



Glasaale mit „Beifang“ im Netz

Glasaale-Lieferanten die Köpfe über die Eier der Asiaten nach Aalen. Wie die Chinesen, die Aale zu hunderten Tonnen vor allem nach Japan exportieren und besonders in den Sonderwirtschaftszonen selbst über immer mehr zahlungskräftige Aalliebhaber verfügen, ist im Westen nicht ganz klar. Für die Japaner ist Aal offensichtlich eine unverzichtbare Delikatesse, den Chinesen eröffnet sich ein buchstäblich unersättlicher Markt. Zudem ist auch der Nachwuchs an japanischem Aal knapp geworden. Die US-Küsten melden ebenfalls einen starken Rückgang des Glasaalzuzugs. Chinesische Züchter behaupten aber, sie könnten die nur 7 bis 8 cm langen Glasale in nur 14 Monaten zu marktgängigen Silberaalen »hinaufmästen«. »Mit welchen Methoden auch immer«, haben die europäischen Sachverständigen ihre Zweifel, »aber dort fragt niemand nach Methoden oder gar Hormongaben ...«

Dank der hohen Preise haben die europäischen Glasaal Fischer auch heuer wieder »halbwegs« verdient, obwohl der Gesamtfang weiter zurückging. Längst ist aber die »Goldgräberstimmung« der neunziger Jahre an der französischen Küste vorbei; die Reihen der Neuanfänger, die mit Aalen das schnelle Geld machen wollten, sind längst durch Konkurse gelichtet. Immerhin erzielen aber noch an die 2000 französische Fischerfamilien einen Gut-

teil ihres Einkommens aus dem Fang der »civelles«. »Aber es kommen immer weniger«, sieht ein Fischer in der Vendée die Realität und fügt bitter hinzu: »Von den paar Kilo können wir nicht mehr leben, wir müssen uns etwas anderes einfallen lassen.« Das haben sie auch letztes Jahr gesagt. Und nächstes Jahr werden sie wieder auslaufen in die Mündungen der Garonne, der Loire oder des Lay und ihre »Gardinen« ins trübe Wasser ausfieren ...

Gernot Grabher

REZEPTE

Karpfenfilet süß-sauer

Zutaten für 4 Personen:

1 Karpfen, ca. 2 kg	1/2 l Wasser
2 große Zwiebeln	1/8 kg Mehl
1 roter Paprika	3 TL Zucker
5 Essiggurken	2 TL Salz
1/4 l 7-Kräuter-Essig	1 EL Dill

Zubereitung:

Den Karpfen ausnehmen, filetieren, enthäuten und die Filets in 6 mm breite Streifen



Futter für Aquakultur



mFM

Exklusiv Vertretung für Österreich
Mischfutterwerk Marchtrenk
4614 Marchtrenk, Freilingstraße 46
Tel.: 07243/52221, Fax 07243/52221-10
email: info@mischfutterwerkmarktrenk.at
www.mischfutterwerkmarktrenk.at

Coppens International bv
Postfach 534 • 5700 AM Helmond • Niederlande
Tel: +31 492 531222 • Fax: +31 492 531220
E-mail: info@coppens-int.nl
Website: www.coppens-int.com

COPPENS

schneiden. Salzen, bemehlen und herausbacken.

Paprika und Zwiebeln in Streifen schneiden und blanchieren. Gurken blättrig schneiden und mit Karpfen, Zwiebeln, Paprika und Dill vermischen.

Kräuteressig mit Wasser und Zucker vermengen und über die Karpfenmischung gießen. Eine halbe Stunde ziehen lassen und genießen.

Dieses Gericht ist auch länger haltbar und wird dabei immer milder.

**k.u.k. Landgasthof Zur Post
Weyregg am Attersee:**

Gebundene Attersee-Fischsuppe

Zutaten:

Fische nach Wahl (Saibling, Forelle, Zander usw.)

Helle Bechamel

1/2 l Fischfond

1/4 l Weißwein

Schuss Cognac

Salz, Pfeffer

Einlage:

Fischfleisch-Stücke
(ca. 1 kg ergibt filetiert
60 dag Fischfleisch)
Pochiertes Gemüse-
julienne (Karotten, gelbe
Rüben, Lauch)
Frische Kräuter nach
Wahl
Obers



Zubereitung:

Die Fische blau kochen, entgräten und in nussgroße Stücke teilen. Eine helle Bechamel mit Fischfond und Weißwein aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken.

Gemüse nach Wahl julienne schneiden und pochieren. Als Einlage gemeinsam mit den Fischstückchen verwenden. Mit frischen Kräutern und Obers verfeinern.

Als Beilage empfehlen wir Knoblauchcroustons.



Verwendung von Fischresten

Zwei Zwiebeln schneidet man sehr fein, schwitzt sie in Butter weiß, gibt einen Löffel Mehl hinzu und lässt sie gut durchschwitzen (nicht bräunen), gießt nach und nach unter stetem Rühren soviel Sahne darauf, dass eine dicke Sauce entsteht, die man mit Salz und Pfeffer, einem Löffel Kapern und einigen vorbereiteten Sardellen würzt. Dann gibt man die Sauce über den von Haut und Gräten befreiten und in Stückchen zerpflückten Fisch, gibt das Ragout in Muscheln und Näpfchen, bestreut mit geriebener Semmel und Parmesankäse und stellt sie 10 Minuten lang in das heiße Rohr.

Man kann die von Gräten befreiten Fischstückchen auch kalt mit Mayonnaise servieren.

Holzinger Fische



EU Nr: AT-FI-0-04

Ganzjährig lieferbar: Besatz- und Verarbeitungsware

- Forellen
- Lachsforellen
- Zander*
- Saiblinge
- Welse
- Karpfen
- Hechte*

* auf Bestellung

Fertigprodukte für Großhändler und Wiederverkäufer

Ing. Karl Heinz Holzinger

Fischverarbeitungs- und Handelsbetrieb Ges.m.b.H.

A-4623 Gunskirchen, Luckenberg 2, Tel. 07246/6386, Fax 07246/7343

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2005

Band/Volume: [58](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 176-178](#)