

Vielen Anglern, die mit ihren Tagesfängen nicht zufrieden sind oder aus beruflichen Gründen nur abends und in der Dämmerung ans Wasser gehen können, bringt das Angeln zu dieser Zeit unerwartet gute Fänge, weil die Fische jetzt viel vertrauter, sorgloser sind. Außerdem hat es einen besonderen Reiz, in den späten Stunden zu fischen und dabei die sich verändernde Natur zu beobachten.

**Selbstzucht von Regenwürmern.** Herausgegeben vom Deutschen Institut für Regenwurmulturen. Broschüre, 25 Seiten. Welcher Sportangler oder Gartenfreund ist eigentlich nicht interessiert an der Selbstzucht von Regenwürmern? Das ist doch viel leichter, als Würmer »stechen« und billiger, als Würmer kaufen!

Die vorliegende Broschüre ist eine sehr handliche und vor allem praktische Anleitung für jeden, der sich aus irgendwelchem Grund mit der Selbstzucht von Regenwürmern beschäftigt oder beschäftigen möchte. In dieser Broschüre wird deutlich und mit Hilfe vieler Zeichnungen beschrieben, wie Sie in einem ganz kleinen Raum (z. B. in einer kleinen Ecke Ihres Kellers, Ihrer Scheune oder sogar Ihres Wohnzimmers!) zu allen Jahreszeiten leicht und billig Regenwürmer zum eigenen Gebrauch züchten können. Es wird Ihnen sogar gezeigt, auf welche Weise Sie oft kostenlos an Ihren Anfangsvorrat geeigneter Zuchtwürmer gelangen können!

So bietet die Selbstzucht von Regenwürmern zum eigenen Gebrauch beim Angelsport oder bei der Kompostierung nicht nur erhebliche finanzielle und Gebrauchsvorteile (immer äußerst billige und frische Würmer zur Hand), sondern sie ist für jung und alt auch ein lehrreiches Hobby!

Nähere Auskunft über diese einzigartige Broschüre erhalten Sie unverbindlich und kostenlos beim DIRK e. V., Abt. OF, Postfach 1370, D-4240 Emmerich 1, BRD.

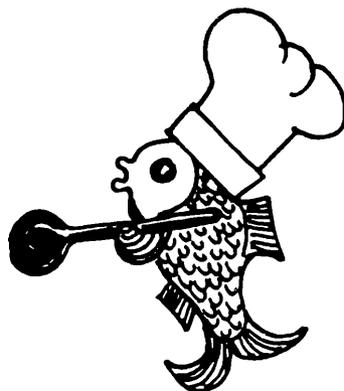
**Blinker-Sonderheft »Salmoniden«.** Jahrgang 1995. Verlag GmbH & Co., Hamburg. 90 Seiten, öS 95,-.

Lachse, Äschen, Huchen und Saiblinge sind die Könige der Angelfische. Kaum ein Sportfischer wird dies in Zweifel ziehen. Die Gründe: die Salmoniden bieten einen einmaligen Kampf, sie fordern dem Angler alles ab, um sie zu überlisten, und sie schmecken

ganz ausgezeichnet. Für die Redaktion der Blinker-Sonderhefte Grund genug (viele werden sagen »endlich!«), ein Heft über die Salmoniden zu machen.

Ausführlich und kompetent wie immer stellt das Heft die Lebensweise und Fangmöglichkeiten für die verschiedenen Salmoniden dar. Dabei steht der Lachs an erster Stelle. Über seinen faszinierenden Lebensweg berichten anerkannte Fachleute wie C. W. Schmidt-Luchs und Dr. A. Bacmeister. Ein Artikel über die besten europäischen Lachsgewässer schließt sich an. Zum Abschluß werden dann **alle** möglichen Fangmethoden dargestellt. So umfassend ist der »Lachsfan« noch nie informiert worden!

Ähnlich ausführlich sind die Artikel zum Fang von Huchen, Saiblingen, Äschen und Coregonen (Felchen, Maränen) abgefaßt. Ein großer Rezeptteil bildet – wie gewohnt – den Schluß des Sonderheftes. Zusammen mit dem Sonderheft »Forellen« ist damit ein komplettes Werk über unsere adligen Flossenträger entstanden.



## FORELLEN-PAPRIKASCH

Zutaten (für 4 Personen):

50 dag Forellenfilets, 1 Zitrone, 2 mittelgroße Zwiebeln, 5 dag Butter oder Margarine, 20 dag Champignons aus der Dose, 1/8 l Suppe oder Suppenwürfel, 1/4 l Weißwein, 3 Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, 1 Prise Rosmarin, 1 Eigelb, 4 Eßl. Obers.

Zubereitung:

Forellenfilets zerpflücken. Mit dem Saft einer Zitrone beträufeln. Zwiebeln fein hacken und in Butter oder Margarine glasig andünsten. Forellenstücke zufügen, 3–4 Minuten in der Butter durchschwenken. Champignons, Suppe, Weißwein, Wacholderbeeren, Pfeffer und Rosmarin dazugeben und zugedeckt

bei kleiner Hitze 4–5 Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen. Inzwischen 1 Eigelb mit 4 Eßl. Obers verrühren, unter das Paprikasch ziehen und erst jetzt mit Salz und Paprika abschmecken.

Dazu: Spätzle und grüner Salat.

### **GEBACKENER BARSCH**

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg ausgenommene, geschuppte Barsche, Saft einer Zitrone, 1 gestr. Teel. Salz, 1 Bund gemischte Kräuter, 1 Teel. gestoßener Pfeffer, 1 Eßl. Butter, 2 Eigelb, 4 Eßl. Semmelbrösel, 6 dag Margarine.

Zubereitung:

Fische unter fließendem Wasser kalt abspülen. Aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern eine Marinade zubereiten und die Barsche 2–3 Stunden darin ziehen lassen. Dann auf Haushaltspapier geben und trockentupfen. Die Marinade durch ein Sieb geben und die aufgefangenen Kräuter mit Butter und Eigelb verrühren, die Barsche damit bestreichen und anschließend mit Semmelbröseln bestreuen. In der Pfanne mit reichlich Fett auf beiden Seiten je 15 Minuten goldbraun braten.

Dazu serviert man weiße Sardellensoße, Kartoffeln und einen bunten Salat aus Gurken, Tomaten und Paprika.

### **SAIBLINGE AUF SCHWEIZER ART**

Zutaten (für 4 Personen):

4 Saiblinge, 5 dag durchwachsener Räucherspeck, 4 Tomaten, 1 Bund Petersilie, 4 Eßl. Öl, 4 Eßl. Wasser, 4 Scheiben Emmentaler Käse, Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone, 2 Eßl. Mehl.

Zubereitung:

Speck in Würfel schneiden, Tomaten schälen, die Kerne entfernen und das Tomatenfleisch in Würfel teilen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speckwürfel darin glasig werden lassen. Tomatenwürfel dazugeben, 5 Minuten durchbraten lassen. Fische säubern, mit Zitronensaft säuern und salzen, dann in Mehl wenden. In einer feuerfesten Form das restliche Öl erhitzen und die Fische von beiden Seiten kurz anbraten. Speckwürfel, Tomatenwürfel, die fein gehackte Petersilie sowie Pfeffer und noch etwas Salz über die Fische geben und das Ganze mit 4 Eßl. Wasser begießen. Zugedeckt ca. 10 Minuten braten, dann die Käsescheiben darüberggeben und noch kurz braten, bis der Käse zerrinnt. Mit noch etwas Petersilie bestreuen und in der Form servieren.

Dazu: Kartoffelsalat oder frisches Weißbrot.

### **Mit Räucherfisch zubereitet**

#### **FRÜHLINGSPFANNE**

Zutaten (für 4 Personen):

25 dag Räucherfisch, 4 dag Butter, 1 kleine Packung tiefgekühltes gemischtes Gemüse, 1 Schuß Wasser oder Suppe, Salz, Curry, 4 Eier, 4 Eßl. Wasser, Frühlingskräuter (Dill, Kerbel, Petersilie).

Zubereitung:

Butter in der Pfanne zergehen lassen, das Gemüse einstreuen, etwas umrühren und mit wenig Flüssigkeit bei schwacher Hitze in der zugedeckten Pfanne nicht länger als 10 Minuten garen. Dann Salz und Curry zusammen mit den Eiern gut verschlagen und darübergießen. Jetzt werden sofort die gehackten Kräuter eingestreut. Der Räucherfisch muß sorgfältig entgrätet und in gabelfreundliche Stücke zerplückt werden. Es muß aber soviel sein, daß wirklich 25 dag Fischfleisch übrigbleiben. Dann verteilt man die Räucherfischstücke über die Eiermasse, die langsam in der Pfanne stockt, sorgt mit einem Küchenfreund (Pfannenwender) dafür, daß am Boden nichts ansetzt, ohne aber alles zu verrühren und serviert in der Pfanne auf dem Tisch.

Dazu ein kräftiges Stück würziges Schwarzbrot.

#### **GEBRATENE ROTAUGEN MIT KRÄUTERTOPFENSOSSE**

Zutaten (für 4 Personen):

4 Rotaugen, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Semmelbrösel, Fett zum Braten, 4 Zitronenscheiben.

Zubereitung:

Die Rotaugen entschuppen, ausnehmen und unter fließendem Wasser gründlich waschen. Innen und außen salzen und pfeffern. Mehl und Semmelbrösel mischen und die Fische darin wälzen. Das Fett in der Pfanne erhitzen, die Rotaugen hineingeben und von beiden Seiten etwa 8–12 Minuten braten.

Für die Soße:

25 dag Topfen,  $\frac{1}{8}$  l Milch oder Obers, Salz, Pfeffer, 1 Bund gemischter Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum).

Zubereitung:

Fein passierten Topfen mit Milch oder Obers verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter waschen, fein schneiden und unter die Topfensauce rühren. Dazu: In Folie gebackene Kartoffeln und ein bunter Salat.

# 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 217-218](#)