

Themen. Dank dieser Form der Darstellung ist aus einer wissenschaftlichen Abhandlung eine teilweise spannende Lektüre geworden. Die Autoren bauten ihre Arbeit dem Lebenszyklus des Aals folgend auf; beginnend bei den Laichgründen (die übrigens 1977 Ziel einer internationalen Expedition sein sollen) über die Verbreitung der Aale, Entwicklung vom Gelb- zum Blankaal, Differenzierung der Geschlechtsorgane, Altersbestimmung, Wachstum, Nahrung und Rückwanderung zum Meer.

Dazwischen wird ein sehr interessantes Kapitel der Frage gewidmet, ob der Aal tatsächlich ein derart arger Schädling in Salmoniden-

gewässern ist, wie immer behauptet wird. Nach den Angaben der Autoren, die selbst mehrere tausend Aale untersuchten, scheint diese Behauptung widerlegbar.

Im Abschlußkapitel lassen die Autoren einen Experten zum Thema Aalfischerei in Europa zu Wort kommen. R. S. Pritchett, der selbst die Hauptaalfanggebiete Europas besuchte, vergleicht die verschiedenen Methoden des Aalfanges.

Neben „dem Tesch“ also ein weiteres interessantes Buch über den Aal, der ja als außerordentlich nahrhafter Fisch in letzter Zeit immer mehr gefragt wird und mancherorts bereits in Massen gezüchtet wird. Dr. J.

Rezepte zum Fest

Nachdem GRAS- und ALGENAMUR bereits ein Bestandteil unserer natürlichen und künstlichen Gewässer geworden sind, haben wir uns bemüht, für Sie einige von einem Meisterkoch erprobte Rezepte als Auswahl zusammenzustellen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit.

GRASAMUR (Weißer Amur oder Graskarpfen) ist ein schöner, großschuppiger Fisch, der mit einem Gewicht von 2–5 kg als Speisefisch auf den Markt gebracht wird. Er lebt von Wasserpflanzen, die er abweidet.

ALGENAMUR (Silberkarpfen oder Tolstolob) ist ein kleinschuppiger Fisch mit tiefliegenden Augen, der von Schwebealgen lebt, welche er mit Hilfe seiner Kiemenreusen aus dem Wasser herausfiltert. Auch er kommt mit hohem Gewicht als Speisefisch auf den Markt.

Beide Fischarten wurden erst in den letzten Jahren in Westeuropa eingeführt, vor allem, um als Nebenfische in Karpfenteichwirtschaften dank ihrer Lebensweise bei der Teichpflege behilflich zu sein. Das Fleisch dieser Fische ist trocken und sehr wohl-schmeckend.

Amurpastete

1 kg Gras- oder Algenamur, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren, 2 Pfefferkörner, 3 Eßlöffel Weinessig, etwas Salz,

Dillkraut, 9 Blatt Gelatine, $\frac{1}{8}$ l geschlagener Rahm, Pfeffer, 1 Gläschen Sherry.

Den Fisch in einem Sud aus 1 l Wasser, Zwiebelringen, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Essig, Salz und Dill mehr ziehen als kochen lassen. Der Fisch soll im Sud erkalten. Anschließend befreit man ihn von Haut und Gräten und faschirt ihn — einige Stücke zum Garnieren ausgenommen — dreimal. Dann 7 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, mit $\frac{1}{4}$ l Fischsud verrühren und zur Fischmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken und erkalten lassen. Wenn die Masse fast stockt, hebt man $\frac{1}{8}$ l steifgeschlagenen Rahm und 30 Stück gehackte Pistazien unter.

2 Blatt Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein und rührt sie mit $\frac{1}{8}$ l Fischsud zu Aspik. Damit die kalt ausgespülte Form ausgießen und feingehacktes Dillkraut darüberstreuen.

Nun füllt man die Hälfte der Masse in die Form, legt die zurückgelassenen Fischstücke in einer Reihe ein und streut kleine in Würfel geschnittene, mit Salz und Pfeffer gewürzte Tomaten darüber, füllt den Rest in die Form. Die Pastete über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Die gestürzte Pastete wird auf einer Platte mit Toast und Butter serviert. Dazu kann man Oberskren, Kren-Mayonnaise oder dicken sauren Rahm reichen.

Übersetzungen aus dem Ungarischen:

Fischsuppe aus Grasamur

1 kg Gras/Algenamur, 100–120 g Zwiebeln, 100–120 g Paprika, Peperoni und Tomaten nach Geschmack.

Die geputzten Fischeiben werden $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Kochen eingesalzen. Die Scheiben werden in einen Topf oder Kochkessel mit den kleingeschnittenen Zwiebeln gelegt. Man gießt soviel Wasser dazu, daß das Fleisch bedeckt ist. Wenn es kocht und schäumt, werden die gemahlene Paprika und Tomaten dazugegeben. 35–40 Minuten lang bei gleichmäßig starker Flamme kochen lassen.

Grasamur, Algenamur auf Rost

1 kg Fisch, Salz, Paprikamehl, Öl oder Fett.

Der Fisch wird geputzt, gewaschen. Das dicke Fleisch tief eingeschnitten, in Scheiben geschnitten, Nach dem Einsalzen muß es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Es wird in Paprikamehl gewälzt und in heißem Öl oder Fett gebraten. Der sogenannte Portionskarpfen (250–300 g schwer) ist am Rost gebraten ebenso fein wie der Zander.

Grasamur, Algenamur in Ei

1,2 kg Fisch, Salz, 8 Eier, Öl.

Die langgeschnittenen Filetstücke werden nach dem Einsalzen in reichlich heißes Öl gelegt und gebraten. Sobald die Scheiben durchgebraten sind, wird das Öl abgegossen und das Gericht auf das Feuer zurückgestellt. Die mit Salz abgeschmeckten aufgeschlagene

nen Eier werden über die Scheiben gegossen, das Ganze nochmals durchgebraten. In einer feuerfesten Schüssel wird es mit Salat, roten Rüben usw. garniert und serviert.

Serbischer Amur

1,20 kg Gras- oder Algenamur gut putzen, in Filets schneiden (ca. 30 dkg), gut salzen und mit Zitrone würzen. Die Filets in Mehl wenden und in Butter braten, aus der Pfanne nehmen, zwei Zehen Knoblauch kurz anrösten, mit herbem Weißwein vergießen und über die Filets gießen. Mit Salzkartoffeln servieren.

Stroganoff

1,20 kg Gras- oder Algenamur putzen, in Filets schneiden (ca. 30 dkg), gut salzen und mit Zitrone würzen, etwas Pfeffer, in Butter herausbraten.

Sauce: 10 dkg Essig- oder Pfeffergurken feinblättrig schneiden, im Bratenrückstand dünsten, das Ganze mit $\frac{1}{4}$ l Süßrahm vergießen, aufkochen lassen, bis die Sauce dick ist. Sauce über Filets gießen und mit Dillenspitzen bestreuen. Dazu Salzkartoffeln.

Amurspieß

Dazu schneidet man den Fisch in große Würfel, die man mit Zitrone und Salz würzt. Die Würfel dreht man in Speckscheiben ein, steckt sie abwechselnd mit sauren Apfelschnitten auf einen Spieß, langsam in Butter herausbacken. Kann als Vorspeise serviert werden.

Teichwirtschaft Waldschach

Fortbildungstagung für Fischzüchter und „Ehemaligentreffen“

Die Fortbildungstagung für Fischzüchter findet von Montag, dem 3. Januar bis Mittwoch, dem 5. Januar 1977 wie im Vorjahr in der Turnhalle der Hauptschule am Schulzentrum an der Ferdinand-Maria-Str. statt. Nächster Eingang am Hirschanger, Nähe Friedhof. Die Ferdinand-Maria-Straße zweigt von der Münchner Straße (Hauptstraße) in der Nähe der Shell-Tankstelle ab. Parkmöglichkeiten: Am Hirschanger, Schulstraße und Ferdinand-Maria-Straße.

Zu dieser Veranstaltung sind alle „Ehemaligen“ der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei, aber auch alle anderen Interessierten herzlich eingeladen. Es wird um Verständnis gebeten, daß auf Grund der angespannten Wirtschaftslage keine Einzeleinladungen versandt werden können.

Programm

1. Tag, Montag, 3. 1. 77, Beginn 13.30

1. RD Dr. von Lukowicz
Begrüßung und Einführung
2. Dr. Müller
Silohaltung von Forellen im Rahmen eines Linienzuchtprogrammes
3. Ing. Lelonek
Kostendenken in der Fischzucht

4. Dr. Flüchter
Physikalische Grundlagen der technischen Verfahren zum Sauerstoffeintrag im Wasser
5. ORLR Jahn
Abschlußbericht über die Haltung von Donaldson-Forellen
6. RD Dr. von Lukowicz
Gestehungskosten für Speiseforellen

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1976

Band/Volume: [29](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Rezepte zum Fest 199-200](#)