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

Bibulus empfiehlt der Hausfrau:

Kleine Leckereien für liebe Gäste

(Auch für dieses Rezept gilt: Es müssen nicht unbedingt Seefische sein!)

Der Sommer ist vorbei. Die Ferienreise liegt hinter uns. Es kommt die Jahreszeit, in der man sich besucht, sei es um Reisedias und -filme zu zeigen, oder ganz einfach, um ein bißchen zu plaudern. Immer mehr haben wir uns daran gewöhnt, unsere häuslichen Lieben und auch unsere Gäste mit Gerichten zu überraschen, die höchst lecker und appetitlich sind, deren Zubereitung aber nicht allzuviel Zeit in Anspruch nimmt. Zu diesen Gerichten gehören auch die „veredelten Butterbrote", wie wir sie einmal nennen wollen, deren überzeugendstes Beispiel das Klubsandwich ist. In der Regel ist es eine gut komponierte Verbindung von zwei Röstbrotscheiben, zwischen denen sich in verschiedenen Lagen feingeschnittener Salat, der in etwas Mayonnaise angemacht wurde, kleine Tomatenstückchen, eine gehörige Portion gekochtes oder geräuchertes Fischfleisch und eine Scheibe leicht angebratener Frühstücksspeck und wieder eine Schicht Salat befinden können. Das Sandwich schmeckt mit dem Fleisch von Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau oder Schellfisch besonders gut, vor allem, wenn man es auch nach dem Kochen leicht mit Zitronensaft oder gutem Essig beträufelt hat. Fisch und Speck vertragen sich ausgezeichnet, was jeder weiß, der einmal an der Waterkant Schollen in Speck gebraten gegessen hat. Wer schließlich diesem Fisch-Klubsandwich noch feingeschnittene Champignons und Ananasstückchen hinzufügt, weiß genau, was er seinen Gästen schuldig ist.

Etwas anderes ist

Schellfisch auf Stockholmerart

den Sie sowohl als Mittagsmahlzeit als auch als kleine Leckerei zum Feierabend servieren können. Die Zubereitung ist einfach und unkompliziert. Fingerdicke Fischscheiben vom Händler schneiden lassen, die Lappen der Scheiben einrollen und mit Hilfe eines Holzstäbchens den Fisch zu runden Scheiben formen. Nun mit Zitronensaft beträufeln, mit gehackten Kräutern und Worcestershiresoße übergießen und eine halbe Stunde so stehenlassen. Fischstücke abtropfen, in Mehl beiderseitig wälzen, beiderseitig in Butter in heißer Pfanne goldbraun braten.

Geschälte Äpfel in dicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse herausnehmen, mit Zitronensaft beträufeln und in Butter vorsichtig anbraten. Fisch auf vorgewärmter Platte anrichten, auf jeden Fischring eine Apfelscheibe setzen, rundherum gehackte Petersilie streuen. Gefällig mit Zitronenscheibchen garnieren und mit einem guten frischen Salat servieren.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1962

Band/Volume: 15

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: Kleine Leckereien für liebe Gäste 150