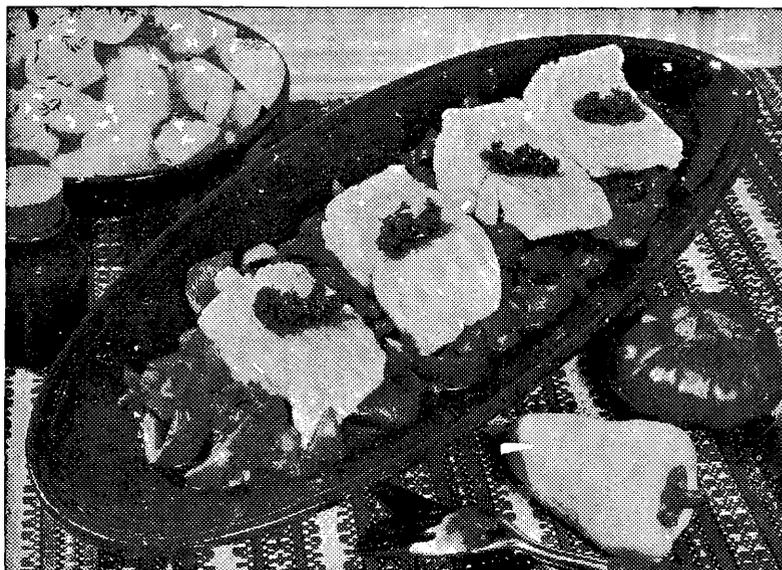


bildern. DM 5,80. Mosaik Verlag Hamburg, 1967.

In unseren Breiten wird noch viel zu wenig Fisch gegessen, wenn man von traditionellen Zeiten wie Weihnachten oder der Fastenzeit absieht. Vielleicht ist einer der Gründe der, daß man bei uns wegen der Seltenheit seines Konsums auch immer nur ganz wenige Zubereitungsarten anwendet: Blau, gebacken oder gebraten. Um dieser Eintönigkeit etwas

entgegenzuwirken, ist ein spezielles Fischkochbuch sehr anzuraten, denn es gibt zahllose, ausgezeichnete Zubereitungsarten, von denen wir uns nichts träumen lassen und die wir deshalb doch einmal probieren sollten. Statt der Angelbücher für den Mann wäre dies einmal eine ausgezeichnete Abwechslung für die Fischersfrau, die die heimgebrachte Beute ihres Mannes auch entsprechend zubereiten kann!
Dr. H.

Der Fisch in der Küche



Gedünsteter Kabeljau auf Paprikagemüse

Zwei mittelgroße Zwiebeln und eine zerdrückte Zehe Knoblauch mit 3 Eßlöffel Öl kräftig anrösten und 500 g in Streifen geschnittene Paprikaschoten (rot-gelb-grün gemischt) zugeben. Dann mit einem halben

Glas Weißwein und einer Tasse Fleischbrühe aufgießen und das Gemüse bei kleiner Flamme halb gar werden lassen. Dann 2–3 in Stücke geschnittene Tomaten dazugeben, das Gericht mit Salz, etwas frischgemahlenen Pfeffer und etwas Salbei würzen und langsam gar werden lassen. Zum Schluß 100 g gewürfelten und durchwachsenen Räucherspeck auslassen, das

Fett abgießen und die Speckwürfel zu dem Gemüse geben. Filet vom Kabeljau in entsprechend große Portionsstücke schneiden und zuvor natürlich waschen, säuern und salzen. Mit Salzwasser die Stücke gardünsten, auf dem Paprikagemüse anrichten und mit zerlassener Butter übergießen. Dazu Salzkarotteln, gut mit Kümmel gewürzt, servieren.



Seelachskoteletts mit Champignonsoße

Die Fischkoteletts werden mit etwas Zitronensaft beträufelt und dann von beiden Seiten gesalzen und mit etwas Pfeffer bestreut. In Butter von beiden Seiten braten und auf einer Platte mit der Champignonsoße, Eischeiben und Trüffelscheiben anrichten. Dazu Butterreis servieren.

Champignonsoße: 300 g Champignons fein

schneiden und mit einer feingehackten Zwiebel und einem Stück Butter anrösten und mit einem Schuß Weißwein aufgießen. Dünsten lassen, dann mit Mehl stäuben und mit etwas Brühe aufgießen. Mit Salz, etwas frischgemahlenem Pfeffer, einem Löffel gehackter Kapern würzen und zum Schluß drei Löffel gewürfelten Tomatenpaprika zugeben.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1967

Band/Volume: [20](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Der Fisch in der Küche 86-87](#)