

und Geschäftsführer der Verbände, doch ist dies kein unbedingter Vorteil. Während nämlich in den bisherigen Auflagen gerade diese für die Praxis besonders wichtigen Angaben in unmittelbarem Anschluß an die jeweiligen wasserwirtschaftlichen Einrichtungen angeführt waren, muß der Benutzer jetzt erst in einem besonderen Teil unter der entsprechenden korrespondierenden Ordnungsziffer nachsehen. Es würde jedoch einem wirklichen Bedürfnis aller in der Wasserwirtschaft Tätigen nach verlässlicher Information entsprechen und aus dem Nachteil ein Vorteil erwachsen, wenn diese Neuerung zum Anlaß genommen würde, wie im Vorwort zur 4. Auflage auch bereits angekündigt, das am Schluß des Nachschlagewerkes befindliche Namensverzeichnis bei Bedarf neu aufzulegen.

Bei Aufschlagen des neuen „ABC“ fällt sofort das nunmehr äußerst übersichtlich gegliederte Inhaltsverzeichnis auf, welches das Auffinden der rund 10.000 Anschriften relativ leicht macht. Lobenswert ist auch, daß die Anschriften nunmehr sehr genau sind und daß die jeweiligen Postleitzahlen beigegeben wurden. Besonders erwähnenswert erscheint auch der umfangreiche Auslandsenteil mit einschlägigem Anschriftenmaterial aus Europa und Übersee, ebenso ein allerdings etwas begrenzter Überblick über wasserwirtschaftliche und verwandte Zeitschriften des In- und Auslandes.

Qualität von Fisch und Fischwaren. Von Otto Pesle und Antoni Schwierzina. VEB Fachbuchverlag Leipzig 1970. 257 Seiten mit 8farbigen Bildern. 16,5 x 23 cm. Plastikband. MDN 16,50. In Österreich erhältlich über den Globus-Buchvertrieb, Wien I., Salzgries 16.

Wir haben hier ein Fachbuch für einen ganz bestimmten Leserkreis vor uns: In erster Linie für die verarbeitende Fischindustrie, aber weitgehend auch für Marktkontrolloren oder auch für den Lebensmittel- oder Fischfachhandel. Eventuell sind auch Stellen, die sich mit der Konsumentenberatung befassen,

durch dieses Buch gut bedient. Es werden die verschiedenen Möglichkeiten des Verderbs von Fischen und Fischwaren wie Konserven, Marinaden, Bratfischen, Räucherwaren, Gefrierfischen, Salzfischen und auch Kaviar besprochen, die Beurteilung derselben sowie Erkennen und Vermeiden von Qualitätsmängeln. Bei jeder Sorte wird die Rohware, Herstellung, Lagerung, Verpackung und die äußere Prüfung der Ware systematisch durchgegangen. Sehr praktisch sind auch die Zusammenstellungen der für die Prüfung notwendigen Geräte, sowohl die im Auslieferungslager befindlichen, als auch derjenigen, die ein Kontrollor persönlich mitführen sollte. Die im 2. Teil des Buches zusammengestellten einschlägigen Gesetzesstellen aus dem Lebensmittelgesetz, Preisrecht usw. sind für unseren Bereich nicht zu brauchen, weil in jedem Land andere gesetzliche Voraussetzungen gegeben sind, aber auch hier sind vielleicht die Beurteilungsgrundsätze der verschiedenen Fische und Fischwaren, die je nach Aussehen, Geschmack, Geruch, Beigaben, Öl etc. Gütepunkte vergeben, mit Einschränkungen für den Marktkontrollor verwendbar. Dr. H.

REZEPTE

*Winterfisch macht
winterfest!*

*Winterfisch bringt
Neues auf den Tisch*

Die Tatsache, daß Winterfisch winterfest macht, weil er unter anderem reichlich die Erkältungskrankheiten vorbeugenden Vitamine A, B 1, B 12, und D enthält, ist weithin bekannt. Also bringt die kluge Hausfrau gerade in diesem Monat reichlich Fisch auf den Tisch. Denn sie weiß ja, was ihren Lieben gut tut. Naturgemäß braucht man, um den Speisezettel vielseitiger zu gestalten, eine Reihe von Rezepten. Hier einige Vorschläge, die deutlich machen, daß Winterfisch auch Neues auf den Tisch bringt.

WINTERFISCH KATTEGATT

Zutaten:

800 g Fischfilet, eine halbe Tasse Rum, eine halbe Tasse Rotwein, 1 Tasse sauren Rahm, 60 g Butter, 3 Eßlöffel Mehl, 3 Orangen, 3 Bananen, 2 Eßlöffel Mandeln, Salz, Zucker, Zitronensaft oder Essig.

Zubereitung:

Fischfilets in Steakgröße schneiden und waschen. Mit Zitronensaft beträufeln, leicht salzen, in Mehl wenden und goldbraun braten. Die fertigen Filets auf eine vorgewärmte Platte legen. Zum noch vorhandenen Fett in der Pfanne gießt man den Rum, den Rotwein und die saure Sahne. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, Mandelsplitter hinzufügen. Langsam aufkochen lassen. In einer zweiten Pfanne kann man in Scheiben geschnittene Orangen und halbierte Bananen in Butter anbraten und mit den Fischsteaks anrichten. Mit der Sauce und körnig gekochtem Reis servieren.

SPICKFISCH MIT BOHNEN

Zutaten:

1 Schellfisch oder Kabeljau von etwa 1000 g, 4 Scheiben Räucherspeck, gehackte Petersilie, 1 Zitrone, geriebener Käse, feine grüne Bohnen aus der Dose.

Zubereitung:

Der ausgenommene Fisch wird gewaschen und abgetrocknet, innen und außen mit Zitronensaft beträufelt, leicht gesalzen und in zwei Reihen mit Speckstreifen gespickt. Auf gefettetem Blech bei mittlerer Hitze im Rohr langsam garen lassen, etwa 20 bis 30 Minuten. Kurz bevor der Fisch gar ist, mit Petersilie und einer dicken Schicht geriebenem Käse überstreuen. Nochmals kurz überbacken. Grüne Bohnen, Kümmelkartoffeln und Tomatensauce ergänzen das Gericht zu einem echten Winterfisch-Mahl.

WINTERFISCH „ADMIRAL“

Zutaten:

4 rote Paprikaschoten, 500 g Räucherfisch, 2 Äpfel, 2 Gewürzgurken, 2 Stangen Porree, 2 hartgekochte Eier, 1 Tasse gekochter Reis, einige Oliven, Kapern, Bouillon.

Zubereitung:

Den Räucherfisch von Haut und Gräten befreien und in kleine Stückchen zerlegen. Mit dem körnig gekochten Reis und den übrigen kleingeschnittenen Zutaten vermengen und in die entkernten Paprikaschoten geben. Ungefähr 30 Minuten in Bouillon oder Backfett mit etwas Wasser schmoren lassen. Als Beilage gut gewürztes Kartoffelpüree mit Tomatensauce.

SCHICHTFISCH, winterlich

Zutaten:

800 g Fischfilet (Kabeljau oder Goldbarsch), 1 kleine Knolle Sellerie, 500 g Tomaten, 2 Zwiebeln, einen halben Liter Weißwein, 1 kleine Dose Champignons, 50 g Mandeln, Butterflöckchen, gehackte Petersilie, Essig, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Das Fischfilet säubern, salzen, Sellerie schälen und in ganz feine Streifen schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden, Zwiebeln fein würfeln. Die Hälfte des Gemüses in eine ausgebutterte, feuerfeste Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet darauflegen und mit Weißwein begießen. Dann die andere Hälfte des Gemüses (gewürzt), die geblättern Champignons, die gebrühten und geraspelten Mandeln daraufgeben, Butterflocken aufsetzen und im Ofen garen. Gehackte Petersilie darüberstreuen.

Machen Sie öfter Winterfisch, weil er Stimmung auf den Speisetzettel zaubert. Gemütliche, herzhaft Winterstimmung.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1971

Band/Volume: [24](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Rezepte 14-15](#)