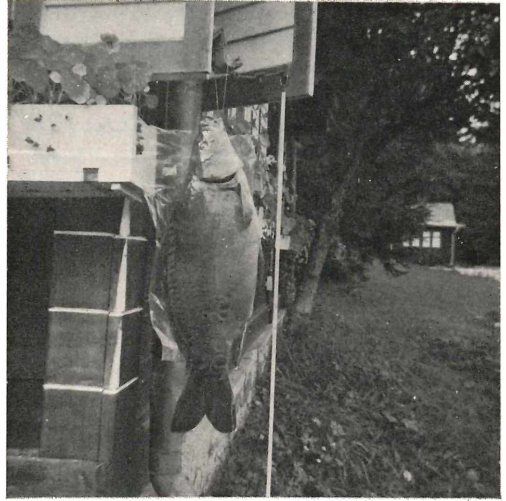


# Petri Heil am Brennsee,

## Kärnten



Von Herrn Ing. Hans Tillian aus Feld am See erhielten wir die Mitteilung über Fänge zweier kapitaler Karpfen aus dem Brennsee. Am 23. Oktober fing er aus dem 743 Meter hoch gelegenen See zuerst um 11.30 Uhr einen Spiegelkarpfen, Milchner, von 6.5 kg und 72 cm Länge und am Nachmittag um 17.30 Uhr einen zweiten Spiegelkarpfen, einen Rogner, von 85 cm Länge und 12 kg Gewicht! Nach den Jahresringen

auf den Schuppen zu schließen, waren beide etwa 18—19 Jahre alt.

Als Köder verwendete Herr Ing. Tillian kleine, gekochte Kartoffel mit Schale, in die er einen Drilling einzog. Der Köder samt Schnur, selbstverständlich ohne Schwimmer, wurde etwa 25 m vom Ufer auf Grund gelegt.

Die beiden „schweren Burschen“ waren trotz ihres Alters und ihrer Größe im Geschmack vorzüglich.

---

## Der Fisch in der Küche

### GEBRATENER KABELJAU

4 Scheiben Kabeljau, 2 gekochte Kartoffeln, 1 Tasse Tomatensoße, 4 gut geputzte und in Scheiben geschnittene Champignons, eine Tasse leicht gesalzenes Mehl, 3 Eßlöffel Oliven- oder anderes Speiseöl, 2 Scheiben magerer Speck, etwas feingehackte Petersilie.

Die Kabeljauscheiben in Mehl wenden und in 2 Eßlöffeln Öl anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit den Champignons in dem restlichen Öl goldbraun braten. Auf jeden Teller ein wenig Tomatensoße geben, eine Scheibe Fisch hineinlegen, die gebratenen

Kartoffeln und Champignons darum gruppieren und zum Schluß jede Fischeisbe mit einer halben gerösteten Speckscheibe und fein gehackter Petersilie krönen.

### KABELJAU MIT NUDELN

1 kg Kabeljau im Stück, 1 Stange Lauch (Porree), 500 g Bandnudeln, 3 Eßlöffel geriebener Käse, eineinhalb Tassen Milch, 4 gestrichene Eßlöffel Butter oder Margarine, 1 gehäufte Eßlöffel Mehl, 1 Kräutersträußchen (Petersilie, Kerbel usw. gebündelt), Salz und Pfeffer.

Den Kabeljau in wenig Salzwasser, dem das Kräuterbündel zugesetzt wird, in 20 Minuten garziehen lassen. Wenn er abgekühlt ist, Haut und Gräten entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Während der Fisch abkühlt, die in Scheiben geschnittene Lauchstange in 1 Eßlöffel Butter andünsten und mit der heißen Milch auffüllen. Zehn Minuten stehen lassen und durchziehen. Aus der restlichen Butter oder Margarine eine helle Einbrenn bereiten und mit der Milch glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch so lange sanft kochen lassen, bis die Soße cremig ist. Soße in eine feuerfeste Form gießen, die Kabeljaustücke hineinlegen und darüber die gleichfalls in der Zwischenzeit weichgekochten und mit kaltem Wasser abgeschreckten Nudeln. Mit geriebenem Käse bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und bei guter Oberhitze im Ofen überbacken, bis sich der Käse bräunt.

#### KABELJAU AUF KREOLISCHE ART

1 kg Kabeljau, eine halbe Tasse Oliven- oder anderes Speiseöl, eine viertel Tasse Weinessig, Saft von einer halben Zitrone, 1 fein gehackte Zwiebel, 5 geschälte und gewürfelte Tomaten, 1 gut entkernte und klein geschnittene grüne Paprikaschote, Salz und Pfeffer, eine viertel Tasse Semmelbrösel.

Den Kabeljau enthäuten, entgräten und in Scheiben schneiden und für mindestens eine Stunde in eine Mischung von Öl (etwas zurückbehalten), Essig, Zitronensaft und gehackter Zwiebel legen. Inzwischen die Tomaten und die Paprikaschote in dem restlichen Öl gut anbräunen, dann 10 Minuten nur sanft schmoren lassen. Die Kabeljauschritten aus der durchgeseihten Marinade nehmen, in eine ausgebutterte, feuerfeste Form legen und die Marinade darübergießen. Die Tomaten-Paprikamischung darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, bei geschlossenem Deckel etwa 50 Minuten im Ofen dünsten, dann mit Semmelbrösel bestreuen und unbedeckt noch einige Minuten im Ofen überbacken. Eigentlich gehört zu den geschmorten Tomaten und der Paprikaschote auch eine sehr fein

gehackte Knoblauchzehe. Aber nicht alle lieben Knoblauch, und es geht auch ohne ihn.

#### UNGARISCHER ZWIEBELFISCH

2 große, nicht zu fein gewiegte Zwiebeln, 2 Eßlöffel Butter, Margarine, Kokosfett od. Öl, 1 Eßlöffel Tomatenmark od. 3 geschälte frische Tomaten, eventuell 1 zerdrückte Knoblauchzehe oder ein halber Teelöffel Knoblauchsatz, Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1 Prise Zucker, 1 Teelöffel Rosenpaprika, ein halber Teelöffel Kümmel.

Die Zwiebel in Fett andünsten, aber nicht braun werden lassen, Tomatenmark oder Tomaten zugeben und leicht anrösten, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe löschen und würzen. Das Ganze gründlich auf kleinster Flamme dick einkochen. In den letzten 5 bis 10 Minuten Fischfilets auf die Zwiebeln legen und gardämpfen. Natürlich wollen die Filets vorher mit Salz eingerieben sein.

Dieses Grundrezept läßt sich nach vielen Seiten variieren. Nimmt man statt Rosenpaprika die entsprechende Menge Currypulver und statt Kümmel ein paar Korianderkörner und fügt man der Brühe noch einen halben Apfel und eine halbe, gemuste Banane zu, dann ergibt das

#### INDISCHEN ZWIEBELFISCH

Zu ihm wird man selbstverständlich körnig gekochten Reis reichen und ein Schüsselchen mit Mangochutney mit auf den Tisch stellen. Wer die Soße sehr scharf liebt, gibt noch etwas Sambal dazu. — Weniger scharf, aber nicht weniger pikant ist

#### PORTUGIESISCHER ZWIEBELFISCH

Die Grundzubereitung ist wieder dieselbe, nur nimmt man statt Rosenpaprika je eine kräftige Prise Majoran und Rosmarin und fügt der Soße zusammen mit dem Fisch eine kleine Dose Miesmuscheln und eine Handvoll Krabbenfleisch dazu.

Alle diese Gerichte kann man schließlich noch verfeinern, wenn man nicht mit Wasser,

sondern mit Weißwein löscht. Wer seinen Homer noch im Kopf hat, wird sich dann daran erinnern, daß dessen Helden Wein tranken, der mit Zwiebeln gewürzt war. Auch in der isländischen Edda ist von solchem Wein die Rede. Dazu möchte Bibulus indessen unter gar keinen Umständen raten, so sehr er auch davon überzeugt ist, daß nichts besser zusammenpaßt als Fisch und deutscher Wein.

### FISCHROLLE MIT KAPERNSOSSE

Dafür brauchen wir ein sehr großes Fischfilet, das nicht zu dick sein sollte. Das Filet wird, wie üblich, gewaschen, gesalzen und gesäuert und mit frischgemahlenem Pfeffer und etwas Thymian bestreut. Dann belegen wir das Filet mit dünnen Scheiben

rohem Schinken, geben darauf Streifen von Gewürzgurken und rollen nun das Filet auf. Mit einem Baumwollfaden wird es dann gut verschnürt, mit Aluminiumfolie eingehüllt und in eine Kasserolle mit fingerhoch Salzwasser gesetzt. So lassen wir die Fischrolle ca. zehn Minuten dünsten und nehmen sie dann heraus und stellen sie warm. Eine halbe Zwiebel wird sehr fein gehackt, mit einem Eßlöffel Butter angeröstet, und dazu geben wir dann einen gehäuften Eßlöffel Mehl. Davon eine sehr helle Einbrenn bereiten, mit einem Glas Weißwein ablöschen und dann mit dem Fischsud aufgießen und eine sämige Soße kochen. Kurz bevor die Soße gar ist, einen Eßlöffel Kapern zugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Mit gedünsteten Brechbohnen und Petersilienkartoffeln servieren.



*Lest und verbreitet „Österreichs Fischerei“!*

# 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: [Der Fisch in der Küche 181-183](#)