

### 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, sprudle 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 dreipfündiger 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, aber 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 Schweinfett 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 Küchlebacken); 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 Nacheinandereinlegen 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 Selleriesalat.

## 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 gefroren 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. Heinilehto überprüften die Empfindlichkeit verschiedener Fischarten bei Eis 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 erholteten 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](http://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: [Aus anderen Fachzeitschriften 140](#)