

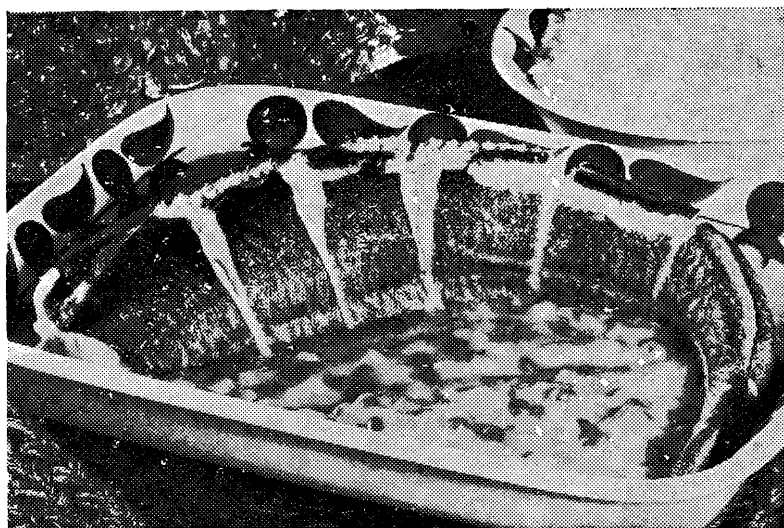
Zwar ist England das Land des klassischen Fliegenfischens, aber seit die Sportfischerei auch in der Neuen Welt weiteste Verbreitung fand, haben sich auch dort begeisterte Fliegenfischer zusammengefunden und betreiben ihren Sport mit Ausdauer und Begeisterung, ja man kann sagen, mit beinahe wissenschaftlicher Akribie. Ch. Fox ist nun einer der Vertreter der „amerikanischen Meisterklasse“. Die Erfahrungen aus England, Amerika, Frankreich und Deutschland lassen sich in großem Bereich ohne weiteres miteinander vergleichen und so können von der Taktik und Technik von Fox sicher noch viele unserer Angler etwas lernen. Fox befaßt sich aber nicht nur mit verfeinerten Fangmethoden, sondern auch mit der Verbesserung der Bäche — Steigerung der Produktion, Einbürgerung anderer Insektenarten und Fischmarkierungen — was in unseren Breiten noch selten angewendet wird. Unterhaltung und Belehrung sind hier

eine glückliche Mischung eingegangen, was dem Buch sicher eine weite Verbreitung sichern wird.  
Dr. H.

*Waidwerk im Burgenland.* Von Sepp Wölfer. Band 24 der Hubertus-Bücherei. 115 Seiten. Kartonierte. S 30,—. 1969. Hubertus-Verlag, Wien.

Der Autor kann sich noch an die Einbürgerung des Rotwildes im Südburgenland erinnern — dies fand erst Ende des 1. Weltkrieges statt. Seit dieser Zeit ist Wölfer innig mit dieser Wildart verbunden, wenn er auch nicht auf die anderen Arten — Reh, Fuchs, Sau und das Vogelwild — vergißt. In anschaulicher Sprache — ungekünstelt und naturnah — schildert Wölfer sein jagdliches Erleben durch die Zeitläufe, Hege und Jagd sind für ihn ein untrennbares Ganzes — wie die Natur mit allen ihren Bewohnern. Ein nettes Büchlein für die Jagd- oder Fischerhütte.  
Dr. H.

## Der Fisch in der Küche



Kabeljau  
in Currysoße

### KABELJAU IN CURRYSOSSE

*Man braucht dazu:* 1 Kabeljau = 1,2 kg, küchenfertig, Weinessig oder Zitronensaft, Salz, Zwiebelsalz, etwas zerlassene Butter oder Margarine. Für die Soße: 1 kleine

Zwiebel, gewürfelt, 1 Apfel, gewürfelt, 40 g Butter, 2 Teelöffel Curry, 1/2 Liter Wasser, etwas Stärkemehl, 1 Päckchen Erbsen, tiefgefroren, 1 Eigelb, Salz, Zitronensaft.

*Und so wird es gemacht:* Kabeljau ab-

spülen, einige Male einschneiden, mit Essig oder Zitronensaft beträufeln und durchziehen lassen. Dann mit Salz und etwas Pfeffer würzen, auf eine feuerfeste Platte setzen und mit zerlassener Butter bepinseln. Im Ofen bei 180 bis 190 Grad 25 bis 30 Minuten dünsten. Inzwischen wird die Currysoße bereitet. Zwiebel und Apfel in

Butter goldgelb andünsten. Curry zufügen und mit Wasser ablöschen. Aufkochen. Mit angerührtem Stärkemehl binden, Erbsen zugeben und nochmals aufkochen lassen. Dann mit Eigelb legieren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Der gedünstete Kabeljau wird zusammen mit der Soße angerichtet. Dazu paßt körnig gekochter Reis. (PdF)



**Fischfilet St. Tropez**

### FISCHFILET ST. TROPEZ

*Man braucht dazu:* 750 g bis 1 kg Fischfilet, frisch oder gefrostet, Essig oder Zitronensaft, 50 g Speck, gewürfelt, 6 Zwiebeln, gewürfelt, 3 Knoblauchzehen, feingehackt, 1 bis 2 Eßlöffel Semmelmehl, 1 bis 2 Eßlöffel Wasser,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Senf, 2 Eßlöffel gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Kerbel, Zitronenmelisse), Salz, Pfeffer, einige Tropfen Zitronensaft, 4 Tomaten, kreuzweise eingeschnitten, Paprikaöl.

*Und so wird es gemacht:* Fisch in vier Portionsstücke schneiden, abspülen, mit Essig oder Zitronensaft beträufeln und zum Durchziehen 30 Minuten beiseite stellen. Inzwischen Speck, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten, mit Semmelmehl, Wasser, Senf und Kräutern mischen, mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Den Fisch und die Tomaten salzen, auf eine feuerfeste Platte legen, mit

etwas Paprikaöl bepinseln und die Kräutermischung auf dem Fisch verteilen. Bei 190 bis 200 Grad 25 bis 30 Minuten im Ofen dünsten. Dazu: Kartoffelpüree oder Pariser Brot und roten Landwein. (PdF)

### ENGLISCHER BÜCKLINGS-TOAST

4—6 Weißbrotscheiben werden getoastet und mit dem säuberlich von Haut und Gräten befreiten Fleisch von 2 bis 3 Bücklingen sowie 2 feingewiegten Gewürzgurken belegt. Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenn bereiten, mit etwas Wasser, Rahm und einem Eigelb abziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Brotscheiben ziehen. Das Ganze mit Käse bestreuen, auf jede Scheibe einen Tupf Tomatenmark oder Ketchup geben und möglichst im Grill oder Backofen einige Minuten überkrusten. Heiß servieren.

## GERAUCHERTE FRÜCHTE DES MEERES IN SPANISCHER MARINADE

Eine kräftig-würzige Marinade aus Essig, Öl, Zucker, Paprika und Curry aufkochen und etwas Knoblauch zufügen. Nach dem Erkalten gefüllte Oliven, ganze Cayenneschoten, in Streifen geschnittene rote und grüne Paprikaschoten, Perlzwiebeln und Muscheln hineingeben. Nun verschiedene Arten von Räucherfisch enthäuten, entgräten, zerkleinern und in die Marinade legen. 24 Stunden ziehen lassen. Mit Tomaten und Dill garniert, ist dies ein wahres Gedicht.

## BÜCKLINGS-KROKETTEN

600 g Bücklinge von Haut und Gräten befreien, in kleine Stückchen zerpfücken und mit 2 bis 3 in Milch eingeweichten Brötchen, Petersilie und einer Prise Salz vermengen; zu Rollen formen, in geriebenen Semmeln wenden und in heißem Fett goldgelb backen. Als Beilage Salat, Tomaten oder feines Gemüse. Möhren schmecken besonders gut dazu.

## NEAPOLITANISCHER FISCHER-SCHMAUS

Eine gut gefettete Auflaufform lagenweise mit 250 g gebrochenen, gargekochten Makaroni (oder Zöpfli) und 400 g von Haut und Gräten befreitem Räucherfisch füllen. Mit etwa  $\frac{1}{2}$  l sämiger, kräftig abgeschmeckter Tomatensauce übergießen. Mit 2—3 Eßlöffeln Semmelbrösel, vermischt mit ge-

riebenem Käse, bestreuen; mit Fettklößchen belegen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Dazu nun noch ein Bücklingsrezept für die schnelle Küche:

## BÜCKLING MIT RÜHREI

*Man braucht dazu:* 1 Bückling und 1 Ei pro Person, Salz.

*Und so wird es gemacht:* Den Bückling brät man kurz an und gibt darüber das Rührei. Mit Bratkartoffeln ist das Gericht besonders sättigend. (PdF)

## WUSSTEN SIE SCHON

daß sich die meisten Seefische von Kleinpflanzen ernähren, die im Meere schwimmend gedeihen? Die „Weide der Fische“ ist immer reich gedeckt, deshalb ist Seefisch zu allen Jahreszeiten gleich wertvoll. Und die modernen Fangmethoden sowie die schnellen Transporte sorgen dafür, daß auch an warmen Tagen Seefisch stets frisch zur Verfügung steht.

daß Seefische zu den wenigen Grundnahrungsmitteln gehören, die durch keinerlei chemische Mittel in ihrer natürlichen Ursprünglichkeit verändert oder verfälscht sind? Sie sind absolut naturrein.

daß Seefisch nicht nur gesund, sondern auch besonders nahrhaft ist? Fischeiweiß gehört erwiesenermaßen zu den wertvollsten und leichtestverdaulichen Eiweißarten. (PdF)

# Seehotel Plomberg- Mondsee

Ganzjährig geöffnet  
Bekannt durch seine Spezialitäten  
Stets frische Fische  
Bürgerliche Küche  
Telefon (0 62 24) 51 63

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1969

Band/Volume: [22](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Der Fisch in der Küche 143-145](#)