©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Haas, E.,1997: Der Karpfenteich und seine Fische. Leopold Stocker Verlag Graz, 195 pp.
Horák, W., 1869: Die Teichwirthschaft mit besonderer Rücksicht auf das südliche Böhmen. I. G. Salve'sche Universitätsbuchhandlung Prag, 207 pp.
Koch, W., Bank, O. und G. Jens, 1982: Fischzucht, 5. Auflage, Verlag Paul Parey, Hamburg, Berlin, 235 pp.
Lukowicz, M. und P. Gerstner, 1998: Hältern und Wintern. In: Schäperclaus, W. und M. Lukowicz (Hrsg.): Lehrbuch der Teichwirtschaft, 4. neubearbeitete Auflage, Verlag Paul Parey, Berlin, Hamburg: 495–503.
Planansky, A., 1961: Beobachtungen bei überwinternden und laichenden Karpfen. Österr. Fischerei 14: 49–51.
Schmeller, H. B., 1988: Die Überwinterung des Karpfens. Fischer und Teichwirt 39: 66–75
Šusta, J., 1905: Die Ernährung des Karpfens und seiner Teichgenossen. 2. Auflage, Herrke und Lebeling, Stettin, 251 pp.
Steffens, W., 1980: Der Karpfen, Cyprinus carpio, 5. Auflage, Die Neue Brehm-Bücherei 203, A. Ziemsen Verlag, Wittenberg Lutherstadt, 215 pp.

REZEPTE

Karpfenlocken im Bier-Schilcherweinteig

Zutaten für 4 Personen:

1 Karpfen, ca. 2 kg
Saft von 1 Zitrone
1 EL Salz

Für den Backteig:
250 g Mehl
250 ml Bier
125 ml Schilcher
2 Eier, Salz
1 Packung Streugerm (Trockenhefe)
Muskatnuss
Sonnenblumenöl zum Backen

Für den Salat:
gemischte Blattsalate
Mostessig
Kürbiskernöl, Salz

Für die Sauce:
8 EL Mayonnaise
2 EL Tomatenketchup
1 TL Senf
1 EL Kren
4 EL Schilcher
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Karpfen filetieren, häuten und in 5 mm breite Streifen schneiden. Mit Zitronensaft und Salz würzen, ca. 30 Minuten ziehen lassen.
Für den Backteig mit dem Schneebesen Eier, Bier, Wein, Salz, Germ und Muskatnuss gut verschlagen, mit dem Mehl verrühren. Abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach nochmals aufschlagen. Der Teig darf nicht zu flüssig sein.
In einem Frittiertopf Öl bis zum Aufschäumen erhitzen. Karpfenstreifen durch den Teig ziehen und im Öl goldgelb backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Die Blattsalate putzen, waschen und trocknen, mit Mostessig, Kürbiskernöl und Salz marinieren.
Die Zutaten für die Sauce verrühren und etwas davon auf den Salat träufeln. Den Rest auf Tellern als »Saucenspiegel« anrichten und die Karpfenlocken darauf setzen. Mit 2 zu Kronen geschnitzten Zitronen garnieren und sofort servieren.

(Rezept von Helfried Reimoser,
siehe Buchbesprechung Seite 36)

ANGELFISCHEREI

16. Aqua-Fisch vom 1. bis 4. März 2007

Süddeutschlands größte Angelmesse lädt nach Friedrichshafen ein

Am ersten März-Wochenende ist es wieder soweit: Die Neue Messe Friedrichshafen verwandelt sich für vier Tage in das Zentrum der Angelwelt. Vom 1. bis 4. März 2007 treffen sich in Friedrichshafen am Bodensee alle Freunde des Angelns und Fliegenfischens, um die *Aqua-Fisch*, Süddeutschlands größte Angelmesse, zu besuchen. Auf rund 6300 m^2 bieten wir den Besuchern gemeinsam mit den Ausstellern alles, was das Angler- und Fliegenfischerherz begehrt. Informationen, Erlebnis, Erfahrungsaustausch und Einkaufen stehen im Mittelpunkt.
Das abwechslungsreiche Rahmenprogramm der Aqua-Fisch hält auch im Jahr 2007 wieder viele überaus sehenswerte Programmpunkte bereit.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2007

Band/Volume: 60

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 34