©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Bibulus empfiehlt Fisch zum Fest

Fisch zum Fest — das ist nicht nur ein Stabreim. Das ist der Zusammenklang von zwei sehr guten Dingen. Das wissen wir Deutschen und unsere polnischen und tschechischen Nachbarn schon lange. Bei uns und ihnen steht zur Weihnachtszeit der Karpfen hoch in Ehren. So manchem wird am Heiligen Abend oder zu Silvester aber auch ein frischer und würziger Hochseefisch als Festschmaus willkommen sein. Hier vier Vorschläge:

Rotbarschfilets auf Burgunder Art

4 Rotbarschfilets, ¼ l Rotwein, ¼ l Wasser, 5 Perlzwiebeln, ½ Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 40 g Butter, 30 g Mehl.

Rotwein, Wasser, Zwiebeln und Gewürze erhitzen und über die Filets, die in eine gefettete Bratenpfanne zu liegen kommen, gießen. Bratenpfanne in die vorgeheizte Röhre schieben und die Filets dünsten, bis sie gar sind. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Brühe durch ein Sieb gießen und mit Mehlbutter binden. Die Filets mit dieser Sauce übergießen und mit Zitronenachteln garnieren. Als Beilage gedünstete Champignons und Salzkartoffeln reichen.

Rotbarsch auf polnische Art

1 Rotbarsch von etwa 2 Pfund, ½ l Wasser, 1 Bündel Suppengrün (Wurzelwerk), 1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Zucker, 75 g geriebener Leb- oder Honigkuchen, ½ l Braunbier, etwas Zitronensaft.

Das Suppengrün putzen und sehr fein schneiden und in Wasser weichkochen. Die Brühe durch ein Sieb gießen. Essig, Zucker, Lebkuchen und Braunbier unter ständigem Rühren in die Brühe geben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. — Den geschuppten und gereinigten Rotbarsch längseits-aufrecht in die Brühe legen. (Damit er nicht umfällt, eine rohe Kartoffel hineinstecken.) Langsam gar dünsten, aber nicht kochen. Auch das geht in der mittelheißen Röhre am besten. Zuletzt ein ordentliches Stückchen Butter in die Sauce geben. Salzkartoffeln dazu reichen.

Gebratener Schellfisch oder Kabeljau

1 Schellfisch oder Kabeljau oder auch Dorsch, 125 g fetter Räucherspeck, Salz, Pfeffer, 100 g Bratfett, ¼ l saure Sahne, 6–8 Tomaten, 40 g Butter, 30 g Mehl.

Den Fisch schuppen, ausnehmen (das besorgt Ihr Fischkaufmann gern) waschen, trocknen und den Rücken mit Räucherspeckstreifen spicken oder mit Speckscheiben belegen. Vorher mit Salz und Pfeffer gründlich einreiben. In eine Bratenpfanne legen und mit dem erhitzten Bratfett begießen. Etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen braten. Fisch herausnehmen und auf einer Schüssel warm stellen. Den Bratensatz mit der Sahne und etwas Brühe verrühren, mit Mehlbutter binden und diese Sauce durch ein Sieb streichen. Tomaten kreuzweise einschneiden, salzen und pfeffern, je ein Butterflöckchen aufsetzen und wenige Minuten im heißen Ofen garen. Den Fisch mit den Tomaten und Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen umlegen. Die Sauce gesondert reichen. P. d. d. W.

Petri-Heil am Wallersee

Am Sonntag, dem 29. 9. 1974, war der Wallersee wiederum Schauplatz des Int. Prof.-Dr.-W.-Einsele — Simon-Krieg-Gedächtnisfischens.

7.00 Uhr: Start bei schlechtester Bedingung. Regen, Wind, Kälte, hoher Seegang begrüßten die 200 Teilnehmer an der für die Wallersee-Fischer bereits zur Tradition gewordenen Veranstaltung.

Die Schlußveranstaltung und Preisverteilung fand am Abend beim Hofwirt in Seekirchen statt.

Hier konnten neben den Teilnehmern am Preisfischen auch die Bürgermeister von See-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1974

Band/Volume: 27

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Bibulus empfiehlt Fisch zum Fest 203