

Kleinere Meerbrassen

Der Reihenfolge nach in Preis und Güte abnehmend geht es nun um die kleineren Meerbrassen, die vor der Küste geangelt werden. Sie sind erheblich preiswerter und teils nicht weniger edel als die vorgenannten Arten. Fast alle entstammen sie der küstennahen



Fischerei und wurden in der Regel erst wenige Stunden vor dem Verkauf gefangen. Zubereitet werden sie fast ausschließlich gegrillt; nur Winzlingsexemplare werden mitunter auch gebraten oder gekocht und anschließend sauer eingelegt.

Pargo ohne Mitra:
nicht klerikal,
aber legitim

▷ **Pargo** (*Pagrus pagrus*), die Gemeine Seebrasse, darf sich laut gültiger Fischnomenklatur ganz offiziell mit dem Zusatz »legítimo« schmücken, worum sich auf dem Markt jedoch niemand schert. Mit ihrem vornehmen Namensvetter hat diese Variante fürs gemeine Volk weder die Bischofsmütze noch die Größe und erst recht nicht den Preis gemein, schmeckt aber ebenso gut. (PA)

Pargo mulato und die
S-Klasse: Safia, Sargo
und Sargo bicudo



▷ **Pargo mulato** (*Plectorinchus mediterraneus*) ist ein Außenseiter ohne deutschen Namen und ähnelt den anderen beiden Pargo-Arten überhaupt nicht. Die Biologen stecken ihn in eine andere Familie und wir, der Größe und seines wohlschmeckenden weißen Fleisches wegen, in den Backofen. Preislich ist er seinen Kollegen erfreulicherweise meist unterlegen. (PA)

▷ **Safia** (*Diplodus vulgaris*), die Gemeine Geißbrasse, heißt nur so, wenn sie groß genug ist; kleine Exemplare sehen aus wie die weiter unten abgehandelten »Muxarras« und werden teilweise auch als solche gehandelt. Mit ihrem festen Fleisch ist sie ein ebenso wohlschmeckender wie unterschätzter Speisefisch. (PA)

▷ **Sargo** (*Diplodus sargus*), die Große Geißbrasse, ist weniger sprachlich als optisch mit der Safia leicht zu verwechseln, denn so viel größer, wie der deutsche Name vermuten lässt, wird sie nun auch wieder nicht. Im Sommer liefert sie reichliche Portionsgrößen von bis zu fünfhundert Gramm und ist als einer der besten Grillfische erste Wahl, wenn sie ganz frisch ist. (PA)

▷ **Sargo bicudo** (*Diplodus puntazzo*), die Spitzbrasse, hat ihren Namen von dem etwas längeren Schnäuzchen, das sie vom gewöhnlichen Sargo unterscheiden hilft. Weitere Arten wie der röt-

liche »Sargo veadó« (*Diplodus cervinus*) sollen hier nur summarisch erwähnt werden. Es genügt sich zu merken, dass alle Sargos am besten auf dem Grill aufgehoben sind. (PA)

▷ **Bica** (*Pagellus erythrinus*) heißt auf deutsch Rotbrasse, ist passend rötlich gefärbt und hat sozusagen ein Dauerveilchen: einen blauen Fleck über dem Auge. Daran lassen sich große Bicas von Pargos und kleinere Exemplare von den anderen Pagellus-Arten unterscheiden. Kulinarisch betrachtet hat die Bica einen guten Ruf als Grillfisch, dem sie meist auch gerecht wird. (PA, PL)

▷ **Besugo** (*Pagellus acarne*), die Spanische Meerbrasse, schwimmt auch nach Italien und Portugal und ist ein klassischer Grillfisch, von der Güte her keineswegs schlechter als die Bica. Meiner Erfahrung nach ist der Besugo der Fisch, mit dem man im Restaurant so gut wie immer richtig liegt, weil er in der Regel frisch von der Angel – und unversteuert – auf den Teller kommt. (PA)

▷ **Goraz** (*Pagellus centrodontus*), der Graubarsch, trägt als Erkennungszeichen einen schwarzen Fleck hinter den Kiemen und in Spanien den schönen Namen »Besugo del Norte«. Seine Färbung erinnert gleichwohl eher an die Bica und er kommt dank der andalusischen Fischer auch in der Algarve auf den Markt. (PL)



Bicas und Besugos geben Anlass zu Verwechslungen



Goraz, der unverwechselbare Vetter des Besugo