

Dreimal Fisch für festliche Tage

KABELJAU IN ZWIEBEL-WEIN-SOSSE

Ein schönes Stück Kabeljau wird mit Salz, geriebener Zwiebel, Zitronenschale und Zitronensaft mariniert und eine Weile beiseite gestellt. Unterdessen brät man 2—3 große, aufgeschnittene Zwiebeln in etwas Fett an, gibt den Fisch darauf, gießt ein wenig Weißwein dazu und schmort den Fisch, mit gebrühten und geschälten Tomaten zugeeckt, gar. Die Soße schmeckt man mit Fondor, Zitronensaft, Salz und gehackter Petersilie ab. Zuletzt garniert man den Fisch mit Zwiebeln und steckt Zitronenschnitzel dazwischen.

FISCH IN SENFSOSSE MIT KAPERN

Der ganze Fisch wird geschuppt, ausgegenommen, gereinigt und mariniert. Dann gibt man ihn in heißes Essig-Salz-Wasser und läßt ihn langsam darin gar ziehen. Wenn sich die Flossen leicht lösen, ist er fertig. Man hebt ihn heraus und gibt ihn mit Senfsoße zu Tisch und verziert ihn mit Kapern.

Senfsoße: Aus 1 Löffel Butter oder Margarine und 1 Löffel Mehl bereitet man eine helle Einbrenn, gießt mit Fischbrühe auf und gibt eine halbe geriebene Zwiebel, Salz,

Pfeffer, Zitronenschale, gemahlenes Lorbeerblatt und Nelkenpulver dazu. Man kocht die Soße gut durch und schmeckt sie noch mit Zitronensaft, 2 Löffeln Senf und mit einigen Kapern ab.

KABELJAUSCHNITTEN

nach Art des Hausherrn

Wir lassen uns dafür am besten vom Fischhändler 4 gleichmäßig starke Schnitten von Kabeljau schneiden. Sie werden gewaschen, mit Zitronensaft gesäuert und dann gesalzen. Man legt den Fisch beiseite und schneidet nun 3 Paprikaschoten zu feinen Streifen. In einer Kasserolle läßt man nun 50 g Butter zerlaufen, gibt eine feingehackte Zwiebel dazu und röstet sie etwas an. Jetzt gibt man die geschnittenen Paprikaschoten dazu und dünstet sie ungefähr 10 Minuten. Dann gibt man die Fischscheiben über das Paprikagemüse, bestreut alles mit etwas Pfeffer und Thymian und gießt zum guten Schluß ein Viertelliter Bier darüber. Im Bratrohr läßt man nun die Fischspeise gar werden und gießt zuletzt eine halbe Tasse süße Sahne darüber. Das Gericht noch etwas ziehen lassen und dann mit Kartoffeln oder Reis servieren.

Ausbildung an der Bayerischen Landesanstalt für Fischzucht, Starnberg

I. Fortbildungstagung für Fischzüchter, 8. und 9. Januar 1973

Am 8. und 9. Januar 1974 findet das traditionelle Treffen „ehemaliger“ Starnberger in Form einer Fortbildungstagung statt. Das endgültige Fachprogramm wird mit den Einladungen rechtzeitig bekanntgegeben. Um Überschneidungen zu vermeiden, ist folgender Ablauf gedacht:

1. Tag (Dienstag): 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr: Forellenzüchertagung;

2. Tag (Mittwoch): 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr: Karpfenzüchertagung.

Am ersten Tag werden spezielle Probleme der Forellenzucht behandelt, dasselbe gilt sinngemäß für die Karpfenzüchertagung am zweiten Tag. Alle Interessenten sind herzlich eingeladen.

II. Lehrgang für Auszubildende (Lehrlinge) der Fluß- und Seenfischerei sowie Forellen- und Karpfenteichwirtschaft mit anschließender Abschlußprüfung, 14. Januar mit 8. Februar 1974

Im Anschluß an den Lehrgang wird die Abschlußprüfung zum Fischwirt, Fachrichtung Fischhaltung und Fischzucht und Seen- und Flußfischerei abgehalten. Mit dem Antrag auf Zulassung sind folgende Unterlagen rechtzeitig bis spätestens 1. Januar 1974 einzureichen: Handgeschriebener Lebenslauf, beglaubigte Abschrift des letzten Schulzeugnisses, Ausbildungsvertrag, ein vom Ausbilder ausgestelltes Ausbildungszeugnis.

Teilnehmer, die die Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung nicht erfüllen, haben beim Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, 8 München 22, Ludwigstraße 2, rechtzeitig eine Ausnahmegenehmigung unter Einreichung der zuvor genannten Unterlagen mit stichhaltiger Begründung zu beantragen. Diese wird nur ausnahmsweise in Härtefällen erteilt.

Der Lehrgang beginnt am 14. Januar 1974, vormittags 10 Uhr.

III. Lehrgang in Forellen- und Karpfenteichwirtschaft mit anschließender Meisterprüfung, 12. Februar bis 5. März 1974

Im Anschluß an den Lehrgang findet eine Fischzuchtmeisterprüfung statt. Mit dem Antrag auf Zulassung sind folgende Unterlagen rechtzeitig bis spätestens 15. Januar 1974 einzureichen: Handgeschriebener Lebenslauf, polizeiliches Führungszeugnis, amtlich beglaubigte Abschriften der Zeugnisse über Gehilfenprüfung und mindestens dreijährige Tätigkeit in der Fischerei.

Beim Lehrgang für die Vorbereitung auf die Meisterprüfung ist der Unterrichtsstoff der Grundstufe nicht mehr enthalten, wird aber bei der Prüfung vorausgesetzt und auch mitgeprüft. Deshalb wird den Gehilfen die nochmalige Teilnahme am Lehrlingskurs freigestellt.

Der Lehrgang beginnt am 12. Februar 1974, vormittags 10 Uhr.

Die Kosten für Unterbringung und Verpflegung im Internat der Anstalt betragen DM 15,— pro Tag, die Kursgebühr DM 10,— pro Woche, Gebühr für den Meisterbrief DM 150,—.

Reg.-Dir. Dr. Rehbronn

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: [Dreimal Fisch für festliche Tage 213](#)