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

REZEPTE

Willi Haiders »Erste steirische Kochschule«
A-8401 Kalsdorf

Karpfen im Wurzel-Dillsud mit Erdäpfeln

Karpfen filetieren, enthäuten, entgräten (schröpfen) und in fingerdicke Streifen schneiden, mit Salz und Zitrone würzen.
Eine Pfanne mit Butter ausfetten und etwas Fischsud oder Weißwein angießen. Gewürzten Karpfen einlegen und im Rohr bei ca. 180–200°C 5–6 Minuten pochieren.
Aus Gräten und Kopf sowie Wurzelgemüse, Dille, Lorbeer, Weißwein und Wasser eine Karpfensuppe kochen, abseihen (ca. ¼ l), aufkochen, mit Salz, Dille und etwas Knoblauch würzen, im Turmmixer mit eiskalten Butterstücken binden.
Mit gekochten Gemüsestreifen und Erdäpfeln servieren. Eventuell mit etwas geriebenem Kren und Dille garnieren.

Mousse vom Räucherkarpfen in der Strudeltulpe

(ca. 8–10 Portionen)

Ca. 1/2 kleiner Räucherkarpfen (oder anderer Räucherfisch), ca. 500 g
4 cl trockener Vermouth (oder Sherry)
1/4 l Fischsud (Suppe oder Wasser)
5/8 l Obers, 4–5 Blatt Gelatine
Strudelteigblätter

Vom Räucherkarpfen die Haut abziehen, Filets ablösen und beiseite stellen. Räucherkarpfenabfälle (Haut und Gräten) kurz in etwas Butter andünsten, mit Vermouth ablöschen, einkochen lassen und mit Suppe aufgießen. Durchkochen und abseihen (ca. 1/8 l Flüssigkeit).
3/8 l Obers und die Filets zugeben, kurz aufkochen, eingeweichte und ausgedrückte Gelatine zugeben und im Turmmixer 2–3 Minuten mixen. Abseihen und abkühlen lassen, bis die Masse zu stocken beginnt.
1/4 l Obers halbsteif schlagen und unter die Karpfenmasse rühren. Kaltstellen. Mit Dressiersack in die in Öl gebackenen Strudeltulpen füllen, mit Dillzweigen und kleinem Salat servieren.

Die Fischereiforschungsstelle des Landes Baden-Württemberg sucht einen

Fischwirtschaftsmeister oder Fischwirt

für die Versuchsfischerei im Bodensee und anderen Gewässern in Baden-Württemberg. Erwartet wird die Bereitschaft vielseitige Aufgaben zu übernehmen und selbständig durchzuführen. Vorteilhaft wären Kenntnisse zur Seenfischerei und Netzmontage. Die Bezahlung erfolgt nach BAT.

Bewerbungen bitte an: **Fischereiforschungsstelle, Mühlesch 13, D-7994 Langenargen, Telefon 06/0 75 43/93 0 80**

Besatz- und Speisefische

Karpfen, Schleien, Amur und Zander
hervorragende Qualität
abzugeben.

Zustellung gegen Verrechnung der Selbstkosten möglich!

Teichwirtschaft Brunnsee, 8481 Brunnsee Nr. 2, Tel. 0 34 72/82 32

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

Karpfen mit Paprikacreme und Rollgerstl

Karpfen wie bei Wurzelkarpfen vorbereiten und pochieren. Gräten und Kopf mit Wurzelgemüse für Suppe auskochen. Nicht salzen!

Paprikacreme (4–5 Portionen):
1/8 l Weißwein mit einigen Zwiebelringen, 1 Lorbeerblatt und 2–3 Pfefferkörner auf 3–4 Eßlöffel Flüssigkeit einkochen, mit 1/8 l Fischsuppe aufgießen, abseihen, mit 1/8 l Obers aufgießen und mit Mehlbutter (20 g Butter, 10 g Mehl verrühren) binden, kurz durchkochen lassen und im Turmmixer mit entkerntem, kurz blanchiertem roten Paprika (1 Stück) sowie etwas Tomatenmark und Knoblauch fein aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Pochierte Karpfenfilets etwas abtropfen lassen und auf heißem Teller mit Paprikacreme und Gemüserollgerstl anrichten.

Karpfenmousse im Kohlblatt

(ca. 4 Portionen)

200 g rohes Karpfenfilet (ohne Gräten), faschiert und angefroren, 1/8 l Obers, 2 Eiweiß, Salz, Pfeffer, Zitrone.

Alle Zutaten gut gekühlt im Küchencutter (Moulinette) zu einer glatten Farce cuttern (ca. 1 Minute). Eventuell durch ein Haarsieb streichen und kaltstellen.
WICHTIG! Haarsieb nur mit kaltem Wasser vorreinigen, da ansonsten das Fischeiweiß die Löcher verklebt, anschließend heiß waschen.
4 Kohlblätter mit Strunk in gesalzenem Wasser blanchieren, in eiskaltem Wasser (mit Eiswürfeln) abschrecken, abtropfen, Strunk mit Schnitzelhammer etwas flach klopfen, Karpfenmousse in der Mitte verteilen und die Blätter einrollen. Im Backrohr bei 180 °C in einer Pfanne mit etwas Wein und Wasser (mit Folie abgedeckt) ca. 25–30 Minuten pochieren. Kurz rasten lassen und schräg aufschneiden. Warm oder kalt servieren.

Fisch & Wein

Fisch und Wein nennt sich ein neues Projekt des Verbandes der Teichwirte Steiermarks, bei dem in Zusammenarbeit mit der Gastronomie, den Tourismusverbänden und Gemeinden ein für die Region besonderes Angebot entstehen soll.

Angeln & Natur
Teiche, Seen und Fließgewässer bilden für den begeisterten Angler – und den der es noch werden möchte – die Grundlage für ein besonderes Angebot in unzerstörter Natur.

Familie & Freizeit
Für den Angler und seine Familie soll ein vielseitiges Freizeit- und Erholungsangebot zur Verfügung stehen.
Freizeitspaß und Erholung auf dem Lande soll den Gast zu einem längeren Aufenthalt in der Region bewegen.

Essen & Trinken
Fischspezialitäten und Weinkostbarkeiten aus der Steiermark sollen in gepflegter Atmosphäre dem Gast ein besonderes Gastronomieerlebnis bieten.

Urlaub & Erleben
Urlaub bei Fisch und Wein bedeutet ein abgerundetes Angebot für Gäste, die gerne längere Zeit in der Region verbringen wollen. Umfangreiche Freizeit- und Sportmöglichkeiten sowie Serviceleistungen stehen im Mittelpunkt des Angebotes. Pauschal- und Wochenendangebote sollen dem Gast einen unbeschwerten Urlaub ermöglichen.

»Fisch auf den Tisch – bekömmlich und frisch«
Unter diesem Slogan geben die Teichwirte Steiermarks und Niederösterreichs einen Fisch-Wegweiser mit erprobten Rezepten heimischer Fische und vieler praktischer Tips heraus. Die Broschüre ist beim Verband der Teichwirte Steiermarks, A-8530 Deutschlandsberg, Schulgasse 28 (Tel. 03 4 62 / 22 64 24) erhältlich (Schutzgebühr öS 15,–).

Angeln im Oberpfälzer Wald
zwischen Naabtal und Böhmerwald
»Klein-Finnland« wird es auch genannt, das Land der Angler, mit seinen zahllosen Teichen, vielen Flüssen (Naab, Waldnaab, Regen, Schwarzach, Pfreimd, Wondreb usw. usw.) und ungezählten Bächen. Artenreiche Bestände, günstige Angelmöglichkeiten u. preisw. Unterkünfte. Angelkatalog anford. bei **Tourist Information, Mähringer Straße 7, D-8593 Tirschenreuth, Telefon 060 96 31 / 88 2 23, Telefax 060 96 31 / 23 91**

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1993

Band/Volume: 46

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 67-68