Rezepte

Wurzelamur

1,20 kg Gras- oder Algenamur gut putzen, in Filets schneiden (ca. 30 dkg), gut salzen, mit Zitrone marinieren. 10 dkg Karotten, 10 dkg Sellerie, 10 dkg Zwiebeln — alles feinnudelig schneiden, in einem Liter Wasser ansetzen und 10 Minuten weichkochen. Filets einlegen, mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Salz abschmecken. Dazu serviert man Oberskren.

Oberskren: $\frac{1}{8}$ l Obers aufschlagen, 10 dkg geriebenen Kren, Salz, etwas Pfeffer untermischen und zum Fisch servieren (bei dieser Zubereitung kann der Fischsud mitserviert werden).

Amur nach Bauernart

1,20 kg Gras- oder Algenamur gut putzen, in Filets schneiden (ca. 30 dkg), marinieren, $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln, 10 dkg Karotten, 10 dkg Erbsen, 10 dkg Zwiebeln, blättrig schneiden und weich vorblanchieren: Eine Kasserolle mit Hamburgerspeckscheiben auslegen, das in Scheiben geschnittene Gemüse lagenweise mit dem Fisch einlegen, als Abschluß Hamburgerspeck. Das Ganze in dem vorgeheizten Rohr bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen lassen.

Inzwischen bereite man $\frac{1}{4}$ l Sauerrahm, sprudele ein ganzes Ei hinein, etwas Thymian, Knoblauch, Pfefferwürze; dies gibt man über den gargebratenen Fisch, dann kurz ins sehr heiße Rohr (200 Grad). Mit grünem Salat servieren.

Gulasch von Grasamur, Algenamur

1,2 kg Gras- oder Algenamur, 1 Löffel Fett, 100 g Zwiebeln, 20 g Paprika, 1 Tomate, grüne Paprikaschoten, 2 dl saure Sahne, Salz. Das Fischfilet wird in Würfel geschnitten und eingesalzen. Die kleingeschnittenen Zwiebeln, grüne Paprikaschoten und gemahlener Paprika kommen in das heiße Fett, danach das in Würfel geschnittene Fleisch. 1 bis 2 Minuten lang läßt man es ziehen, danach unter Zugabe von 2 dl Wasser 10 bis 20 Minuten lang kochen, den Topf oder Kessel inzwischen bewegen. Nicht rühren! Mit saurem Rahm vermischen und mit Galuschka servieren.

Zitronenragoutsuppe aus Gras- oder Algenamur

1 kg Fisch, 25 dkg gemischtes Grünzeug,

30 g Zwiebel, 1 Zitrone, 2 Eigelb, 2 dl saurer Rahm, 20 g Mehl, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 1 Löffel Milch oder Fett.

Das Fischfilet wird in Würfel geschnitten und gesalzen. Die Karotten, das Grünzeug und Sellerie in kleine Würfel geschnitten, in Butter oder Fett 5–6 Minuten lang dünsten. Das eingesalzene Fischfleisch dazugeben und soviel Wasser dazugießen, daß es gut bedeckt ist. Während des Kochens wird kleingeschnittene Petersilie dazugegeben. 20–30 Minuten lang läßt man es kochen.

2 Eigelb werden mit saurem Rahm, Mehl gut verrührt, dazugegossen und mit Pfeffer und Zitrone abgeschmeckt serviert.

Grasamur, Algenamur mit Pilzen

1 kg Grasamur/Algenamur, 15 dkg Pilze, 30 g Butter, 20 g Mehl, Petersilie, 2 dl saurem Rahm oder süßem Rahm, 3 dl Weißwein, Salz.

Die gesalzenen Filetscheiben werden in einen Emailtopf getan und in 3 dl Weißwein weichgekocht. In einem anderen Topf wird der Kopf und die Wirbelsäule mit etwas Salz und einer kleinen Zwiebel in wenig Wasser gekocht. Diese Suppe wird über ein Sieb auf das in Wein gekochte Fleisch gegossen und noch 10 Minuten lang gekocht. Die gekochten Grasamur/Algenamurscheiben werden mit einem flachen Löffel herausgenommen und in eine feuerfeste Schüssel getan.

Die in Scheiben geschnittenen, geputzten Pilze werden in den Saft des ausgekochten Fischfleisches gegeben, das Mehl wird mit dem Rahm verrührt, zur Pilzfischsuppe gegossen und zu einer dicken Sauce gekocht. Die Sauce wird auf die Fischeischnen gegossen, mit geriebenem Käse bestreut und in den Herd gestellt. Heiß servieren!

Grasamur, Algenamur blau gekocht

4 Stück Grasamur/Algenamur, je 20–30 dkg schwer, 5 dkg Butter, 1 Zitrone, 2 Eßlöffel Essig.

Der Grasamur/Algenamur wird geputzt und gewaschen, in Essig getaucht und in Zitronensalzwasser 10 Minuten lang gekocht. In eine Schüssel getan, wird er mit heißer Butter übergossen. Mit Kartoffelpüree oder mit Salzkartoffeln serviert. Die Schüssel kann mit gekochten Karotten und Grünzeug garniert werden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1977

Band/Volume: [30](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Rezepte 16](#)