

REZEPTE

KULINARISCHES VOM STÖR



Vorspeise kalt

Geräucherter Stör

Oberskren, Salatblätter, Zitrone.
Geräuchertes Störfilet in dünne Scheiben schneiden, mit Oberskren und Salatgarnitur

sowie Zitronenscheibe anrichten und mit Toast und Butter servieren.

Gebeizter Stör

1 Störfilet, Zucker, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, frische Kräuter, Balsamessig, Olivenöl, Rucola od. Löwenzahn, Lachseier.

Marinade: 3 Teile Salz, 2 Teile Zucker, fein gehackte, gut abgetrocknete Kräuter. Das Filet damit gut einreiben und 24 Std. kaltstellen. Auf schrägem Brett 12 Std. trocknen. Auf Rucola anrichten und mit Dressing aus 1 Teil Essig und 3 Teile Öl sowie Salz und Pfeffer den Salat napieren. Mit Schnittlauch und Lachseier garnieren und mit Baguette servieren.

Stör Carpaccio:

1 Störfilet, Balsamessig, Olivenöl extra virgin, Vogersalat, Rucola, junger Löwenzahn, grüner Pfeffer, Salz, Schnittlauch, Kräuter.

Marinade: Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Schnittlauch. Das Filet 12 Std. marinieren. Filet hauchdünn schneiden, anrichten und mit etwas Marinade und Kräuter würzen, mit Toast und Butter servieren.

Verpachtung der Fischerei am ca. 28 ha großen Gaisborner See

Ausschreibungsunterlagen erhalten Sie ab sofort vom Gemeindeamt Gaishorn am See, Steiermark, Telefon 0 36 17/22 08.
Postanschrift: 8783 Gaishorn am See 59

HÖFNER-KAJÜTBOOTE – JETZT WETTERUNABHÄNGIG

ABNEHMBARE KAJÜTE
AUCH EINTAUSCH MÖGLICH
HÖFNER-FISCHERBOOTE
DER SPITZENKLASSE

NEU VERBESSERTES PROGRAMM 1991

Erstklassiges Zubehör – robust – modern –
preiswert – wertbeständig



RUDERBOOTE

E-Motoren, Ankerwinden usw. Große Auswahl
neu und gebraucht – günstigst!

BOOTE HÖFNER AM FUSCHLSEE TELEFON 0 62 29/25 7 00

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1991

Band/Volume: [44](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 146](#)