

wird vorsichtig verfolgt und im geeigneten Augenblick durch Daraufzuschnellen und rasches Zuschnappen gefangen.

Zur Nahrung der Marmorierten Meergrundel gehören Bachflohkrebse, verschiedene Wasserinsektenlarven, Schlammröhrenwürmer und andere kleine Bodentiere.

Gewöhnlich bewegen sie sich, entsprechend ihrer Lebensweise als Bodenfische, langsam am Bauch kriechend vorwärts; erschrecken sie aber, so fliehen sie sehr rasch mit kräftigen Schwanzschlägen und Bewegungen des ganzen Körpers.

In der Laichzeit (Mai bis Juni) tritt der sonst schwache, äußerliche Unterschied der Geschlechter deutlich hervor. Das Weibchen wird dunkler und deutlicher gefärbt, das Männchen wird samtschwarzglänzend und der

erwähnte Fleck auf der ersten Rückenflosse intensiv rot.

Die ziemlich großen Eier werden am Grund zwischen Steinen und Wasserpflanzen abgelegt und dort vom Männchen bewacht und gefächelt.

Für die Fischerei ist die Marmorierte Meergrundel, zumindest im Süßwasser, nicht von Bedeutung. Auch Schaden verursacht sie keinen, wenn sie auch gelegentlich Fischeier und kleine Fische frißt. Die Individuenzahl ist für beides — Nutzen oder Schaden — zu gering.

Literatur: W. Ladiges u. D. Vogt: Die Süßwasserfische Europas, Verlag Paul Parey. F. Mika u. L. Varga: *Gobius marmoratus* Pall. in Ungarn und Nachbargebieten, Intern. Rev. d. ges. Hydrobiol. u. Hydrogr., Bd. 40, 1940.

## Vom Österreichischen Naturschutzbund

erhielten wir die folgende Mitteilung: Zur Rettung der Seevögel, welche zu Zehntausenden im Öl des gestrandeten Tankers an der Ozeanküste umkommen müssen, hat die „Zoologische Gesellschaft 1858“ — Frankfurt am Main — aus der Sammlung „Hilfe für die bedrohte Tierwelt“ sofort DM 5000,— überwiesen. Ein holländischer Spezialist ist bereits an der Küste tätig, um einen Teil der

Vögel mit bestimmten neuen Chemikalien vom Öl zu befreien, sie müssen sonst unweigerlich verhungern.

Der Österreichische Naturschutzbund schließt sich diesem Aufruf an und wendet sich an die österreichische Bevölkerung mit der Bitte, diese Aktion zu unterstützen und eine Spende auf das Postscheckkonto 77.184 „Rettung der Seevögel“ einzuzahlen.

## Fischrezepte

### *Bengalische Fischrouladen*

6 Rotbarsch- oder Seelachsfilets à 100 bis 150 g, etwas Salz, 2 feingehackte Zwiebeln, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 geschälte und feingewürfelte Tomaten, je 1 Prise — aber auch nur eine Prise — Zimt, Ingwerpulver, Kardamomkörner und schwarzer Pfeffer, Ei und Semmelbrösel, Fett zum Ausbacken.

Zwei der Fischfilets zuerst säubern und säuern, dann in wenig gesalzenem und gepfeffertem Wasser gar ziehen und anschließend abtropfen lassen, fein hacken und mit den Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen mischen. Noch einmal abtropfen lassen

und durch die Maschine drehen. Die so entstandene Masse fingerdick auf die übrigen, rohen Fischfilets streichen. Diese zusammenrollen und mit einem Faden unwickeln oder mit Stäbchen zusammenstecken. Die Rollen in geschlagenem Ei und Semmelbrösel panieren und in schwimmendem Fett ausbacken, was etwa zehn Minuten dauert. Sehr heiß mit Zitronenvierteln und, wie immer bei indischen Gerichten, mit körnig gekochtem, trockenem Reis reichen.

### *Fisch mit Reis (Kedgerree)*

400 g Kabeljaufilet, etwas Wasser, Salz und Pfeffer, 2 Tassen Reis, 1 feingehackte Zwiebel, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 Eßlöffel

Butter oder Margarine, 1 Teelöffel Currypulver, 2 hartgekochte Eier in Scheiben, Streifen von eingemachten scharfen roten und grünen Paprikaschoten, noch ein Eßlöffel Butter. Fischfilets säubern, salzen, dann pfeffern und in wenig Wasser gar dünsten, abtropfen lassen und mit einer Gabel in grobe Stücke zerlegen. Stücke warm stellen. Reis körnig und trocken kochen. In der Pfanne Zwiebel und Knoblauch in Butter oder Margarine weichdünsten, Currypulver unterrühren und diese Mischung unter den Reis ziehen. Auch den Fisch untermischen, das Ganze in eine feuerfeste Form füllen und diese mit den Scheiben von hartgekochten Eiern und den Paprikastreifen belegen. Butterflöckchen darüberstreuen und Form noch 10 Minuten im Ofen überbacken.

#### *Pikante Sauce zu gebratenem Fisch*

1 geschälte Banane, eine halbe Tasse Delikatessgürkchen (Cornishons), 1 geschälte Zwiebel, 1 entkernte Paprikaschote, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, eine halbe Tasse Erdnuß- oder Olivenöl, 1 Schuß Tobascosauce.

Bananen, Gürkchen, Zwiebeln und Paprikaschote durch die Maschine drehen, mit Salz, Zucker und Zitronensaft vermischen und dann mit dem Öl zu einer dickflüssigen Sauce verrühren. Zum Schluß mit Tabasco würzen; aber Vorsicht, Tabasco ist höllisch scharf!

Diese Sauce schmeckt ganz ausgezeichnet zu frisch gebratenen Fischfilets und Heringen.

# Seehotel Plomberg- Mondsee

Ganzjährig geöffnet

Bekannt durch seine Spezialitäten

Stets frische Fische

Bürgerliche Küche

Telefon 0 62 24 - 51 63

Am 9. Juli 1967 findet im Gemeindeamt Forchtenau (Postleitzahl 7212) im Burgenland um 11 Uhr die **Verpachtung der Ausübung des Fischereirechtes im Bereich des neu errichteten Stausees** im Wege der öffentlichen Versteigerung statt. Die **Verpachtung erfolgt auf die Dauer von 10 Jahren**, d. i. vom 10. 7. 1967 bis 9. 7. 1977.

Der Ausrufungspreis beträgt S 10.000.—, das zu erlegende Vadium S 5000.—. Die Wasserfläche ist ca. 16.000 m<sup>2</sup> groß und ist besonders für Regenbogenforellen geeignet.

Nähere Auskünfte werden vom Bürgermeister unter der Telephonnummer 02626 — 22 55 92 erteilt.

Für **STAUSEE RECHNITZ, Burgenland**, werden noch einige **Jahreskarten** vergeben. Das Wasser ist gut mit Bach- und Regenbogenforellen besetzt.

Anfragen:

**E. LANG, Wien VI., Mariahilfer Straße 19/17.** Wochentags von 18 bis 19 Uhr.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1967

Band/Volume: [20](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Fischrezepte 107-108](#)