

**Wasser-Kalender 1991.** Jahrbuch für das gesamte Wasserfach. 25. Jahrgang. Herausgegeben von Prof. Dr. Ing. habil R. Wagner. Erich Schmidt Verlag. 496 Seiten, Plastikeinband. Preis: DM 38,-.

Der vorliegende Band beinhaltet 6 aktuelle Berichte: Moderne Methoden der hydrologischen Markierungstechnik (W. Käß). Hydrochemische und hydrobiologische Aspekte bei der Wärmespeicherung im Untergrund (M. Adinolfi u. a.). Das chemische Verhalten von Schwermetallen in stagnierenden Tiefenwässern der Ostsee (K. Kremling). Anaerobe Verfahren zur Abwasserreinigung (C. F. Seyfried). Unter welchen Milieubedingungen erfolgt ein mikrobieller Abbau leichtflüchtiger Chlorkohlenwasserstoffe? (H. Scholz-Muramatsu u. a.). Geltendes Recht im Wasserwesen; gesetzliche Grundlagen und Bestimmungen für die Wasserwirtschaft in der Bundesrepublik Deutschland (B. Viertel). Ein Glossarium, eine Auflistung von Einrichtungen und Institutionen des Wasserfaches und diverse Verzeichnisse ergänzen den Band.

I. B.

**Pareys Buch vom Fliegenbinden.** Von Frank de la Porte. 1991. 142 Seiten. Mit 450 Abbildungen, davon 9 farbig. 23×15 cm, kart. DM 39,80. ISBN 3-490-27914-X. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Die Zahl der Fliegenfischer, die sich ihre Fliegen individuell selber binden wollen, ist in den letzten Jahren enorm gestiegen. Aber das Angebot an Werkzeugen, Haken, Fäden und den zahlreichen natürlichen und synthetischen Materialien ist selbst für erfahrene Angler fast unüberschaubar geworden. Der einzige Weg, sich in der Fülle von Produkten und Mustern zurechtzufinden, ist das Erlernen der wichtigsten Grundbegriffe, die die Basis für ein unkompliziertes, rationelles Binden sind. Dieses Grundwissen wird in diesem Buch vermittelt. Alle wichtigen Handgriffe werden erläutert und die Bindemethoden und -techniken so verständlich gezeigt, daß später auch jedes fremde Material sicher verarbeitet werden kann.

# REZEPTE

## Zanderkoteletts auf Safranreis

Zutaten (für 4 Personen): 1 Zander (ca. 1,5 kg), 2 Eßlöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 EL Mehl, 4 EL Öl, 80 g Butter, 250 g Langkornreis, 2 Messerspitzen Safranpulver, 400 g Blattspinat, 1 kleine Zwiebel.

Zubereitung: Reis mit Safranpulver und Salz ca. 20 Minuten kochen, abtropfen lassen und warmstellen. Spinat putzen, gründlich waschen, abtropfen lassen. Zwiebelwürfel in 50 g Butter glasig dünsten, Spinat zugeben, 3 Minuten garen. 7 bis 8 Blätter für die Dekoration beiseitelegen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Zander schuppen, ausnehmen, Kopf, Schwanz und Flossen abtrennen. In 4 bis 4 cm breite Koteletts teilen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, in Mehl wenden. In Öl in einer Pfanne von jeder Seite 4–5 Minuten langsam braten. Öl abgießen, die restliche Butter zugeben und noch kurz durchbraten. Zanderkoteletts mit dem Safranreis auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Spinatblättern garniert servieren. Dazu separat der gedünstete Spinat.

## Zander »Christophorus«

Zutaten: 4 Zanderfilets (je 200–250 g), Zitronensaft, Salz. Zum Panieren: Mehl, 2 Eier, 6 frische Salbeiblätter. Zum Braten: Butterschmalz.

Zubereitung: Zanderfilets waschen, trocken tupfen und säubern. Anschließend salzen und in Mehl wenden. Eier verquirlen, dabei die feingehackten Salbeiblätter untermischen. Die bemehlten Filets darin wenden und im heißen Butterschmalz auf mittlerer Flamme von beiden Seiten braten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Tomaten, Artischockenböden und Sardellenfilets garnieren. Als Beilage Dillkartoffeln und Chicoreesalat.

## Erstklassige Forellengewässer im Salzkammergut

Koppentraun (4,8 km) und Goiserertraun (4,1 km) ab 1993 für 9 Jahre zu verpachten.

Auskunft: Forstverwaltung Goisern der ÖBF 4822 Bad Goisern 1 Tel. 0 61 35 / 83 03

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1992

Band/Volume: [45](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 252](#)