

REZEPTE

Amurspieß

Zutaten: Amur, Apfel, Selchspeckscheiben, Salz, Pfeffer, Butter, Zitrone, Salz.

Zubereitung: Den Fisch filetieren und enthäuten. In Stücke von ca. 3 dag teilen, säuern, würzen, mit Speckscheiben umwickeln. Den Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Auf einen Holzspieß abwechselnd aufstecken und in Butter langsam braten.

Saibling auf steirische Art

30 dag Wurzelwerk (Möhren, Sellerieknolle, Petersilwurzel) bürsten und schälen. Je 1 Bund Dille und Petersilgrün separat abzupfen. Das Wurzelwerk in mit $\frac{1}{8}$ l Weißwein und Salz gewürztem Wasser kernig weich kochen, die Dill- und Petersilstengel mitkochen. Das Wurzelwerk nudelig schneiden. Die ausgenommenen und gereinigten Saib-

linge im Kochsud bei schwacher Hitze garen. Herausheben und auf einer Platte anrichten. Das Wurzelwerk darauf verteilen. 2 EL gestiftelte Mandeln in Butter leicht bräunen, die gehackte Petersilie und die Dillspitzen in 6 dag Butter aufschäumen lassen und über die Fische gießen.

Dazu passen frisch gekochte Salzkartoffeln. Eine besonders schmackhafte Zubereitung für Süßwasserfische jeder Art.

Amur à la Stroganoff

Filets oder Portionsstücke oder in ca. 5-mm-Streifen geschnittene Filets mit reichlich Zitronensaft marinieren, liegen lassen, salzen, wenig pfeffern. Fett langsam in einer Pfanne erhitzen, Fischstücke leicht bemehlen, langsam knusprig braten, auf einer Platte warmhalten. In der Bratpfanne blättrig geschnittene Essiggurken glasig rösten. Einen Hauch Mehl auf den Pfannenboden stäuben. Mit einer Mischung aus $\frac{1}{3}$ süßem Rahm und $\frac{2}{3}$ Milch aufgießen, etwas (Gemüse-)Brühwürfel einbröseln, kurz einkochen lassen, mit frischer Dille über die Fische gießen. Mit Salzkartoffeln oder Weißbrot servieren.

Kapitale

Waldviertler Besatz- und Speisefische

Karpfen, Hechte, Schleien und Barsche
aus naturnaher, extensiver Produktion
zu realistischen Preisen

TEICHWIRTSCHAFT FISCHER-ANKERN

A-3932 Kirchberg am Walde 1
Tel. + Fax 0 28 54 / 247 Bürozeit
Tel. + Fax 0 28 54 / 62 01 abends

ZOBODAT - 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 260](#)