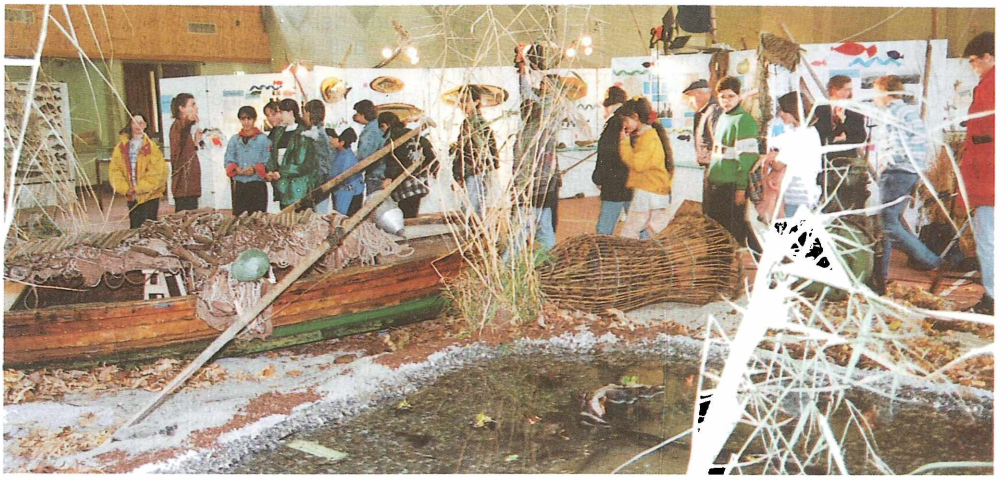
©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at



Fotos: Gerd Rusch

tive Ausstellung konnte an nur zwei Öffnungstagen einen überraschend großen Besucherzustrom erzielen.

Es bleibt zu hoffen, daß diese ansprechende Ausstellung möglichst bald einer noch größeren Öffentlichkeit in Vorarlberg und auch im benachbarten Ausland zugänglich gemacht werden kann. GV

PS: Selbstverständlich ist auch im neu erschienenen Heimatbuch Höchst ein größeres Kapitel dem Thema Fischerei gewidmet.

REZEPTE

Lachsforelle, roh gebeizt

2 Bund Dillspitzen grob hacken. 1½ EL Grobsalz, ½ TL Feinkristallzucker und 1 EL weißer Pfeffer trocken vermischen.
1½ kg Lachsforellen filieren, waschen und abtrocknen. Mit der Haut nach unten in eine Schüssel legen. Mit dem Dill und der Gewürzmischung bestreuen. Die Filets mit der Innenseite zusammenlegen und mit Alufolie abdecken. Mit einem Holzbrett und zwei vollen Konservendosen o. ä. beschweren. Im Kühlschrank drei Tage marinieren. Zirka alle 12 Stunden wenden und mit dem sich bildenden Saft bestreichen. Danach lassen sich die noch im Rückenfilet befindlichen Gräten mit einer kleinen Zange oder einer Pinzette leicht entfernen. Den Dill und die Gewürze abschaben und mit einem Lachsmesser, vom Schwanz beginnend, schräg dünne Scheiben von der Haut herunterschneiden.
Dazu passen Zitronensechsteln, eine pikante Senfsoße und frisch getoastetes Weißbrot.
Für dieses Rezept eignen sich alle lachsartigen Fische wie: Lachsforelle, Saibling, Bach-, See- oder Regenbogenforelle. Eine Delikatesse, die sich einige Zeit im Kühlschrank hält.

Rezept aus: Fischwegweiser, siehe Buchbesprechung Seite U3.

TEICHWIRTSCHAFT

GUT DORNAU

BESATZFISCHE

Karpfen, Schleien, Silber- und Grasamur,
Hechte, Zander, Welse und Weißfische

Zustellung nach Vereinbarung!
Preisliste bitte anfordern!

2544 Leobersdorf · Tel. 02256/2666 (Tonband)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1995

Band/Volume: 48

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 31