men aus dem Ausland, darunter auch aus Österreich. Auch bei uns gibt es außer den großen, kommerziell geführten Betrieben bereits zahlreiche Klein- und Hobbyteichwirtschaften, für die Marktforschung von sich aus unmöglich ist, die sich aber sehr wohl hier über allgemeingültige Markt- und Verkaufsregeln informieren können. Auch die Bedeutung des Verkaufes über einen Angelteich und die Ausweitung der generellen Verkaufsmöglichkeiten wird praktisch be-

schrieben. Auch die Marktordnung der EWG ist für uns zu einem brennend wichtigen Problem geworden. Anweisungen über Schlachten und Räuchern ergänzen dieses überaus praktische Büchlein aufs beste, das allen Interessenten des deutschen Süßwasserfischmarktes und allen unseren Hobbyteichwirten — die dabei nicht nur draufzahlen wollen — bestens empfohlen werden kann.

Dr. H.

R E Z E P T

Seefisch sommerlich

800 g Tiefkühlfilet — niemals ganz auftauen, immer nur antauen lassen — in Portionsstücke teilen, säubern, säuern, salzen und (unpaniert) auf beiden Seiten kurz anbraten. 4 Tomaten abziehen (einige Sekunden heiß überbrühen, dann geht es kinderleicht), vierteilen, Saft mit Kernen entfernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zwiebelwürfeln kurz andünsten. $\frac{1}{2}$ bis 1 kg Pilze aus der Dose mit den Tomaten über das Filet verteilen und das Ganze mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten überbacken. Man kann auch eine würzige Tomaten- oder Currysauce dazu machen und die Filets hineinlegen. Sie können dieses Gericht selbstverständlich auch aus Frischfilet herstellen.

In diesem Heft finden Sie eine Beilage des „Paul Parey“-Verlages.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1973

Band/Volume: [26](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Rezept: Seefisch Sommerlich 174](#)