

Hiddensee

Vor etwa 100 Jahren war die Anreise zu der Ostseeinsel Hiddensee ein kleines Abenteuer. Zuerst ließen sich die Urlauber von einem Tourenschiff abbooten. Dazu wurde per Signal ein Fährmann gerufen, der sie von dort abholte und mit einem kleinen Boot zur Insel brachte. Anschließend mußten die Gäste noch einen schmalen Wasserweg passieren. Die Männer kramelten einfach die Hosen hoch, doch die Frauen in ihren eleganten Kleidern waren stets auf die Hilfe eines Gentlemans angewiesen, der sie bis auf die Insel trug.

Heute hingegen gestaltet sich die Anreise denkbar einfach: ab Rügen mit dem Fährschiff oder Wassertaxi, die seit Oktober 2007 durch die neue Rügenbrücke mit dem Festland verbunden ist.

Hiddensee ist, bis auf wenige Ausnahmen wie Polizei, Feuerwehr und Landwirtschaft, autofrei und bietet damit das perfekte Umfeld für jeden Naturliebhaber. Das raue Ostseeküstenklima mit seinen häufig und schnell wechselnden Winden und außerordentlich ergiebigem Sonnenschein lockt besonders in den Sommermonaten zahlreiche Urlauber an, die dem Streß der Großstädte entfliehen möchten. Mit ihrer inspirierenden Ruhe und Naturbelassenheit ist die kleine Insel vor der Westküste Rügens, aber auch seit jeher ein Magnet für Dichter, Schauspieler und Maler. Gerhart Hauptmann zog sich hierher zum Arbeiten zurück, und Asta Nielsen etablierte in ihrem ungewöhnlichen Haus am Nordende von Vitte in den 20er Jahren eine Art Künstlertreff.



Karl Huck kam vor ungefähr 10 Jahren auf die Insel und gründete dort die „Seebühne“. Den Schuppen, in dem früher das Auto des Polizisten stand, verwandelte er mit viel Liebe in ein intimes Ein-Mann-Puppentheater, das er nun gemeinsam mit seiner Freundin Wiebke Volkendorf leitet. Die alteingesessenen Familien belächeln die beiden wohlwollend als Kasper, unter den Urlaubern hat sich die Seebühne aber mittlerweile zum Geheimtip entwickelt. Hier können sie sich in die Welt von Sindbad, Robinson Crusoe und Co. entführen lassen und nach der Vorstellung noch eine leckere Fischsuppe genießen.

Neben dem Fisch, besonders dem geräucherten, dominiert auf dem Hiddenseer Speiseplan der Sanddorn, der auf der Insel in großen Mengen wächst und von den Bewohnern zu Saft, Likör oder Brotaufstrich weiterverarbeitet wird.

Gurkensalat mit kalt geräuchertem Lachs und Meerrettichsahne

Der Lachs wird auf Hiddensee meist kalt geräuchert. Das bedeutet, der Rauch wird abgekühlt, bevor er auf den Fisch trifft. So erhält der Lachs eine besonders intensive Farbe und ein spezielles Aroma.

Zutaten für 6 Portionen:

3 Salatgurken,
250 ml saure Sahne oder Naturjoghurt,
1 Bund Dill,
Salz,
Pfeffer,
frischer Meerrettich, gehobelt,
1 Zitrone,
50 ml Sahne,
1 kg kaltgeräucherter Lachs

Die Salatgurken waschen und hobeln; mit der sauren Sahne, dem Dill, einer Prise Salz und Pfeffer vermengen. Dem geriebenen Meerrettich Zitronensaft und Sahne hinzufügen. Der kalt geräucherte Lachs wird in feine Streifen geschnitten und mit der Meerrettichsahne zum Salat serviert.

Schmorgurken mit Senfsauce

Die Gurke ist neben Fisch und Sanddorn eines der Hauptnahrungsmittel auf Hiddensee, weil sie auch unter dem rauen Inselklima gut gedeiht. Sie eignet sich als Beilage zu vielen Gerichten.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln, geschält,
1 EL Öl,
1 Zwiebel,
600 g Schmorgurken,
125 ml Gemüsebrühe,
Pfeffer,
Salz,
3 TL Senfkörner,
1 EL Butter,
2 EL Senf,
50 g Sahne,
Saft von einer halben Zitrone,
3 TL Stärkemehl,
2 EL kleingeschnittenen frischen Dill

Kartoffeln schälen, würfeln und kurz kochen. Sie müssen bißfest sein.

In einem Schmortopf Öl erhitzen. Eine große Zwiebel abziehen, fein würfeln und in dem Öl glasig dünsten. Schmor- oder Landgurken schälen und der Länge nach aufschneiden. Die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Gurkenfleisch in bißfertige Würfel teilen. Zu den Zwiebeln geben und ebenfalls dünsten bis sie glasig werden.

Alles mit Brühe ablöschen, die Kartoffeln zugeben und auf mittlerer Hitze ca. 3-5 min schmoren lassen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und in Butter angebratenen Senfkörnern abschmecken. Deckel auflegen und auf niedriger Temperatur ca. 10 min schmoren lassen. Senf, Sahne und frischen Zitronensaft zugeben. Die Schmorgurken sollten noch bißfest sein. Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Kurz vor dem Servieren frischen, fein gehackten Dill über die Schmorgurken streuen.

Tip:

- Das Schmorgurkenrezept läßt sich auch ganz einfach mit Tomaten aufpeppen. Diese häuten, klein schneiden und gemeinsam mit den Gurken anschwitzen.

Gefüllter Hecht im Backofen

Der Hecht ist ein Raubfisch. Er hat mageres und besonders aromatisches Fleisch – aber leider auch viele Gräten.

Zutaten für 4 Portionen:

1 Hecht,
Zitrone,
Pfeffer,
Salz

Füllung:

3 Karotten,
2 Zwiebeln,
1 Stange Porree,
1 Selleriekopf, Butter

Den Hecht ausnehmen und schuppen, mit Zitrone, Salz und Pfeffer einreiben.

Das Gemüse klein schneiden und in Butter anbraten. Den Hecht auf ein mit Öl gefettetes Backblech geben und mit dem angebratenen Gemüse füllen, anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 min bei 200 °C backen.

Sobald sich die Rückenflosse leicht aus dem Fischfleisch ziehen läßt, ist der Fisch gar und kann mit den Schmorgurken serviert werden.

Tip:

- Besonders die kleineren Hechte (2-3 kg) sind zum Füllen gut geeignet. Die größeren Hechte haben oftmals etwas trockenes Fleisch, das sich besser für Farcen eignet.

Sanddorntaschen

Sanddorn enthält besonders viel Vitamin C – mehr als viermal so viel wie Zitrusfrüchte. Roh schmecken die kleinen orangefarbenen Beeren allerdings sehr sauer und oftmals bitter, weshalb sie die Hiddenseer gerne zu Likör oder Gelee verarbeiten.

Zutaten:

30 g Hefe,
1 Tasse lauwarme Milch,
1000 g Mehl,
50 g Butter,
Salz,
Zucker,
250 ml Quark,
250 ml Sanddorngelee,
1 Tasse Wasser

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Das Mehl sieben, einen Teil davon für das Hefestück abnehmen und mit der aufgelösten Hefe vermengen. Den Hefeteig ca. 20 min gehen lassen und dann mit dem restlichen Mehl, Butter und Zucker vermengen und ca. 20 min unter einem abgedeckten Tuch gehen lassen. Danach den Teig ausrollen und in Quadrate schneiden. Den Quark durch ein Tuch auswringen, mit dem Sanddorngelee vermengen und die vorbereiteten Teigquadrate gleichmäßig füllen. Die Enden diagonal miteinander verbinden, fest miteinander verschließen und kleine Taschen formen. Der Ofen auf 150 °C vorheizen und das Backblech mit Butter einfetten. Das Backblech mit Sanddorntaschen belegen und in den Ofen schieben, bei 200 °C ca. 30 min backen.

Die Sanddorntaschen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen. Dazu paßt ein Gläschen selbstgemachter Schlehenlikör.

Dorschsuppe mit Speck

Die deftige Dorschsuppe mit Speck ist das ideale Herbstgericht. Wenn es draußen auf Hiddensee regnet und stürmt, wärmen sich Urlauber und Einheimische gerne mit einem Teller Dorschsuppe wieder auf.

Zutaten:

300 g durchwachsener Speck,
2 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
3 Karotten,
1,5 kg Dorsch,
½ Sellerie,
4 Lauchzwiebeln,
500 g Kartoffeln,
Salz und Pfeffer,
italienische Kräuter,
Butter und Öl,
1 Zitrone

Den Speck würfeln und mit Zwiebelringen und Knoblauch anbraten. Den Dorsch filetieren, die Filets klein schneiden. Den Kopf und die Mittelgräte etwa 20 min leicht kochen, anschließend den Sud durch ein Sieb zum angebratenem Speck geben. Das Gemüse klein schneiden und mit den in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln und italienischen Kräutern in die Suppe geben, salzen und pfeffern nach Bedarf und ca. 20 min köcheln lassen.

Das Fischfilet dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit Zitronenscheiben und frischer Petersilie servieren.

Tip:

- Die Suppe kann saisonal oder je nach Lust und Laune auch mit anderem Gemüse zubereitet werden, z. B. mit Zucchini, Paprika oder Bohnen.