©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

1984 nur ca. 130.000 m³ zu diesem Zweck verbraucht. Mit dem Kalk werden jetzt oft flächendeckende Aktionen zur Neutralisierung industrieller Abwässer gestartet. Zunehmend ist auch die Tendenz im Bereich der Wasserverschmutzung durch Schwermetalle; hier wird der Kalk zur Unschädlichmachung von gefährlichen Schwermetallen erfolgreich eingesetzt. Phosphate können ebenfalls mit diesen Kalkprodukten aus Gewässern entfernt werden. So lassen sich zum Beispiel mit einer Tonne Feinkalk (CaO) 3,5 Tonnen Salzsäure neutralisieren. Nährstoffanreicherungen in langsam fließenden oder stehenden Gewässern, die für diese oft tödlich sein können, werden durch die sogenannte Phosphatfällung bis zu 70% von dieser Wasserbelastung befreit. Für viele Fischwasser ist heute schon das »Kalken« eine immer wiederkehrende »Muß«-Maßnahme. Fischbestände haben sich nachweislich nach diesen Kalkbehandlungen wieder erholt und sind seither bei gehobener Gesundheit wieder munterer geworden. Besonders anfällige Teiche und Kleingewässer werden hier entsäuert – hier wieder besonders im Urgesteinsbereich unserer Landschaften. HOT

REZEPTE

Fischröster

Feingeschnittene Zwiebel in heißem Öl (Sonnenblumenöl) anschwitzen, Innereien (Milch oder Rogen oder beides) von vorhandenen Fischen (ausgenommen Barben) grob hacken und gut durchrösten. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, gehacktem Kümmel und Majoran würzen und mit geschlagenem Ei vollenden.
Ergibt ein nahrhaftes, erstklassiges Fischgericht ohne Gräten, ideal für Kinder!

Karpfenfilets geschröpft (»grätenfrei«), natur gebraten mit flüssiger Kräuterbutter

Dieses Gericht ist auch von jedem Nichtkoch oder -köchin im Nu zubereitet:

Filets mit Zitrone und genügend Salz würzen. In heißem Öl so lange braten, bis der Fisch gar ist (bei dicken Filets anfangs kurz zudecken), dann wenden (jetzt klebt der Fisch nicht mehr am Pfannenboden!) und auch auf der zweiten Seite braun braten. Beim Wenden am besten eine Schmarrnschaufel und Gabel verwenden.
Karpfenfilets anrichten und mit der in der Zwischenzeit zerlassenen Butter (nicht überhitzen), verrührt mit gehackter Petersilie und gepreßtem oder feingehacktem Knoblauch, übergießen. Mit Schwarzbrot oder Kartoffeln, eventuell Salat, servieren.
Für dieses Gericht kann auch jeder andere Fisch verwendet werden. Bei trockenen Fischen (z. B. Hecht) empfiehlt sich eine **Kräutersoße:** Von den Bratenrückständen restliches Öl abgießen und mit einem Schuß Weißwein ablöschen, mit Fischfond, Suppe oder Wasser aufgießen, aufkochen und mit Schlagobers, Petersilie, Knoblauch und wenig Dill sowie Salz oder Suppenwürze vollenden. Eventuell mit Butter montieren.

Karpfenfilets in Weinteig

Filets geschröpft – quer zu den Fleischgräten alle 5 mm einschneiden – mit Zitrone und Salz würzen, eventuell etwas pfeffern. In Palatschinkenteig (ohne Zucker) mit Wein und Suppenwürze und etwas Salz (Ei, Mehl, je die Hälfte Milch und Wein, Gewürz) eintauchen, eventuell vorher in Mehl wenden (nach Belieben Vorgang wiederholen) und in genügend heißem Öl goldbraun backen. Einmal wenden. Mit Zitrone und Petersilie garnieren und mit Salat und Beilage nach Geschmack servieren.
Gleichen Wein, wie für den Teig verwendet, kredenzen!

Neue Bücher

Burgenländisches Halali von Emil F. Pohl. 192 Seiten, 32 s/w Fotos, Format 14,8×21 cm, farbiger Umschlag, cellophaniert. Preis: öS 198,–. Hubertus Verlag, Wien.

Waidwerk im Burgenland, in Gegenden, die ebenso abwechslungsreich wie reizvoll sind. Der Autor hat seine vielfältigen Jagderlebnisse, die er während seiner aktiven Laufbahn als Oberst der Zollwache durchlebte, in stimmungsvoller, bildreicher Formulierung festgehalten.
Der Bogen der Jagderzählungen reicht von der Schnepfenjagd zu Beginn des Jagd-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1991

Band/Volume: 44

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 180