

dem wichtigen Thema Gerätekunde eine ganz besondere Bedeutung beigemessen. Von der Angelrute über Rollen, Schnüre, Vorfächer, Knotenwirbel, Angelhaken bis zur zweckmäßigen Bekleidung wird die richtige Ausrüstung und ihre Zusammenstellung beschrieben. Ausführlich befaßt sich der Autor mit den Fangtechniken des Grund-, Spinn- und Flugangels. Hier werden die richtigen Köder, spezielle Geräte und moderne Fangmethoden vorgestellt, wie beispielsweise Angeln am Gewässerboden, Floßangeln, Stippen, Eisangeln, Wettangeln, Anfüttern, Spinnköder, Schleppangeln wie Fischen mit der Trockenfliege, Fischen mit der Naßfliege, Nymphenfischen, Streamerfischen usw. Eine Reihe von Abbildungen, eine Gerätezusammenstellung und Hinweise auf rechtliche Bestimmungen vervollständigen diesen Band. Es ist ein praxisorientiertes Buch, das besonders dem Angelnneuling das notwendige Grundwissen für eine erfolgreiche Angelfischerei übermittelt und sicher auch manchem geübten Fischer wertvolle Informationen über die Geräteentwicklung und ihre Nutzung in der täglichen Angelpraxis vermittelt. F.L.

Angel- und Fischereischule, Band 1: Allgemeine Fischkunde von Kurt Seifert. 143 Seiten, 76 Farbfotos, 48 Schwarzweißfotos, 91 Zeichnungen, Format 18x20 cm, Preis DM 24,-. BLV-Verlags-Gesellschaft München – Wien – Zürich.

Hier erfährt der Angler alles Wesentliche über die Anatomie und Biologie der Fische. In leicht verständlichen Texten, die durch eine Vielzahl von Fotos und Zeichnungen ergänzt sind, beschreibt der Autor die Entwicklungsgeschichte der Fische, die Urahnen der Fische, Fische in unserer Zeit, Körperform, Flossen, Haut, Skelett und Muskulatur, Atmung und Blutkreislauf, Innere Organe und ihre Funktion, Sinnesorgane und ihre Leistung, Fortpflanzung, Entwicklung, Umweltverhältnisse und Fortpflanzung, Ernährung und Wachstum der Fische. Anschließend werden die verschiedenen Lebensräume wie z.B. Fließgewässer, stehende Gewässer oder natürliche und künstlich angelegte Seen vorgestellt. Zahlreiche Tabellen und Übersichten runden dieses Lehrbuch ab. Band I dieser BLV-Angel- und Fischereischule »Allgemeine Fischkunde« vermittelt nicht nur werdenden Anglern die erforderlichen Grundvoraussetzungen für

die Ausübung der Fischweid, sondern stellt auch für alle erfahrenen passionierten Fischer ein wichtiges Nachschlagewerk dar. Für Leser, die an der Anatomie und Biologie der Fische interessiert sind, ein sehr empfehlenswertes Buch. F.L.



Vitamincocktail mit Muscheln

Zutaten (1 Portion):

12 dag natur eingelegtes Muschelfleisch, 10 dag Karotten, 10 dag Salatgurke, 1 Eßl. Sauerrahm, 3 Eßl. Joghurt, Salz, etwas Zucker, frische Kresse, einige Walnüsse.

Zubereitung:

Karotten roh, grob reiben, Salatgurke in feine Streifen schneiden. Muscheln gut abgetropft zum Gemüse geben. Aus Sauerrahm, Joghurt, Salz, Zucker und der fein gehackten Kresse eine Marinade bereiten, alles vorsichtig vermengen und mit Walnußhälften garnieren. Dazu 1 Scheibe Knäckebrot.

Hummer-Cocktail

Zutaten:

1 Hummer, 1 Dose Champignons, 1 Dose Artischockenböden, 2 Pfefferoni, grüne Salatblätter, Mayonnaise aus 1 Eidotter und $\frac{1}{8}$ l Öl oder 1 Tube Mayonnaise, etwas Rahm, Senf, Tomatenketchup, Zitronensaft, etwas Kognak und gemahler weißer Pfeffer.

Zubereitung:

Den Hummer in Court-bouillon ordinaire kochen. Hummerfleisch in kleine Scheiben schneiden, ebenso die Champignons, Artischockenböden und die Pfefferoni. Aus Mayonnaise, Rahm, Senf, Tomatenketchup, Zitronensaft, Kognak und Pfeffer eine feine Marinade rühren. Die Cocktailgläser mit einem Salatblatt auslegen und den marinierten Salat darauf füllen. Den Cocktail vor

dem Servieren noch ca. 20 Minuten durchziehen lassen. Dazu kleine Sesamwecken oder Salzstangen.

Muschelspießchen

Zutaten (4 Portionen):

2 Dosen Miesmuscheln à ca. 12 dag, 1 rote und 1 grüne Paprikaschote, 1 Zwiebel, 25 g geriebener Käse, 2 Eier, 6 Eßl. Öl. 1 Dose Tomatenmark, 1 Eßl. Mehl, Wasser, Salz, Zucker, ½ Teel. Basilikum, 1 zerdrückte Knoblauchzehe.

Zubereitung:

Muscheln abtropfen lassen. Paprika und Zwiebel in breite Streifen schneiden. Muscheln und Gemüse abwechselnd auf vier Spießchen stecken. Spießchen zuerst in geriebenem Käse wälzen und danach in verquirltem Ei wenden. Das Öl in der Pfanne erhitzen, Spießchen darin auf beiden Seiten kurz braten.

Tomatensoße: Tomatenmark aus der Dose mit etwas Wasser verdünnen, mit Salz, Zucker, Knoblauch und Basilikum würzen, mit einem Eßlöffel Mehl eindicken und aufkochen lassen. Soße in eine flache Schüssel geben und Spießchen darauf anrichten. Dazu Kartoffelpüree oder Reis.

Krebse, in Rotwein gekocht

Zutaten:

Krebse, Petersilie, 2 Wacholderbeeren, einige Pfefferkörner, Thymian, Kümmel und 1 Lorbeerblatt, ½ Weinglas Kognak, etwas Butter, 1 Flasche Rotwein und Salz.

Zubereitung:

Gehackte Kräuter in Butter anrösten, Gewürze dazugeben, mit ½ Weinglas Kognak übergießen und mit 1 Flasche Rotwein löschen. Die lebenden Krebse mit dem Kopf

voran in den kochenden Wein geben, 10 Minuten kochen lassen und dann in einer Terrine mit Pfeffer, Salz und etwas Butter anrichten.

Chinesische Krabben

Zutaten:

40 dag tiefgefrorene Krabben, 2 Eßl. Butter, 2 Eßl. Sojasoße, 1 große Zwiebel, 30 dag tiefgefrorene Erbsen, ¼ l Suppe oder ½ Suppenwürfel, Knoblauch, Safran und Salz.

Zubereitung:

Die Krabben leicht angetaut in brauner Butter anrösten. 5 Minuten garen lassen und mit Sojasoße abschmecken. Die Erbsen und die nur groß geschnittene Zwiebel in Suppe nicht zu weich kochen. Nun die Krabben und das aus der Suppe genommene Gemüse vermengen und mit zerdrücktem Knoblauch (Knoblauch soll aber nicht vorherrschen) und Safran würzen. Dazu Reis.

Garnelentoast

Zutaten (4 Portionen):

40 dag Garnelen, 2 Eier, einige gehackte Mandeln, 1 Messerspitze Ingwerpulver, etwas gemahlene Muskatnuß, Salz, 1 Eßl. trockener Sherry, Öl und 4 Weißbrotscheiben, Butter und geriebener Käse.

Zubereitung:

Die Garnelen und gehackten Mandeln in heißem Öl anrösten, mit 1 Eßl. Sherry löschen. 2 Eier verschlagen und mit Ingwerpulver, Muskatnuß und Salz würzen, über die Garnelen geben und stocken lassen. Weißbrotscheiben damit bestreichen, mit einem Butterflöckchen und etwas geriebenem, mildem Käse bestreuen und im heißen Rohr tosten. Dazu grüner Salat oder Tomatensalat.

I. Frey

Offenlegung gemäß Mediengesetz 1981 § 25

Medieninhaber: Österreichischer Fischereiverband, Geschäftsführung 5310 Mondsee, Scharfling 18. Präsident: Ing. Kurt Igler, Vizepräsidenten: Fidelis Scharmer, Hofrat Dr. Jens Hensen. Geschäftsführer: Dr. Albert Jagsch. Salzburger Landesfischereiverband: Obmann Hans Lerchner. Unternehmensgegenstand (Vereinszweck): Förderung

der Belange der österreichischen Fischerei; bzw. Interessensvertretung der Salzburger Fischer (Körperschaft öffentlichen Rechts).

Erklärung über grundlegende Blattrichtung: »Österreichs Fischerei ist eine Fachzeitschrift für die gesamte Fischerei, für Limnologie und Gewässerschutz. Als Vereinszeitung informiert sie über Ereignisse im Bereich der Mitgliedsorganisationen.

Zugnetze mit Kork- und Bleileine in jeder gewünschten Größe, Monofilnetze, montiert und unmontiert, Keschnetze und Rahmen, Netzgarne, Perlonschnüre

Wilfried Aujesky Netzerei, Seilerei

1070 Wien, Kaiserstr. 84, Tel. (0 22 2) 93 2357

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1985

Band/Volume: [38](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Kochrezepte 30-31](#)