

Süßwasser und Meer wandernden Lachsen bis zu den phantastischen und skurrilen Formen der Tiefseebewohner. Der dritte Teil behandelt die Erforschung und Nutzung der Ozeane durch den Menschen und dessen vielfältige Einflußnahme auf die ozeanischen Ökosysteme. Auf den Schutz der marinen Umwelt geht das letzte Kapitel ein, in dem die Planung für die künftige Nutzung und Erhaltung dieser Lebensräume abgehandelt wird.  
Ja.

### **Die staatliche Fischerprüfung in Bayern.**

Von Dr. Günter Keiz. 1993. DIN-A4-Broschüre, 159 Seiten. Herausgegeben vom Landesfischereiverband Bayern e.V., D-81545 München, Pechdellerstraße 16. Preis: DM 19,80.

In Bayern wurde 1971 eine staatliche Fischerprüfung eingeführt. Seit damals haben sich Prüfungsinhalte, Rechtsnormen, Techniken der Vorbereitung auf die theoretische Prüfung u.a.m. geändert, so daß eine völlig neue Bearbeitung des ursprünglich als »Der Weg zur Fischerprüfung« bekannten Werkes nötig wurde. Dieses Werk verfolgt den Zweck, dem Anfänger in der Fischerei nützliche Hinweise zum Ablauf und zum erfolgreichen Bestehen der Fischerprüfung zu geben. Sie ist keinesfalls Lehrbuch-Ersatz. Die Auflistung von über 800 Prüfungsfragen, die den amtlichen Prüfungsbögen der vergangenen Jahre entnommen sind, soll helfen, den Wissensstand zu überprüfen.

Die in dieser Broschüre gegebenen Informationen über die Regelung der staatlichen Fischerprüfung sind für Österreich von besonderem Interesse, da man ja auch hierzulande die Einführung einer obligaten Prüfung überlegt.  
Ja.

## **REZEPTE**

### **Fischstrudel**

Einen Strudelteig (25 dag glattes Mehl, 1 EL Olivenöl, 1/8 l lauwarmes Wasser, 5 g Salz) herstellen und eine halbe Stunde zugedeckt rasten lassen. Den gegarten Fisch zerpfücken und von allen Gräten befreien. 3 Semmeln in dünne Scheiben schneiden, mit ca. 40 dag Fisch und Kräutern (Dill, Petersilie) vermischen und ca. 10 dag zerlassene Butter darübergießen. 3 Eidotter in 1/16 l Milch versprudeln, salzen,

würzen und über die Masse gießen. 1/2 Stunde durchziehen lassen.

Den Strudelteig ausziehen, mit zerlassener Butter bestreichen und die Masse auf 2/3 der Fläche verteilen. Einrollen, mit Butter bestreichen und im Backrohr bei 180° C 20 Minuten backen.

### **Mousse vom Räucherkarpfen in der Strudeltulpe**

(8–10 Personen)

Zirka 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. Abfälle (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 Filets zugeben, kurz aufkochen, eingeweichte und ausgedrückte Gelatine zugeben und im Turm mixer 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.

### **Gebackener Karpfen**

süß-sauer eingelegt

Die ausgelösten Karpfenfilets in ca. 5 mm starke Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen, in Mehl wälzen und in Öl knusprig herausbacken. (Die so zubereiteten Karpfenstreifen können auch nur gebacken genossen werden.) Den verdünnten Essig mit Gewürzen (1 Prise Zucker, 1 Teelöffel Senfkörner, 10 Stück Pfefferkörner, 2 Stück Lorbeerblätter) aufkochen.

In eine Glas-, Steingut- oder Porzellanschüssel abwechselnd Zwiebelringe und Karpfenstücke einlegen. Alles mit dem überkühlten Essig übergießen und über Nacht stehen lassen.

Dieses Gericht hält sich einige Tage und kann sowohl als pikante Vorspeise oder Jause als auch als Hauptgericht mit Salzkartoffeln serviert werden. Gebackener Karpfen süß-sauer eingelegt ist ein ideales Rezept, wenn der Fang zu groß ausgefallen ist oder zu viel eingekauft wurde.

# 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 225](#)