

finden sich praktische Ergänzungen in Form eines Fischerkalenders, in dem für jede Fischart Laichzeit, beste Fangzeit, Fanggerät und der „Fleischwert“ angegeben ist; letzterer ist aber eher Geschmacksache und dürfte jedem selbst überlassen bleiben. Für die Bundesländer sind in eigenen Tabellen die Schonzeiten und Brittelmaße zusammengestellt,

sowie im Anhang noch Sonderbestimmungen für bestimmte Gewässer. Für die Steiermark ist leider noch die alte Schonzeitverordnung angegeben, in der u. a. der Lachs mit Schonzeit und Brittelmaß (!) enthalten war. Die neue Schonzeitverordnung für dieses Bundesland wurde bereits am 23. Juli 1965 im Landesgesetzblatt veröffentlicht. Dr. H.

Der Fisch in der Küche

Neapolitanischer Fischerschmaus

Eine gut gefettete Auflaufform lagenweise mit 250 g gebrochenen, gargekochten Makaroni (oder Zöpfli) und 400 g von Haut und Gräten befreiten Räucherfisch füllen. Mit etwa einem halben Liter sämiger, kräftig abgeschmeckter Tomatensauce übergießen. Mit 2 bis 3 Eßlöffel Semmelbrösel, vermischt mit geriebenem Käse, bestreuen; mit Fettflöckchen belegen und 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Französischer Zwiebfisch

500 g Zwiebeln in Scheiben schneiden und in 60 g Fett hellgelb dünsten. 750 g Fischfilet in Portionsstücke teilen, mit Zitronensaft beträufeln, leicht salzen, mit Paprika bestreuen und auf die Zwiebeln legen. Eine halbe Tasse sauren Rahm darübergießen und etwa 15 Minuten ziehen lassen oder im Rohr bei Mittelhitze schmoren. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen. Als Beilage Sauerkraut und Kartoffeln.

Katerfisch

800 g Filet vom Goldbarsch oder Kabeljau säubern, säuern, salzen; nebeneinander in eine gut gefettete Jenaer Glasform legen. Tomatenketchup mit geriebenem Meerrettich verrühren und auf die Filets streichen. Mit Gewürzgerken und Zwiebelscheiben garnieren und obenauf Butterflöckchen. Dieses Göttermahl braucht im Ofen 12 bis 20 Minuten Garzeit. Dazu gibt es Toastbrot oder Butterreis mit Kräutern.

Japanischer Salat

375 g Fischfilet gar dünsten und nach dem Erkalten in kleine Stücke zerpfücken. 10 bis

15 Sardellenfilets fein wiegen, mit 2 bis 3 Eßlöffel gutem Senf, etwas Pfeffer, Essig und Öl verrühren und 1 Zwiebel, 1 Apfel, 1 saure Gurke kleingewürfelt dazu geben. Nun 2 kleingehackte Eier, einige Orangen- oder Mandarinstückchen, 2 Tassen gekochten Reis damit vermischen und zum Schluß den Fisch vorsichtig untermengen. Mit Tomatenvierteln garnieren und sehr kalt servieren.

Diese Rezepte zeigen, daß man sich auf die leckere Zubereitung von Fischgerichten, insbesondere im Süden versteht. Dort ist Fisch als festliche Freude für Feinschmecker schon immer beliebt gewesen, aber nicht, weil es dort die meisten und besten Fische gab. Diese sind vielmehr im Norden greifbar. Dafür verstand man sich im Süden schon in den vergangenen Jahrhunderten darauf, anstatt nur reichlich — gut zu essen. Von den Küchenkünsten des Mittelalters, der Renaissance und der Neuzeit können alle Hausfrauen profitieren. Die einstmals nur den Oberen vorbehaltenen Genüsse sind heute dank preisgünstiger Frischfisch- und Tiefkühlfischangebote allen Verbrauchern zugänglich.

AN UNSERE LESER !

Bei einem Teil des November-Dezember-Heftes 1965 waren die ungeraden Seiten unbedruckt. Alle Leser, die solche Hefte erhielten, mögen uns dies mitteilen, damit wir ihnen vollständige Hefte zusenden können!
Die Redaktion.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1966

Band/Volume: [19](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Der Fisch in der Küche 16](#)