

ing the U.S.A.« werden die fischereilichen Möglichkeiten in den einzelnen Bundesstaaten behandelt.

Dieser umfassende und hervorragend illustrierte, dazu preiswerte Angelführer für das westliche N-Amerika sollte in keiner gutsortierten Anglerbibliothek fehlen! A. J.

## REZEPTE

### KARPFEN, UNGARISCH

Zutaten (für 4 Personen):

1 Karpfen (1,5 bis 2 kg), Salz, 1 Tasse Wasser, 3 Eßl. Essig, 4 Zwiebeln, 4 Eßl. Butter oder Margarine, 1 Tasse Weißwein, 1 roter Pfefferoni, 1 Stück Muskatblüte oder eine Prise geriebene Muskatnuß, ¼ l Sauerrahm, 1 gehäufte Eßl. Edelsüß-Paprika.

Zubereitung:

Den Karpfen halbieren und gründlich waschen. Den Kopf abschneiden und jede Hälfte in zwei Portionen schneiden. Von innen kräftig mit Salz einreiben. Wasser und Essig aufkochen und über die Karpfenstücke gießen, so daß sich die Haut blau färbt. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Dann in Fett glasig dünsten. Die abgetropften Karpfenstücke dazugeben. Weißwein darübergießen, Pfefferoni und Muskat zufügen. Kurz aufkochen lassen, dann bei schwacher Hitze 20 Minuten zugedeckt garziehen lassen. Die Karpfenstücke herausnehmen und warmstellen. Sauerrahm mit Paprika verquirlen und in den kochenden Fisch-Weinsud rühren. Kurz aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Die Soße in eine vorgewärmte Schale geben und die Karpfenstücke darin anrichten.

Dazu: Petersilienkartoffeln und kalter Kraut Salat.

### ENGLISCHER RÄUCHERFISCH-TOAST

Zutaten (für 2 Personen):

4 Weißbrotscheiben, 5 dag Räucherfisch, 2 Gewürzgurken, etwas Butter, Mehl, Milch, 1 Eidotter, Salz, Pfeffer, etwas geriebener Hartkäse.

Zubereitung:

Weißbrotscheiben toasten, mit dem von Haut und Gräten befreiten Fisch sowie mit 2 fein gewiegten Gewürzgurken belegen. Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenn bereiten, mit Milch und Eidotter abziehen und mit Salz

und Pfeffer würzen. Über die Brotscheiben streichen, mit Käse bestreuen. Im Backofen einige Minuten überkrusten, mit Tomatenketchup garnieren und heiß servieren.

### FORELLEN IN ROTWEINSOSSE

Zutaten (für 4 Personen):

4 küchenfertige Forellen a ca. 25 dag, 15 dag Fischfilet (Kabeljau, etc.), 2 Scheiben Weißbrot, 1 Ei, 1/8 l Obers, 1 Bund Dill, 5 dag Butter, 4 Zwiebeln, 3/8 l Rotwein (Burgunder), Salz und Pfeffer, 1 Eßl. Mehl.

Zubereitung:

Forellen waschen, salzen und pfeffern. Für die Füllung gekühltes Fischfilet und entrindetes, gut eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot fein zerdrücken. Die Hälfte des Obers mit dem Ei, etwas geschnittener Dille, Salz, Pfeffer und Fischteig verrühren. Alle Forellen damit füllen und mit einem Faden zubinden. Zwiebeln schälen und fein hacken, Butter, gehackte Zwiebeln und Forellen in einen Topf legen, Wein, Salz und Pfeffer dazugeben. Forellen 15 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze dünsten. Forellen herausnehmen, Bindfaden entfernen. Dünstflüssigkeit mit Mehl und dem restlichen Obers binden. Die Soße über die Forellen gießen und mit der restlichen geschnittenen Dille garnieren.

Dazu: In Folie gebackene Kartoffeln und Gurkensalat.

### HECHT AUF BUTTER-SPINAT

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hecht, ½ kg Spinatblätter, 4 Tomaten, 1/8 kg Butter, 1/8 l Weißwein, Wasser, Salz, Saft einer halben Zitrone, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen.

Zubereitung:

Vom sauber geschuppten und gereinigten Hecht schneidet man zweifingerbreite Stücke ab, würzt sie mit Salz und Zitronensaft und dünstet sie in Butter und Weißwein gar. Inzwischen kocht man zarten Spinat, tropft ihn ab, würzt ihn mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch, schwenkt ihn noch in gebräunter Butter und gibt ihn auf eine Platte. Dazu legt man den Fisch sowie geschälte, kurz in Butter angebratene Tomaten, verziert mit Zitronenscheiben und Kaviar bzw. Kaviarersatz. Als Soße reicht man zerlassene, braune Butter.

Dazu: Salzkartoffeln.

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1987

Band/Volume: [40](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 96](#)