

Gefilte fisj

Hoe een Chinese vis een joodse vis werd of waarom joodse kinderen op donderdag nooit in bad gingen.

Vroeger reisden mensen de hele wereld over voor de handel. Ze namen etenswaren mee en verkochten die onderweg. Aangekomen in verre landen kochten ze weer ander voedsel om mee naar huis te nemen. Handelaren uit Rusland en Polen reisden zo naar China. Daar ontdekten ze een lekkere en vooral sterke vis. Ze namen een paar vissen in bakken water mee naar huis. Daar kwamen joden op het idee om deze vis te gaan kweken. Zo werd een Chinese vis een joodse vis die vooral op speciale dagen, zoals sjabbat, gegeten werd.

De karper, zo heet de vis, is het lekkerst als hij echt vers is. Op donderdag kon je in veel plaatsen op de markt levende karpers krijgen. Eenmaal gekocht werd de karper mee naar huis genomen en daar in bad gestopt. Af en toe werd het bad met vers water gevuld. Zo werd de karper, terwijl hij rondzwom, steeds schoner. Op vrijdagochtend werd de vis uit bad gehaald. Pas daarna mochten de kinderen weer in bad.

Wil je het gerecht proberen te maken? Mocht je geen bad hebben of wil je liever geen levende karper in huis, dan kun je de visboer vragen of hij de karper schoon maakt. Vergeet dan niet om de graten en de vissenkop te vragen. Je hebt ze nodig voor de bouillon waar de vis in wordt gekookt.

Gefilte fisj betekent gevulde vis. Maar tegenwoordig eten de meeste mensen deze gefilte fisj als balletjes.



Wat heb je nodig?

Voor de bouillon:

2 winterpenen

1 ui

1 vissenkop en graten

1 theelepel zout

3 theelepels suiker

6 peperkorrels

Wat heb je nodig?

Voor de visballetjes:

500 g filets van karper (snoek of zoetwatervis
kan ook)

2 eetlepels matzemeel

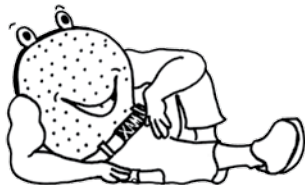
1 ui

1 ei

1 theelepel zout

1 theelepel suiker

mespuntje peper



We gaan eerst de bouillon maken en dan de visballetjes.

Stop alles in een pan en giet er twee liter koud water bij. Zet de pan op hoog vuur en laat de bouillon even koken. Schep met een schuimspaan het schuim uit de pan. Laat de pan op laag vuur een half uur trekken. Je kunt nu met de vis beginnen.

Breek het ei en scheid het eiwit van het eigeel (je kan iemand vragen je te helpen). Hak de vis en de ui in een keukenmachine fijn (maar niet te fijn). Voeg aan dit mengsel het matzemeel, eigeel, zout, de suiker en peper toe. Meng alles goed door elkaar. Klop het eiwit met een garde stijf en schep het er voorzichtig doorheen.

Zet een schone pan neer met een grote zeef. Giet de bouillon door de zeef in deze andere pan en zet de bouillon terug op het vuur. De vissenkop en de graten kun je weggooien, maar de wortel moet je bewaren voor straks.

Maak je handen nat en maak visballetjes van het mengsel. Ze worden niet echt rond maar hebben de vorm van je handen. Als ze allemaal klaar zijn, draai je het vuur onder de bouillon zo laag mogelijk. Laat de balletjes voorzichtig in de bouillon glijden. Doe een deksel op de pan en laat ze een half uurtje 'rondzwemmen'. Draai daarna het vuur uit en laat de bouillon afkoelen. Haal de visballetjes eruit en leg ze op een platte schaal. Giet een beetje visbouillon in de schaal zodat de balletjes niet te droog worden. Snijd de wortel in dunne plakjes en leg op elk visballetje een plakje. Zet de schaal afgedekt in de koelkast. Morgen is de gefilde fisj klaar. Met wat geraspte mierikswortel erbij heb je een heerlijk joods visgerecht.