

mismus, Radiologie, Stoffhaushalt, Biologie (in diesem Kapitel werden u. a. auch Fisch-parasitologische Forschungen berücksichtigt), Eingriffe des Menschen und deren biologische Auswirkungen und Fischerei; die Unterabschnitte des letzteren Kapitels seien wegen des speziellen Fachgebietes unserer Zeitschrift hier näher genannt:

Studium der Veränderungen der Zusammensetzung der Fischfauna in historischen Zeiten und die Ursache, die zu denselben geführt hat.

Intensivierung der fischereibiologischen und fischereiwirtschaftlichen Untersuchungen und Erhebungen, insbesondere über: Möglichkeiten der Ertragssteigerung, Erhaltung und Schaffung natürlicher Laichplätze, Brut- und Aufzuchtstätten, Besatzmaßnahmen (Acipenseriden in Stauräumen, Einbringung neuer Fischarten in Seitengewässern) und fischereiliche Populationsdynamik (Wachstum, Gewichte, Ernährung, durchschnittliche Fang-

erträge, Fangveränderungen) in Abhängigkeit von verschiedenen Außenfaktoren.

Untersuchungen und Erhebungen über die fischereiliche Nutzbarkeit von Stauräumen; hier insbesondere auch die Einbringung neuer Fischarten und Entwicklung neuer Fangmethoden.

Im weiteren werden noch spezielle Forschungen für Teilgebiete des Donaubeckens nach den Ländervorschlägen genannt, wobei für uns noch interessant sind: Die limnologischen Erforschungen der Donaustrecken ober- und unterhalb von geplanten und bereits errichteten Stauräumen; Durchführung von Fischmarkierungen und die Auswertung der Funde im Hinblick auf Wanderung und Wachstum der Fische und die Nutzungsmöglichkeit der verschiedenen Stauräume durch den Einsatz von Stören, spezielle Fangmethoden für diese Fischart und alles, was mit der Biologie und der wirtschaftlichen Verwertbarkeit dieses Fisches zusammenhängt.

Der Fisch in der Küche

Fisch

lecker zubereitet

SEELACHSFILET MIT TEUFELSSAUCE

2 große oder 4 kleinere Seelachsfilets werden gewaschen, mit Zitronensaft etwas gesäuert und dann gesalzen. Mit ganz wenig fein geriebenem Salbei bestreuen und dann in der Pfanne 4 Eßlöffel Speiseöl erhitzen und den Fisch von beiden Seiten bei mäßiger Hitze hell braten. Er wird auf einer vorgewärmten Platte angerichtet und dann mit der Teufelssauce begossen. Für die Sauce schneiden wir 1 große und 2 kleinere Zwiebeln ganz fein und rösten sie mit einem Eßlöffel Butter an, dann geben wir 1 gehäuften Eßlöffel Mehl dazu und außerdem 1 zer-

drückte Knoblauchzehe, 2 Döschen Tomatenmark und 2 in feine Würfel geschnittene Paprikaschoten. Dann wird mit Fleischbrühe aufgegossen, und so läßt man die Sauce gar kochen. Jetzt kommt das Gewürz und zugleich das Teuflische an der Sauce. Mit Salz und etwas fein geriebenem Majoran wird zunächst gewürzt, und dann gibt man je nach Geschmack, bzw. so scharf man es vertragen kann, Cayenne-Pfeffer dazu. Das Gewürz sollte man nur noch wenige Minuten mitkochen, und dann wird die Sauce zum Fisch serviert.



Seelachsfilet mit
Teufelssauce,
Rezept Seite 38



Serbisches
Fischfrikassee,
Rezept Seite 40

SERBISCHES FISCHKARTOFFEL (für vier Personen)

1000 g Seelachs- oder Rotbarschfilet, 2 bis 3 Zwiebeln, 1 kleine Dose Tomatenmark, 60 g in Würfel geschnittener Räucher- speck, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Paprikaschoten, in Würfel geschnitten, 1 zerdrückte Knoblauch- zehe, Salz, 2 Teelöffel Paprikapulver, etwas Pfeffer, etwas Estragon. Der Speck wird zunächst mit den Zwiebelscheiben und mit dem Paprikapulver scharf angeröstet. Dann gibt man die geschnittenen Paprikaschoten dazu, dann das Tomatenmark, und nun wird

das Mehl hinzugegeben. Kräftig rühren und mit einem $\frac{3}{4}$ Liter Wasser oder Fleischbrühe ablöschen. Nun gibt man sämtliche Gewürze hinein und läßt diese Sauce ca. 10 bis 15 Minuten kochen. Das Fischfilet wird nun ge- waschen, mit Zitronensaft gesäuert und ganz leicht gesalzen. In Würfel schneiden und zu der bereits gekochten Sauce geben. Jetzt läßt man das Gericht bei kleiner Flamme langsam ziehen, bis der Fisch gar und weich ist. Dazu serviert man dann Salzkartoffeln.



Neue Bücher

„Lärchenholz und Lodengwand“ von Lothar Drasenovich. Bergjägergeschichten. 240 Seiten, Leinen, 8 Bildtafeln, S 144,—. Huberiusverlag Wien.

Beseelt von tiefer und reiner Liebe zu seinem Schöpfer und der österreichischen Heimat, gewährt uns der Verfasser einen Blick in sein reiches, langes Jägerleben. Aus jeder Zeile seines Buches spricht die Ehrfurcht und das Verständnis für die Kreatur um ihn — den Menschen oder die Tiere des Waldes. Seine Verbundenheit mit der Natur unserer Berge und Wälder, seine Erfahrung als Waid- mann und die natürliche Schilderung seiner Jagdbegleiter, machen das Buch für den Waidmann und den Laien interessant und anregend. Nicht das Erjagen und Töten eines Tieres ist ihm Hauptsache, sondern daß man als gehetzter Mensch unserer Tage in der Ruhe und Einsamkeit wieder zu sich selber findet. Da Drasenovich die Jagdreviere vom Burgenland bis nach Vorarlberg kennen- gelernt hat, vermag er eine anschauliche

Übersicht über die verschiedenen Jagdarten zu geben. So werden dem Leser von der Sau- hatz bis zur Hochgebirgsjagd alle Möglich- keiten, die Österreich diesbezüglich bietet, liebevoll und fromm beschrieben. J. S.

Die Aalwirtschaft in der Bundesrepublik Deutschland; Beiheft 1 des 17 Jahrganges des Archivs für Fischereiwissenschaft; Teil II, Baden-Württemberg, Saarland, Rheinland-Pfalz. Westliche Berliner Ver- lagsgesellschaft Heenemann KG, Berlin- Willmersdorf. Herausgegeben von Doktor P. F. Meyer-Waarden.

Nach dem Teil I, Bayern, liegt nunmehr der Teil II für die Länder Baden-Württemberg, das Saarland und Rheinland-Pfalz vor. Neben den auch bereits in Teil I umfassend beschriebenen allgemeinen Verhältnissen der Fischerei, der Gewässer, der geologischen Ver- hältnisse, der Abwasserbelastungen ist die Aalfischerei nunmehr in den Regierungsbezir- ken, deren Gewässer zum Rhein abfließen, gründlicher behandelt als dies im Teil I der Fall war, da im jetzt behandelten Gebiet der Aal natürlich vorkommt oder zumindest bis vor kurzem noch vorgekommen ist. Die Verhältnisse sind durch Bilder, Schemata, Ta- bellen und Kurven verdeutlicht, so daß wiederum ein im ganzen gesehen überaus in- struktiver Überblick über die Fischerei der genannten drei Bundesländer vorliegt.

Dr. H.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1968

Band/Volume: [21](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Der Fisch in der Küche - Fisch lecker zubereitet 38-40](#)