

ERPROBTE REZEPTE FÜR KARPFEN, GRAS-, SILBER- und MARMORKARPFEN FISCH AM GRILL

Fische bis zu einem Gewicht von ca. 1 1/2 kg können der Länge nach gespalten werden. Größere Fische werden quer in zweifingerdicke Scheiben geschnitten und stark gesalzen und in einem Gefäß einige Stunden liegen gelassen. Sehr gut schmeckt es, wenn zusätzlich zum Salz die Fischstücke mit folgender Soße dick bestrichen werden. Der nicht von den Fischstücken aufgesogene Rest der Soße dient zum Bestreichen der Fischstücke während des Grillens.

Die Soße besteht aus gutem Öl mit Zitronensaft und fein gehackten frischen Gewürzkräutern, die der Jahreszeit entsprechend in die Öl-Zitronensaftmischung eingerührt werden. Karpfen zerfallen beim Grillen, weshalb eine Alufolie untergelegt werden soll.

Verwendung von Fischresten

Zwei Zwiebeln schneidet man sehr fein, schwitzt sie in Butter weiß, gibt einen Löffel Mehl hinzu und läßt sie gut durchschwitzen (nicht bräunen), gießt nach und nach unter stetem Rühren so viel Sahne darauf, daß eine dicke Sauce entsteht, die man mit Salz und Pfeffer, einem Löffel Kapern und einigen vorbereiteten Sardellen würzt. Dann gibt man die Sauce über den von Haut und Gräten befreiten und in Stückchen zerpflückten Fisch, gibt das Ragout in Muscheln oder Näpfchen, bestreut mit geriebener Semmel und Parmesankäse und stellt sie 10 Minuten lang in das heiße Rohr.

Man kann die von Gräten befreiten Fischstückchen auch kalt mit Mayonaise servieren.

Beschreibung der ostasiatischen Pflanzenfresser:

Graskarpfen (Weißer Amur) 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.

Silberkarpfen — ein kleinschuppiger Fisch mit tiefliegenden Augen, der von Schwebelagen lebt, welche er mit Hilfe seiner Kiemenreusen aus dem Wasser herausfiltert. Auch er kommt mit hohem Gewicht als Speisefisch auf den Markt.

Marmorkarpfen — sehr ähnlich dem Silberkarpfen, jedoch dunkler. Er filtert mit seinen Kiemenreusen neben Schwebelagen auch Zooplankton aus dem Wasser.

Diese Fischarten wurden erst in den letzten Jahren in Westeuropa eingeführt, vor allem um als Nebenfisch in Karpfenteichwirtschaften Dank ihrer Lebensweise bei der Teichpflege behilflich zu sein. Das Fleisch dieser Fische ist trocken und sehr wohlschmeckend.

Holzbeton-Nistkästen

von der Biologischen Station Wilhelminenberg und den Deutschen Vogelwarten empfohlen.

Fordern Sie bitte meine Preisliste an!

Hans BÜSCH Schönbrunnerstraße 188, 1120 Wien, Telefon 83 91 12

Sämtliche Fischnetze
Gehegenetze zur Aufzucht von Forellen
Perlongarne — Kork- und Bleileinen
Perlonseile, — Netznadeln aus Perlon

Wilfried Aujesky Netzerei, Seilerei

1070 Wien, Kaiserstr 84 Tel. (02 22) 93 23 57

Besatzfische aus dem Waldviertel

Karpfen, Schleien, Zander, Forellen, Hechte
Fordern Sie bitte eine Preisliste an!

THOMAS KAINZ, Teichwirtschaft Waidhofen, Jägerhaus
3850 Waidhofen/Thaya, Telefon 0 28 42 / 28 88

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 213](#)