

rinnen zwar dem Spinner nach, beißen aber nicht an.

Nun wollen wir es aber einmal vom Boot aus versuchen. Die Mitte des Sees ist bald erreicht, der Heintz-Blinker wird montiert und fliegt in weitem Bogen seitwärts hinaus. Durch seine Schwere hat er bald Tiefe gewonnen, und nun probieren wir es einmal mit dem Schleppen. Leise tauchen die Ruder ein, und das Boot beschreibt immer größer werdende Achterbahnen. Da auf einmal ein Ruck: das Perlon strafft sich beim Anhieb, und es scheint nun doch ein schwerer Fisch gebissen zu haben. Der Drill läßt darauf schließen, daß sich ein Seesaibling im Blinker gefangen hat. So ist es auch. Als der blausilberne Fisch mit dem roten Bauch und den roten Flossen an der Oberfläche erscheint, ist er schon ziemlich abgekämpft und läßt sich ohne besondere Schwierigkeit in das Boot heben. Die Größe ist allerdings eine gelinde Enttäuschung. Nach dem ersten Abgehen beim Drill glaubte man auf einen Fisch von mindestens 1½ kg schließen zu können. Er hat aber nur gute ¾ kg. Nun sollen nach der Meinung erfahrener Fischer die Seesaiblinge gesellig leben und man soll immer dort, wo man einen gefangen hat, noch öfters einwerfen. Die wiederholten Würfe erbringen aber leider nichts; einmal gibt es wohl wieder einen Riß an der Schnur, doch schlägt sich der Fisch sofort los. Entweder sind die Seesaiblinge heute gar nicht beißlustig oder es ist tatsächlich so, wie der Fischereiberechtigte uns erzählt hat, nämlich, daß sie in der ersten Nachkriegszeit, als auch noch keine Besatzmöglichkeit vorhanden war, sehr stark dezimiert worden sind.

Wir wollen unser Glück daher an dem weiter südlich im Walde eingebetteten, allerdings bedeutend kleineren Grünsee versuchen, der infolge seiner einsamen und etwas schwerer zugänglichen Lage weniger unter den Nachkriegseinwirkungen gelitten haben dürfte.

Durch den rauhen Hochwald geht's auf einem guten Jägersteig dem See entgegen. Der Grünsee ist infolge seiner Kleinheit vorteilhaft nur vom Ufer aus zu befischen, weil ein Boot die Fische zu sehr beunruhigen würde. Als der Spinner in der kristallklaren Flut eintaucht, etwas absinkt und sodann eingezogen wird, rinnen ihm regelmäßig einige Seesaiblinge nach, die jedoch nicht anbeißen, sondern immer im seichteren Wasser einen eleganten Bogen schwimmen und in die Tiefe zurückkehren. Es beißt nur selten einer an. Die Fische sind auch wahrscheinlich wegen der geringeren Größe und Tiefe des Sees kleiner als im Turrachersee. Die größten der gefangenen Stücke wiegen kaum über ½ kg.

Als sich dieses Bild auch später nicht ändert und gegen Abend die Beißlust überhaupt nachläßt, kehren wir zum Hotel „Jägerwirt“ zurück und übergeben die Fische der freudestrahlenden Wirtin, bei der sich schon einige Fischliebhaber unter den Gästen erkundigt haben, ob nicht auch von der Tätigkeit der Fischer für sie etwas abfele.

Wir verabschieden uns von dem freundlichen Wirtsehepaar, um wieder an unseren Ausgangspunkt nach Murau zurückzukehren. Der Wirt bedauert es, daß wir auf Seeforellen und stärkere Seesaiblinge kein Petri Heil gehabt haben, sagt, er hoffe, daß wir beim nächsten Besuch günstigeres Wetter antreffen und dann schwerere Fische zur Strecke bringen werden. Auch wir nehmen uns vor, daß wir beim nächsten Ausflug zum Turrachersee bei der Spinnfischerei vom Multi-Gerät abgehen und zum Stationärgerät übergehen werden, weil mit diesem weitere Würfe gemacht werden können und durch diese Aussicht besteht, doch auch vom Ufer aus an die größeren Exemplare so heranzukommen, daß sie noch im freien Wasser zum Anbiß verleitet werden.

Bibulus empfiehlt

Fisch a la Chioggia

Es gibt mancherlei Städte und Städtchen, die diesen Namen „Klein-Venedig“ tragen. Aber nur die Stadt Chioggia, etwa 40 Kilometer südlich der „Königin der Meere“, und wie

diese durch eine Lagune vom Festland getrennt, hat mit Recht Anspruch auf diesen Namen. Es ist eine zauberhafte Stadt mit alten Palästen und Kirchen, schmalen Kanälen und einem Lido, der ihr bald ihren Zauber

nehmen wird. Denn Chioggia soll ein Ferienrummelplatz wie Rimini oder Riccione werden. Chioggia ist aber auch der größte Fischereihafen Italiens. Kein Wunder, daß man sich dort auf die delikateste Fischzubereitung versteht. Zwei Rezepte, von der Reise mitgebracht, seien hier verraten, zumal sich Hochseefisch aus nördlichen Breiten wie Rotbarsch, Seelachs und Kabeljau dazu ebenso gut eignen wie die Fische der Adria.

Seelachsfilets mit Oliven

1 Seelachsfilet pro Person, 6 grüne Oliven (aus Gläsern) für jedes Filet, Salz und Pfeffer nach Geschmack, ½ Tasse schwarze Oliven in Scheiben geschnitten, Olivenöl.

Die Filets zusammenrollen, mit je einer Olive füllen und zubinden oder zusammenklammern. Olivenöl in eine feuerfeste Auflaufform geben, die Filets hineinlegen, mit den schwarzen Oliven überstreuen und unter häufigem Wenden, was mit Vorsicht geschehen muß, rund 30 Minuten im Ofen backen. — Mit trockenem, körnigem Reis servieren.

Rotbarschfilets oder Rotbarsch auf venetianische Art

4 Rotbarschfilets oder 1 Kilo Rotbarsch, 3 Tassen Wasser, 2 feingehackte Zwiebeln, 6 Eßlöffel Butter oder Margarine, 3 Tassen trockener Weißwein, 1 Tasse Crabmeat oder Krabben, Salz und Pfeffer nach Geschmack, ½ zerquetschte Knoblauchzehe, 2 weitere feingehackte Zwiebeln, eine Prise Thymian, 1 Lorbeerblatt, 2 Tassen Fischbrühe oder Wasser, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb.

Den gut gewaschenen Rotbarsch in Filets schneiden, Kopf und Rückgrat entfernen. Kopf und Rückgrat in Wasser so lange kochen, bis sich zwei Tassen Brühe ergeben. Die Zwiebeln mit den Filets in Butter andünsten und 2 Tassen Weißwein hinzufügen. Weiter 5–8 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen, bis die Filets garsind. Das Crabmeat oder die Krabben in einem anderen Topf in Butter andünsten und die Knoblauchzehe hinzufügen. Die weiteren Zwiebeln hinzufügen. Das Ganze 10 Minuten ziehen lassen. Thymian, Lorbeerblatt und 1 Tasse Fischbrühe dazugeben. Aus der Butter und dem Mehl sowie dem Rest der Fischbrühe eine

helle Einbrenn bereiten und mit der Weinsauce, in der die Filets gedünstet wurden, auffüllen. So lange kochen lassen, bis die Einbrenn andickt. Jetzt erst die Filets hinzugeben. Die Eigelb schlagen, den Topf vom Feuer nehmen und die Eigelb mit der heißen Fischsauce und ½ Tasse Weißwein vermischen. Das Ganze über die Filets gießen und warm halten. — Dazu Scheiben von Weißbrot.

Seelachs auf kolumbianische Art

Wenn uns bei unserem Freund, dem Fischhändler, einmal ein Seeaal begegnen sollte, dann wollen wir zugreifen. Seeaal ist zwar etwas weich im Fleisch, aber dem kann man sehr leicht abhelfen, indem man ihn eine Stunde vor der Zubereitung mit Zitronensaft oder Essig beträufelt. Ist kein Seeaal zu bekommen, kann das folgende Gericht auch mit Rotbarsch- oder Seelachsfilet zubereitet werden.

Die Zutaten: 1 kg Seeaaltstücke, die meistens schon gehäutet sind, 125 g Räucherspeck, 1 Tasse feingeschnittene Zwiebeln, 2 Eßlöffel Mehl, 2 zerdrückte Knoblauchzehen oder eine gute Prise Knoblauchsatz, 1 Messerspitze Majoran, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, ½ Teelöffel Kümmel, ½ Zitrone, 2 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Eßlöffel Paprikamark, 2 rohe Kartoffeln, ½ Dose Maiskörner, 1 Tasse Sahne und 1 Teelöffel Paprika.

Den Seeaal in Portionsstücke schneiden, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit den Zwiebeln schön braun anbraten, Mehl darüberstäuben und auf kleiner Flamme weiterbraten. Dann geben wir die übrigen Gewürze hinzu. Die in möglichst dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln und die Maiskörner aus der Dose folgen lassen, das vorher in Rahm verrührte Tomaten- und Paprikamark darüberggeben, die Pfanne fest mit einem Deckel verschließen und das Gericht in dem etwa 200 Grad warmen Ofen noch ein Viertelstündchen garen lassen. Das Gericht dann in einer tiefen Schüssel anordnen, mit halbierten hartgekochten Eiern umlegen und dick mit feingehackter Petersilie überstreuen.

Fisch mit Sauce d'Olives

Die Fischfilets (Rotbarsch, Kabeljau oder auch Flundern) werden in Milch getaucht,

leicht bemehlt, gesalzen und leicht gepfeffert und dann auf beiden Seiten langsam goldbraun und gar gebacken. Inzwischen die Sauce bereiten, eine Tasse Mayonnaise mit 2 Eßl. Zitronensaft, etwas abgeriebener Zitronenschale und reichlich einer halben Tasse geschnittenen gefüllten Oliven vermischen und vorsichtig auf kleiner Flamme oder im Wasserbad erhitzen. Warm auf den heißen Filets anrichten.

Kabeljau in Cremesauce

Portionsscheiben vom Kabeljau in eine gebutterte, feuerfeste Form legen. Joghurt mit einem Eßlöffel Wasser schlagen, erhitzen, ein Lorbeerblatt, eine feingehackte Zwiebel, wenig Salz und frischgemahlene Pfeffer dazugeben. Bis zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen, durch ein Sieb gießen und über den Fisch geben. Etwas geriebenen Parmesan-käse darüberstreuen und im Backofen bei guter Hitze backen, bis der Fisch gar ist. In der Form servieren und mit Zitronenspalten garnieren.

Fisch zu Fisch gesellt sich gern

Seit jeher schätzt Bibulus jene runden oder ovalen Büchsen, von denen Carl Zuckmayr, der Autor des „Fröhlichen Weinbergs“ und des „Schinderhannes“, einst schrieb: „Auch kleine Fische gibt's in blanken Dosen, die man wie Schnäpse jach hinunterstürzt“ Bibulus hat sie allerdings nie gestürzt — schließlich ist er ja kein Störtebecker — sondern ihren Inhalt mit der nötigen Muße genossen. Nicht nur die Marinaden, was ein etwas vieldeutiger Begriff ist, sondern vor allem den Inhalt jener Dosen, die mittels Hitze naturrein konserviert, praktisch unbegrenzt haltbar sind.

Stets hält Bibulus, auf das Wohl seiner Gäste bedacht, mehrere dieser Dosen parat. So ist er gegen den Überfall unerwarteter und trotzdem willkommener Besucher gewappnet, zumal sich aus ihrem Inhalt mit Hilfe von gebrauchsfertigen Suppen und einigen stets vorhandenen Zutaten schmackhafte Blitzgerichte zubereiten lassen. Nun aber hat Bibulus — die etwas lange Einleitung war in diesem Fall notwendig — entdeckt, daß sich Fischkonserven geradezu wunderbar als Füllung zu allerappetitlichsten Gerichten aus Seefischen eignen. Er entdeckte auf diese

Weise die Wahrheit des Satzes: Fisch zu Fisch gesellt sich gern. Etwa so:

Pikanter Rotbarsch

1000 g Rotbarsch (nicht Filet), 1 Dose Heringsfilet in Tomaten-, Senf-, Curry- oder einer anderen Sauce, ½ Bündel Suppengrün, 2 Eßlöffel Fett oder Öl, 1 Eßlöffel Tomatenmark, feingehackte Petersilie, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Den gut geschuppten und gespülten Rotbarsch mit dem Inhalt der Dose füllen und mit groben Stichen zusammennähen. Vorher das grob zerkleinerte Suppengrün mit wenig Wasser aufsetzen und etwa ½ Stunde kochen lassen. Den Fisch in eine längliche, feuerfeste Form geben, deren Boden mit Fett oder Öl ausgestrichen wurde. In den mittelheißen Ofen schieben, nach und nach mit der Gemüsebrühe übergießen, das Tomatenmark hinzugeben, noch etwas dünsten lassen und kurz vor dem Anrichten mit der Petersilie überstreuen. — Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln oder gekörnter Reis.

Fischgulasch à la Bibulus

500 g Rotbarsch- oder Seelachsfilet, 250 g grob gehackte Zwiebeln, 1 Prise Knoblauchsalz oder 1 zerquetschte Knoblauchzehe, 1 Teelöffel Kümmel, 2 Eßlöffel Schweineschmalz, Salz und Pfeffer, 1 Dose Heringsfilet in Tomatensauce.

Die Filets in große Würfel schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Schmalz anbraten, Knoblauch und Kümmel hinzugeben, salzen und pfeffern und zum Schluß den Inhalt der Dose vorsichtig daruntermischen. — Dazu Kartoffelpüree reichen.

Indische Fischsuppe

500 g Fischfilet, 1 mittelgroße feingehackte Zwiebel, ½ Bündel Suppengrün, 1 kleines Glas Sherry, 1 Dose Heringe in Currysauce, 2 Eßlöffel Sojaöl. Das grob gehackte Suppengrün in wenig Wasser aufsetzen und ½ Stunde kochen lassen. Den Fisch säubern, in große Würfel schneiden, säuern, salzen, pfeffern und mit den Zwiebeln in Sojaöl bei kleinster Flamme kurz dünsten lassen. Mit Sherry auffüllen. Zum Schluß den Inhalt der Dose vorsichtig untermischen. Falls nötig, mit etwas Currypulver nachwürzen. — In diesem Fall trockenen, körnig gekochten Reis als Zugabe.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1975

Band/Volume: [28](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Bibulus empfiehlt 190-192](#)