



Vorgestreckte Hechte

Landesfischzuchtanstalt Hard · Tel. 0 55 74 / 33 0 45

REZEPTE

FISCHRÖLLCHEN IN FOLIE

Zutaten (für 4 Personen):

4 Goldbarschfilets, Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, 4 Scheiben Räucherspeck, 2 Zwiebeln, 2–4 Knoblauchzehen, 1 Teel. Thymian, ½ Bund Petersilie, 1 Eßl. Semmelbrösel, 1 Eßl. geriebener Käse, 1 Teel. Paprika edelsüß, 1 Eßl. Margarine.

Zubereitung:

Filets waschen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Speckscheiben anbraten, herausnehmen. Geschälte, gehackte Zwiebeln und zerdrückten Knoblauch im Speckfett 5 Minuten hellgelb schwitzen lassen. Gehackte Petersilie, Thymian, Brösel, Käse und Paprika untermischen. Innenseite der Filets mit abgekühlter Mischung bestreichen. Speck darüberlegen, zusammenrollen und in befettete Alufolie wickeln. Ränder gut umbiegen. Im auf 250° (Gas Stufe 5–6) vorgeheizten Backofen 25 Minuten garen.

Dazu: Gekochter Reis, Tomatensoße und Endiviensalat.

RÄUCHERFISCH-KROKETTEN

Zutaten (für 4 Personen):

15 dag Räucherfischfleisch, 2–3 Semmeln, etwas Milch, Salz, Petersilie, Semmelbrösel, Fett zum Backen.

Zubereitung:

Räucherfisch von Haut und Gräten befreien, in kleine Stücke zerplücken. Die in Milch eingeweichten Semmeln zerdrücken, Petersilie, Salz und Fischstücke dazugeben und alles gut vermengen. Kleine Rollen formen und in Semmelbröseln wenden. In heißem Fett goldgelb backen.

Dazu: Feines Gemüse – Karotten schmecken besonders gut dazu – und grüner Salat.

FISCHSÜLZE

Zutaten (für 4 Personen):

60 dag Fisch (kann Karpfen, Forelle, Barsch, Hecht oder auch gemischt sein), Saft einer halben Zitrone, 2 Karotten, 1 Stange Porree, 1 Zwiebel, 1 Päckchen Fischgewürz, ½ l trockener Weißwein, 1½ l Wasser, 1 Eiweiß, 12 Blatt weiße Gelatine, Salz, Pfeffer, 50 dag frische oder 1 Paket tiefgekühlter Brokoli, Muskat, 1 Bund Dill.

Zubereitung:

Die Fische filetieren und mit Zitronensaft säuern. Zugedeckt kühlstellen. Köpfe, Haut und Gräten der Fische in einen Topf geben. Das Gemüse putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Fischgewürz, Wein und dem kalten Wasser in den Topf geben. Aufkochen und zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen. Die Brühe durch ein Sieb gießen. Einen halben Liter von der Brühe in einem flachen Topf aufkochen. Das Fischfilet in zwei Zentimeter schmale Streifen schneiden. In die kochende Brühe legen. Den Topf vom Herd nehmen und die Fischstreifen 5 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Die gesamte Fischbrühe mit dem Eiweiß klären. Einen Liter davon abmessen. Um festzustellen, ob die Brühe genügend geliert, einen Eßlöffel davon auf eine Untertasse gießen und für 10 bis 15 Minuten in den Kühlschrank stellen (oder die ganze Brühe über Nacht in den Kühlschrank stellen). Wenn das Gelee zu weich ist, noch Gelatine dazugeben. In vier tiefe Teller so viel Brühe geben, daß die Böden bedeckt sind. Nun schichtenweise die gekochten, mit Muskat gewürzten Brokkoli, Fischstreifen, Karotten und Porree in den Teller geben und alles mit der gut abgeschmeckten, mit gehackter Dille gewürzten Brühe bedecken. Im Kühlschrank stocken lassen. Vor dem Servieren die Teller in etwas warmem Wasser erwärmen und die Fischsülze auf flache Teller stürzen.

Dazu: Weiß- oder Schwarzbrot und einen kühlen Weißwein.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1987

Band/Volume: [40](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 139](#)