



Ein Riesenfang gelang dem Mattseer Fischer Paul Überberger mit diesem 1,30 Meter langen und 22 kg schweren Prachtexemplar von Hecht aus dem Mattsee. Fangdatum: 20. Mai 1990.

Foto Haidenthaler, Berndorf

REZEPTE

Finnische Barschsuppe

Zutaten:

Ca. 1 kg Barsch
1,25 Liter Wasser
1 Eßlöffel Salz
2 Zwiebeln oder 1 Lauch
8 schwarze Pfefferkörner
2 Eßlöffel Butter
ca. $\frac{3}{4}$ kg kleingeschnittene Kartoffeln
0,4 Liter Milch
2 Eßlöffel Mehl
reichlich kleingeschnittener Schnittlauch,
Petersilie und Dill

Zubereitung:

Die Fische werden geschuppt oder abgezogen, gut gewaschen und in Stücke geschnitten.

Wasser, Salz, die kleingeschnittenen Zwiebeln oder den Lauch, Pfeffer und Butter aufkochen lassen, die kleingeschnittenen Kartoffeln, die Fischstücke, wenn gewünscht auch den Lauch, zufügen und die Suppe langsam köcheln lassen.

Wenn die Fischstücke gar sind, werden sie aus dem Topf genommen und die größten Gräten entfernt.

Das Mehl und die Milch verrühren und der Suppe hinzufügen, solange kochen lassen bis die Kartoffeln gar sind.

Zum Schluß die entgräteten Fischstücke und die Kräuter begeben.

Marinierte Karpfenfilets

1 Karpfen filieren und häuten, gehäutete Filets in 2 cm breite Streifen schneiden.

Für die Marinade:

Zu gleichen Teilen 5%iger Weinessig und Wasser je nach Bedarf
5 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
2 Zwiebeln in Ringe geschnitten
1 Eßlöffel Zucker
1 Eßlöffel Salz
10 Pfefferkörner
1 Eßlöffel Senfkörner
1 Zweig Estragon

Die Marinade in ein verschließbares Gefäß geben, Filetstreifen einschichten, Gefäß verschließen und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Wichtig ist, daß die Filets nach 24 Stunden aus der Marinade genommen werden, sonst werden sie weich. Ohne Marinade können die Filetstreifen noch einige Tage aufbewahrt werden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1990

Band/Volume: [43](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 209](#)