

zu Verwechslungsmöglichkeiten mit verwandten oder ähnlichen Arten.

Die Darstellung der Fische konzentriert sich auf die Gebiete Westeuropas (von Südnorwegen bis Gibraltar) und den gesamten Mittelmeerraum. Da die gezogenen Grenzen im Wasser aber nicht unüberwindbar sind, stellt das Buch darüber hinaus eine bestimmte Anzahl von Arten vor, die eigentlich außerhalb dieser Zone leben, so beispielsweise Arten aus dem Schwarzen Meer.

**Angebissen!** Ein angelnder Weltenbummler erzählt. Von John Bailey. 176 Seiten, gebunden mit Schutzumschlag. Kosmos Verlag Stuttgart, 2002. ISBN 3-440-09362-X. Preis: € 19,90 (D), € 20,50 (A), sFr 33,60

Hier beißen nicht nur angelbegeisterte Leser an: Der passionierte Angler, Globetrotter und unterhaltsame Erzähler John Bailey ködert uns in »Angebissen!« mit spannenden Geschichten rund ums Angeln. Seine fesselnden Abenteuer lassen uns nicht mehr von der Angel, bis auch der letzte Fang an Land ist. Petri Heil für Lesevergnügen pur!

**Tropisches Meer. Faszination Tauchen.** Ein Buch der Zeitschrift *tauchen* 2000. 74 Seiten, Jahr Top Special-Verlag GmbH & Co, Hamburg. ISBN 3-86132-550-0, € 13,-.

Schneeweiße Strände, gleißende Sonne, farbenprächige Unterwasserwelt bei angenehmen 28° C – bei einer Reise rund um die Welt werden (Taucher-)Urlaubsträume geboren ... Rotes Meer, Indischer Ozean, Südostasien, Pazifik und Karibik bieten, was das Taucherherz begehrt. Das Buch beschreibt kurz die wichtigsten Städte und Inseln mit den nahegelegenen Über- und vor allem Unterwasserattraktionen. Zahlreiche Tips für Wracktaucher, Großfischliebhaber oder Haifans dürfen da natürlich genauso wenig fehlen wie wundervolle Bilder der exotischen Umgebung. Damit man sich nicht nur unter Wasser orientieren kann, sind auch interessante Informationen über Land und Leute nachzulesen. Für einen geplanten Tropen-Tauchurlaub gibt das Buch eine gute Überblicksinformation zum Ausuchen des besten Reisezieles.

D. Zick

**Historie. Faszination Tauchen.** Ein Buch der Zeitschrift *tauchen* 2001. 74 Seiten, Jahr Top Special-Verlag GmbH & Co, Hamburg. ISBN 3-86132-555-1, € 13,-.

Die ersten Spuren in Richtung »Sporttauchen« findet man bereits bei den Apnoe-, Badeschwamm-, Perlen- und Kampftauchern der

Antike. Um jedoch eine möglichst lange Aufenthaltzeit unter Wasser zu ermöglichen, tüftelten besonders ab dem ausgehenden Mittelalter erfindungsreiche Menschen an den verschiedensten Ausrüstungen. Von Vollgesichts-Schnorchelmasken über Tauchtonnen und -glocken bis hin zu Helmtauchanzügen wurde einfach alles einmal ausprobiert. Daß sich die Unfälle unter Wasser aufgrund des noch fehlenden Wissens über Wasser- und Gasdruck bald häuften, liegt dabei auf der Hand. *tauchen* zeigt mit sämtlichen »Hoch und Tiefs« die Geschichte vom Perlentäucher bis hin zum perfekt ausgestatteten Tauchtouristen.

D. Zick

## REZEPTE

### Pikanter Fischstrudel mit Kräuter-Knoblauchsoße

*Zutaten für die Fülle:*

250 g Karpfenfilet  
2 EL Öl  
1 gelbe Rübe, 1 Zucchini, 100 g Lauch  
1 Knoblauchzehe  
Zitronensaft, Salz, etwas Paprika, Pfeffer  
1 EL Petersilie gehackt

*Zubereitung:*

Das Karpfenfilet säuern, gut abtrocknen, in Streifen schneiden, mit Pfeffer und Paprika würzen, in Öl andünsten, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.  
Gelbe Rüben und Zucchini raspeln, Lauch in Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken.  
Gelbe Rüben und Lauch etwa 5 Min. dünsten, Zucchini zugeben und weitere 5 Min. dünsten, bis Flüssigkeit verdampft ist, abkühlen lassen.  
Gedünstetes Gemüse mit Salz, Petersilie, Knoblauch und Pfeffer würzen und mit dem gedünsteten Fisch vermengen. Diese Masse in einen fertigen Strudelteig füllen, mit Ei bestreichen und im Rohr backen.

*Zutaten für die Soße:*

¼ l Sauerrahm  
¼ l Joghurt  
Salz, Weißer Pfeffer, Knoblauch, gehackte Kräuter  
Alle Zutaten verrühren und pikant abschmecken.  
Den fertig gebackenen Strudel in Scheiben schneiden und mit der Kräuter-Knoblauchsoße anrichten.

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: [56](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 158](#)