

halten einen Überblick über die Lebensweise und die Umweltsprüche der Wasser- und Uferkäfer. Bestimmungsschlüssel mit zahlreichen Abbildungen erlauben eine Determination der Imagines und Larven bis zur Familie, Gattung und in einigen Fällen bis zur Art.
I. B.

»**Käfer am Wasser**« von E. Amann, C. M. Brandstetter und A. Knapp. 1994 erschienen als Broschüre im Eigenverlag des Ersten Vorarlberger Coleopterologischen Vereins in Bürs/Österreich. 38 Seiten, öS 150,-.

Dieser Bestimmungsschlüssel faßt die wichtigsten Merkmale in Wort und Bild zusammen, so daß eine Determination der Imagines aquatischer Käfer Mitteleuropas bis zur Gattung möglich ist. Für eine Determination bis zur Art ist die Spezialliteratur heranzuziehen. Hilfreich ist eine Erläuterung der Fachausdrücke und die Anführung von Spezialliteratur.
I. B.

REZEPTE

Zander nach Winzerart

600–800 g Zanderfilets, Salz, Pfeffer, Streuwürze, 1 Glas Weißwein, 1 dl Bouillon, 2 Zwiebeln, gehackt, 100 g Butter, 2 Eigelb, 1 Tasse Traubenbeeren, geschält (evtl. Dose), 3 EL Cognac.

In einer gebutterter feuerfester Form die gehackten Zwiebeln verteilen, die gewürzten Zanderfilets darauflegen und mit Weißwein und Bouillon knapp bedecken, mit Alufolie zu-

decken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten pochieren. Fond in ein Pfännchen gießen und ungefähr zur Hälfte einkochen lassen. Das Pfännchen in ein Wasserbad stellen. Damit die Sauce nicht gerinnt, darf das Wasser im Wasserbad nicht sieden. Die flüssige Butter und dann langsam unter stetigem Rühren die verquirlten Eigelb begeben, weiterrühren, bis eine schaumige Sauce entsteht.

Die Traubenbeeren im Cognac erwärmen und über die angerichteten Zanderfilets verteilen. Sauce separat servieren.

Karpfenröllchen »Wilhelmine«

Rezept aus Fischkochwettbewerb –
von Max Misteli

800 g Karpfenfilets, enthäutet, 100 g geräucherter Lachs in Scheiben, 1 dl Rahm, 1 Glas Weißwein, 1 dl Fischfond oder Bouillon, gehackte Petersilie, Estragon und Basilikum, 30 g Butter, 1 Zwiebel, gehackt, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer.

Füllung: 100 g Hechtfleisch, gehackt, 100 g Karpfenfleisch (Abschnitte), gehackt, 2 dl Rahm, 1 Eiweiß, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer. Die Filets in Portionenstücke von etwa 90 g schneiden (rechteckig). Die Zutaten für die Füllung gut mischen, auf die mit Lachsscheiben belegten Karpfenfilets streichen, die Filets sorgfältig einrollen. Die Fischröllchen salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln, in eine gebutterte, mit Zwiebeln ausgelegte Form geben, mit Weißwein und Fischfond im Ofen garen (12–15 Minuten). Die Garflüssigkeit sorgfältig abgießen und aufkochen lassen, den Rahm begeben und mit Mehlbutter binden. Die gehackten Kräuter dazufügen, abschmecken und die Sauce über den angerichteten Fisch gießen.

Die beiden Rezepte sind dem Fischkochbuch »Gaumenfreuden aus Bach und See« entnommen. Eine Buchbesprechung erfolgte in Heft 8/9 1996, Seite 206.

VERPACHTUNG FISCHWASSER Brandenberger Ache, Tirol

Ab 1. Jänner 1997 gelangt das Fischereivier Nr. 7 (Unterlauf Brandenberger Ache) auf 5 Jahre zur Neuverpachtung. Flußstrecke ca. 5 km, teilw. verbaut. Äsche, Bachforelle. 3 Jahreskarten. Mindestpachtschilling öS 40.000,-

Anbote spätestens bis 13. Dezember 1996, 9.00 Uhr. Anbotsunterlagen gegen spesenfreie Vorauszahlung des Unkostenbeitrages in Höhe von öS 150,- auf das PSK-Konto 5.775.220 der Forstverwaltung Brandenburg, 6233 Kramsach, Claudiaplatz 135, Telefon 0 53 37 / 62 4 45.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1996

Band/Volume: [49](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 268](#)