet hat und es ist wirklich möglich, dass Sie es nachkochen. Allerdings empfiehlt es sich, auch für den schon fortgeschrittenen Koch, versuchen Sie es bitte, zumindest anfangs, wirklich mit Scholle.

Guten Appetit!