

ische Literatur auf diesem Gebiet wird voll erschlossen. Man merkt aber auch, daß die Autorin, Professor am Ökologie-Institut der Polnischen Akademie der Wissenschaften, bei aller Wissenschaftlichkeit des Textes wirklich eine Liebe zu den »Fischbabys« mitbringt.

P. Adamicka

### **From Discovery to Commercialisation – Abstracts, World Aquaculture '93.** EAS

Special Publication Nr. 19. 662 Seiten, Paperback. European Aquaculture Society, Coupure Rechts 168, B-9000 Gent, Belgien. Preis: BF 1.900,-.

Diese Publikation der europäischen Aquakulturgesellschaft enthält die Zusammenfassungen von 618 Vorträgen bzw. Poster der Welt-aquakulturkonferenz, die vom 26. bis 28. 5. 1993 in Torremolinos, Spanien, stattfand.

Die »abstracts« wurden nicht redaktionell bearbeitet, sie sind meist in englischer, manche in spanischer Sprache gehalten. Die Hauptbereiche der Beiträge: Algen, Weichtiere, Krebstiere, Süßwasserfische, Meeresfische, Umwelt, Genetik und Biotechnologie in der Aquakultur, internationale wissenschaftliche Zusammenarbeit, Wechselwirkungen zwischen Aquakultur und Fischerei, Wertverbesserung von Aquakulturprodukten, Lizenzierung und Versicherung von Produktionssystemen, Bewirtschaftung von Teichsedimenten, Standardisierung von Diagnosemethoden und Gesundheitszeugnisse, Probleme und Aussichten der Plattfischzucht. Ja.

## **REZEPTE**

Serviervorschläge mit frischen Räucherforellen aus Österreich

### **Räucherforelle – eine leichte und aromatische Vorspeise**

Zutaten für zwei Personen: 1 geräucherte Forelle filetieren. Dazu hausgemachten Oberskren: ½ l Schlagobers geschlagen, 2 EL feingeriebener Kren, Prise Salz. Zum Garnieren nehmen Sie am besten Zitronenachteln und etwas Kresse.

### **Räucherforelle mit Endiviensalat und Joghurtkren**

Zutaten für zwei Personen: 2 geräucherte Forellenfilets, ½ Becher Joghurt, Saft einer

Zitrone, ¼ TL Salz, 2 EL Kren, 1 Orange, Pfeffer, 1 Messerspitze Zucker, 1 Tomate.

Zubereitung: Forellenfilets auf den Salat legen. Joghurt, Kren und Zitronensaft verrühren, Orange in kleinste Würfel schneiden und dazugeben. Mit Gewürzen abschmecken und mit der Tomate verzieren.

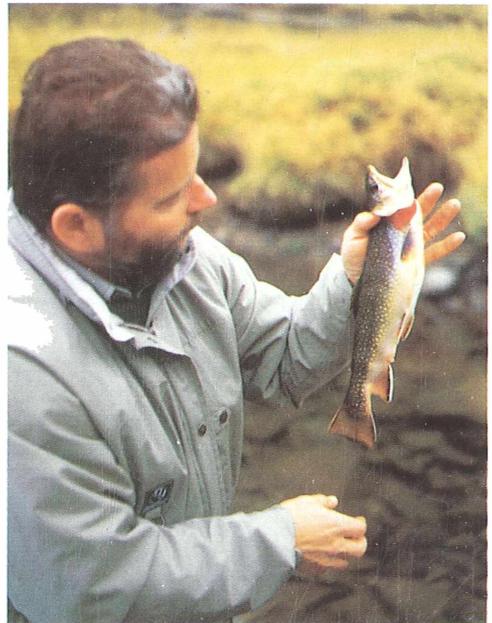
### **Warmes Räucherfilet**

Zutaten für zwei Personen: 2 Forellenfilets in Alufolie wickeln, bei 240 Grad Hitze ca. 10 Minuten erwärmen. Heiß mit Kartoffeln, grünem Salat, Mayonnaisesalat oder Kartoffelsalat servieren.

### **Räucherforelle mit Spiegelei**

Zutaten für zwei Personen: 2 Forellenfilets, Butter, Spiegeleier, etwas Petersiliengrün, 2 Zitronenachteln und einige Scheiben Toastbrot.

Zubereitung: Forellenfilets in eine Pfanne mit heißer Butter legen und mit Spiegelei überbraten. Auf Toast oder mit Kartoffelbrei servieren.



38-cm-Bachsaibling aus einem Tauersee in 1800 m Seehöhe. Man beachte die herrliche Farbstruktur des Fisches. Der See hat einen relativ hohen Säurewert, und nur Bachsaiblinge vermehren sich dort, Bachforellen und Seesaiblinge verkümmern dagegen.

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1994

Band/Volume: [47](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 147](#)