

huhn, hastet die Libelle über Schilfhalm und Binsen. Selbst das Rotkehlchen fühlt sich hier wohl, und die Enten fallen oft zur Nacht hier ein.

Fischwaid aus dem Vollen, aber in Maßen. Dankbar sein für jede Stunde. Meine Angel erhielt wieder Pose und beköderten Haken, etwas Blei zur Beschwerung, und der erste Wurf verließ die Trommel der Rolle. Jürgen blieb weiter mit leichter Schnur, Stachelschweinpose und kleinstem Haken auf der Jagd nach Rotaugen. Es gehört viel Geschicklichkeit dazu und ist äußerst interessant, bei leisem Zupfen der Pose den rechtzeitigen und richtigen Anschlag zu setzen. Alte Angler meinen, wer nicht den Rotaugenfang versteht, ist auch kein Angler. Nun, er bewies seine Qualifikation noch neunmal. Ich hingegen brachte es auf ganze 2 Barsche, einen untermaßigen Hecht, der wohl am Rotwurm Gefallen fand, einen kleinen Karpfen und 2 Rotfedern guter Größe. Jürgen meint, in Sauer eingelegt wären Rotaugen und Rotfedern ein delikates Mahl. Nun, sei's drum.

Vom Erlenwäldchen rief der Kuckuck, dieser sperberhaft angezogene Vogel. Wir zogen heimwärts dankbar dieser Wasserlandschaft. Und was hat sie mir alles geschenkt. Jagd auf den Karpfen bei hochsommerlichen Temperaturen im See, herbstliche Fischwaid auf den großen Hecht vom Kahn aus, den Jagdflug der Rohrweihe beim stillen Ansitz auf die Schleie. Den pfeilschnellen Flug des Eisvogels beim Überlisten der flinken Forelle. Ob hier in größerer Wasserlandschaft oder in meiner kleinen Fischpacht mit Fernglas oder Fotoapparat, ob Jagd auf das Schuppenwild oder jedwede Arbeit in der Fischpacht – stets bin ich glücklich, dabei sein zu dürfen, in diesem Teil Natur leben zu können, meinen Platz gefunden zu haben. Meinen Lebenssaft zu zapfen aus dem Erlauschten und Erlebten – im Wasserrevier. Es gäbe noch viel zu erzählen. Doch darüber vielleicht ein anderes Mal.

Teichwirtegenossenschaft Steiermark

Erprobte Rezepte für Karpfen, Gras-, Silber- und Marmorkarpfen

Sie haben soeben einen steirischen Qualitätsfisch erstanden und wir möchten Ihnen mit nachstehenden Rezepten behilflich sein, den Fisch schmackhaft, bekömmlich und wirtschaftlich zuzubereiten. Werfen Sie Kopf und Innereien niemals weg, denn Sie können daraus ein ganz delikates Gericht kochen – eine Fischsuppe.

FISCHSUPPE

Von den Innereien Darm, Galle und Schwimmblase entfernen, waschen. Nun den Kopf, eventuell Wirbelsäule und Flossen, mit Karotten, Petersilie, Sellerie, Salz, Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, etwas Thymian, Zitronenschale und Essig weichkochen. Kurz vor dem Garwerden auch die Innereien mit Milch oder Roggen dazugeben; die Fleischteile vom Kopf ablösen. (Kiemen vorher entfernen, sie machen die Suppe bitter!) Fleisch, Innereien und Wurzeln hacken oder passieren und in eine lichte Einbrenn geben. Die Suppe kann mit Petersiliengrün, Rotwein und Eidotter verbessert und aufgewertet werden.

GESULZTER FISCH

Zutaten: 2 kg Fisch, 3 Karotten, 1 Sellerie, 2 Zwiebeln, 1 Zitrone, 2 Eier, 4 Essiggurken, 1/8 l Weißwein, 2 dag Gelatine.
Karotten feinnudelig schneiden, weichkochen, Sellerie feinnudelig schneiden und mit den ebenso geschnittenen Zwiebeln zusammen weichkochen. Den Sud der beiden Gemüse über den in Stücke geschnittenen Fisch gießen, etwas Essig, Zitronensaft, Salz, 2 Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thymian, Zitronenschale dazugeben und den Fisch nun 10-12

Minuten langsam kochen lassen, dann herausnehmen und kaltstellen. Ausgekühlt wird der Fisch enträtet und die Haut abgezogen. Die Suppe wird mit Eiweiß geklärt: auf je 1/2 l Suppe 1 dag Gelatine geben. 2-3 Eiweiß mit Zitronensaft und Weißwein gut versprudeln und langsam in die heiße Fischsuppe rühren, zugedeckt am Herdrand ziehen lassen, durch einen Melittafilter oder eine Serviette seihen. Dann gießt man eine Schüssel mit etwas überkühltem Fischsud aus, läßt diesen stocken, legt Eischeiben, Essiggurken, Gemüse und Fisch regelmäßig darauf und übergießt mit dem restlichen Sud. Ist das Gericht gut gestockt, wird es kurz vor dem Servieren auf eine Platte gestürzt. Als Beilage eignet sich Mayonaisesalat oder Italienischer Salat mit Weißbrot oder Toast.

GEBRATENER FISCH MIT RAHMKREN

Ca. 25 dag schwere, geschnittene, sauber geputzte Fischstücke werden an der Hautseite ein wenig eingeschnitten, gesalzen, leicht gepfeffert und an der Hautseite bemehlt. Mit der bemehlten Seite nach unten legt man die Fische in sehr heißes Fett oder Öl, nach Belieben auch Butter, die nicht zu heiß gemacht werden darf, bratet sie zu einer schönen, goldgelben Farbe, dreht sie um und bratet sie etwas langsamer im Bratrohr fertig. Beim Anrichten mit einigen Tropfen Bratfett begießen und mitgebratene Kartoffeln als Beilage geben.

Rahmkren: Der geriebene Kren wird mit saurem Rahm, Salz und Zitronensaft vermischt, so daß eine cremige Sauce entsteht. Man kann den geriebenen Kren vorher in einem Sieb mehrmals mit kochendem Wasser übergießen, damit er entschärft wird, dann abtropfen und auskühlen lassen.

ZIGEUNERFISCH (schmackhaft und ausgiebig)

1 1/2 kg Fisch, 3/4 kg Kartoffeln, 20 dag Zwiebeln, 20 dag geräucherter Speck, 15 dag Butter, 1/2 l Sauerrahm, Paprika, Salz.

Der Fisch wird geputzt und der Länge nach auseinandergeschnitten, in Portionen geteilt, gesalzen und eine Viertelstunde liegengelassen. In eine feuerfeste Schüssel gibt man zerlassene Butter und breitet darin in Scheiben geschnittene, gekochte, speckige Kartoffeln aus. Die Fischportionen werden darübergerlegt, dazwischen kommen Zwiebelscheiben und Speckscheiben. Das Ganze wird mit 1/4 l Rahm übergossen und so lange in das heiße Rohr gestellt, bis der Fisch durchgebraten ist. Nun mit dem restlichen Rahm übergießen und nochmals 5-6 Minuten ins heiße Rohr stellen. In der Bratschüssel servieren, eventuell mit nudelig geschnittenem Paprika bestreuen. Beilage: grüner Salat.

FISCH AUF TRIESTER ART

Den geschuppten Fisch in Portionen teilen, mit Zitronensaft beträufeln, ziehen lassen, abtrocknen. Mit Salz und Knoblauch (etwa eine Zehe pro Portion) einreiben, eine Viertelstunde ziehen lassen, in Mehl drehen und in reichlich heißem Fett knusprig braten. Dazu serviert man Petersilienkartoffel, grünen Salat oder Mayonaise.

PARMESANFISCH

Zutaten: 1 Fisch, Sardellenbutter, Butter, Zitrone, Parmesankäse, Semmelbrösel.

Der vom Kopf befreite und ausgenommene Fisch wird geschrópft (in daumenbreitem Abstand vom Rücken herunter eingeschnitten). In die Einschnitte kommt Sardellenbutter. In die Bratpfanne Sardellenbutter, dann wird der Fisch mit dem Rücken nach oben hineingestellt. Am besten auf eine umgedrehte Kaffeeshale oder dgl. Darübergestreut wird: Semmelbrösel, Parmesankäse (gerieben), Zitronensaft darüberträufeln und zuletzt noch Butterflocken. Eine Stunde im Rohr braten. Als Beilagen werden Salz- und Petersilkartoffeln empfohlen.

BLAUGESOTTENER FISCH

Zuerst bereitet man einen Sud aus einem Teil Essig, 2 Teilen Wasser, 2 großen, weißen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, 30 Pfeffer-, 15 Neugewürzkörner und ziemlich viel Salz und läßt denselben eine halbe Stunde ziehen. Ist der Fisch abgeschuppt, dann salzt man die Haut und legt ihn sogleich in den kochenden Sud, der die Fischstücke vollkommen decken muß, läßt ihn bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde kochen und serviert mit heißer Butter.

FISCH NACH BAUERNART

1,20 kg Fisch gut putzen, in Filets schneiden (ca. 30 dag), marinieren, 1/2 kg Kartoffeln, 10 dag Karotten, 10 dag Erbsen, 10 dag Zwiebeln blättrig schneiden und weich vorblanchieren: Eine Kasserolle mit Hamburgerspeckscheiben auslegen, das in Scheiben geschnittene Gemüse lagenweise mit dem Fisch einlegen, als Abschluß Hamburgerspeck. Das Ganze in dem vorgeheizten Rohr bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen lassen. Inzwischen bereite man 1/4 l Sauerrahm, sprudele ein ganzes Ei hinein, etwas Thymian, Knoblauch, Pfefferwürze; dies gibt man über den gebratenen Fisch, dann kurz ins sehr heiße Rohr (200 Grad). Mit grünem Salat servieren.

KARPFEN NACH FRÄNKISCHER ART GEBACKEN („Luftsprung“-Nürnberg)

Ein zwei- bis dreipfünder Karpfen wird geschlachtet und nach dem Schuppen gespalten. Beide Seiten werden ausgiebig gesalzen und fünf bis zehn Minuten liegen gelassen, damit das Salz durchdringt. Man läßt hierbei die Fischteile am besten auf einem Holzbrett liegen, die Hautseite nach unten. Das Salz darf sich nicht völlig verlaufen. Wenn die Haut anfängt blau zu werden, ist mit dem Panieren zu beginnen. Man verwendet hierzu Weizenmehl, oder halb Semmelmehl, halb Weizenmehl, jedoch keine Eier. Bei der Bereitung des Fettes darf nur reines, gut ausgelassenes Butterschmalz verwendet werden. Werden keine besonderen Ansprüche gestellt, dann kann man auch zur Hälfte Schweinefett nehmen. Es muß soviel zur Verfügung stehen, daß der Fisch schwimmend im Schmalz herausgebacken werden kann, deshalb sind keine flachen, sondern höhere Pfannen zu verwenden. Außerdem muß das Fett sehr heiß sein (wie beim Kuchlebacken); bei zu wenig warmen Fett bleibt der Fisch farblos und weich. Nun wird zunächst die größere Hälfte hineingelegt, und zwar Rücken nach unten, damit sich die Karpfenhälfte etwas wölbt und hierdurch gefälliger aussieht. Nach einigen Minuten Herumdrehen des einen Stückes und Einlegen der anderen Hälfte. Das Nacheinanderlegen ist deshalb notwendig, damit sich das Fett erholt und nicht zu sehr abkühlt. Der Fisch muß durchgebacken sein, deshalb durch Gabeleinstechen überprüfen, vor allem am Ansatz des Kopfes. Im allgemeinen ist der Fisch fertig, wenn er auf beiden Seiten goldgelb aussieht. Man reicht zum gebackenen Karpfen am besten Kartoffel-, Endivien- oder Sellerie-salat.

Aus anderen Fachzeitschriften

Fisch als Eiweißquelle für den Menschen – Das Fleisch von Zuchtfischen hat einen höheren Anteil an nutzbarem Eiweiß als das von Meeresfischen, außerdem einen höheren Nährwert. Es bewahrt gefrostet eine bessere Beschaffenheit und wird nicht ranzig. Die Fischzucht ist daher berufen, in baldiger Zukunft Hauptquelle tierischen Eiweißes für den Menschen zu werden. Nach Entfernung von Kopf, Haut und Innereien ist der Fleischanteil des Zuchtfisches ähnlich dem von Schlachtvieh (Geflügel ausgenommen). Der Fisch benötigt als Wechselblütler, auf Grund seines sparsameren Energiehaushaltes, verhältnismäßig weniger Futter als Warmblütler, und er kann hoch konzentrierte Futterarten gut verwerten. Die Erzeugung von Zuchtfischen beansprucht weniger Aufwand an Geräteeinsatz, Energie und Arbeitskraft als der Fang von Meeresfischen.

*T Lovell in Comm. Fish Fmr Aquacult. News 3, 1976, H. 1, S. 49-50
nach Gospodarka rybna 29, 1977, H. 8, S. 24.*

Sprengwirkung – M. Keränen, M. Pajunen und M. Heinlehto überprüften die Empfindlichkeit verschiedener Fischarten bei Sprengungen. Das Eis war 50 bis 60 cm dick, das Wasser längs der Sprenglinie 3 bis 3,5 m tief. Die gestreckten Ladungen enthielten in den 2 Versuchen von 1975 14,3 bzw 12,7 kg Sprengstoff, 1976 beide Male 32 kg, jeweils auf 50 m verteilt. Von den 1975 verwendeten Haseln, Rotaugen und Seeforellen, durchwegs kleinen Fischen, waren die Haseln am empfindlichsten, die finnischen Seeforellen vertrugen die Explosionen schon in 5 m Entfernung, selbst in 2 m Abstand von der Sprenglinie erholten sich die meisten wieder innerhalb einer Stunde. Ob die Fische unmittelbar unter dem Eis oder in Nähe des Grundes verwahrt wurden, hatte keinen Einfluß. Von den 1976 verwendeten 35-40 cm langen Äschen und 15-30 cm langen Peled-Maränen erwiesen sich die Maränen als widerstandsfähiger.

Metsästys ja Kalastus 83, 1976, S. 186-188.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1979

Band/Volume: [32](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Erprobte Rezepte für Karpfen, Gras-, Silber- und Marmorkarpfen 138-140](#)