

wasser eher träge. Trotzdem kann man diese herrlichen Fische mit Fliegen und Spinner an die Angel bekommen. Der Tagespreis für so ein Gewässer beträgt zum Beispiel in der Stor-Au 40 Kronen, das sind ca. öS 80,-. Dafür gibt es schwere Fische zu fangen. Die Auen haben auch einen starken Aalbestand, wer sich dafür interessiert ist gut bedient. Das Meeresfischen ist das zweite Vergnügen in Jütland. Der Autor war in Hirtshals am Nordzipfel von Jütland mit dem Kutter »Michael Frank« unterwegs. Eine Halbtagsausfahrt kostet hier 150,- Dänenkronen. Der Kutter verläßt den Hafen um 8 Uhr früh und kehrt mittags zurück; um 13 Uhr gibt es täglich einen weiteren Törn. Der Skipper ist ein liebenswürdiger, alter Jütländer, der die Fischbänke in der Nordsee im Schlaf findet, trotzdem ist der Kutter mit Radar und Echolot bestens ausgerüstet. Der Autor kann Jütland jedem empfehlen!

HOT

Der Kutter »Michael Frank« läuft täglich zu einer Angeltour um 8 Uhr früh und um 13 Uhr aus. Ein liebenswürdiger alter Skipper kümmert sich um die Angler. ▶



REZEPTE

Forellen in Mandel-Ingwer-Soße

Zutaten für 4 Personen:

4 frische Forellen, Saft einer Zitrone, 4 TL Worcestersoße, Salz, 2 EL Mehl, 2 EL Pflanzenöl, 3 EL Butter, 100 g blättrige Mandeln, 2 eingelegte Ingwerknollen in feine Streifen geschnitten, 4 EL Ingwersirup, ¼ l Sahne, weißer Pfeffer, 1 Zitrone, Petersilie.

Zubereitung:

Forellen waschen und mit Zitronensaft und Worcestersoße beträufeln. Salzen und in Mehl wenden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Forellen darin auf jeder Seite 5 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen. Bratfett weggießen. Butter in der Pfanne erhitzen, Forellen darin noch 3 bis 4 Minuten braten, herausnehmen und warmstellen. Mandeln im Bratfett leicht bräunen. Ingwerstreifen, Ingwersirup und Sahne in die Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Forellen nochmals in der Soße ziehen lassen und mit Zitrone und Petersilie garnieren.

Gefüllte Bratforelle

Zutaten für 4 Personen:

4 große Forellen, Salz, Saft einer halben Zitrone.

Für die Füllung: 2 EL gehackte Mandeln, ½ rote Paprikaschote, 10 schwarze Oliven, 1 kleine Zwiebel, 8 frische große Champignons, Salz, weißer Pfeffer, 1 TL Weinessig, 2 EL Olivenöl, Semmelbrösel. 4 EL Butter zum Braten, Petersilie zum Garnieren.

Zubereitung:

Fische waschen, gut abtrocknen und mit Salz und Zitronensaft einreiben.

Geschälte Mandeln, gehackte Paprikaschote, Oliven, geschälte Zwiebel und geputzte Champignons fein hacken und mischen. Mit Salz, Pfeffer und Weinessig abschmecken, Öl einmischen. Die Forellen füllen und mit Zahnstocher feststecken.

Fett zerlassen und die Fische damit bestreichen. In Semmelbrösel wenden. Butter in einer größeren Pfanne erhitzen. Forellen auf jeder Seite 5 Minuten goldbraun und gar braten. Mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.

Dazu passen Kopsalat in Sahnemarinade und Petersilienkartoffeln.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1992

Band/Volume: [45](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 292](#)