

Schonzeiten und Brittelmaße, Orte, Gewässer, vorkommende Fischarten, erlaubte Köder und Fanggeräte, Preise der Lizenzen, besondere Bedingungen sowie Kartenausgabestellen mit Namen, Adresse und Telefonnummer geben dem Werk seine Wichtigkeit. Ein Handbuch, das jeder Sportangler haben sollte.

Erhältlich ist der Angelführer durch Österreich im Angelgerätefachhandel und Buchhandel sowie in allen Bahnhofsbuchhandlungen.

Großwörterbuch des Lebensmittelwesens Deutsch/Englisch. Von Elke Firth und Erich Lück. 1. Aufl. 1997. DIN A5. Hardcover. 466 Seiten. ISBN 3-86022-331-3. Preis: DM 198,-. Behr's Verlag, Averhoffstraße 10, D-22085 Hamburg.

Die englisch-deutsche Ausgabe des »Comprehensive Dictionary of Food Topics« erlebt seit 1990 bereits die 3. Auflage. Nach jahrelanger Arbeit haben die Autoren nun den Gegenband erstellt. Das Wörterbuch umfaßt 22.000 Einträge aus dem Fachbereich des Lebensmittelwesens. Wissenschaft, Technik und Praxis vom Essen und Trinken im weitesten Sinn und die wichtigsten Grenzgebiete sind erfaßt. Ein eigener Abschnitt ist den wissenschaftlichen Bezeichnungen von Tieren und Pflanzen gewidmet (lateinisch / deutsch), was die exakte Übersetzung von Trivialbezeichnungen ermöglicht. Ja.



Behörden und Organisationen der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft 1997. Ute Benecke (Red.), 596 Seiten, DIN A5, ISBN 3-922528-05-8. Preis: DM 195,-. Behr's Verlag, Averhoffstr. 10, D-22085 Hamburg.

Mehr als 8.000 inländische (für Deutschland) und internationale Adressen finden sich in diesem übersichtlich gestalteten Führer durch die Behörden- und Organisationsvielfalt auf dem Gebiet der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft. Neben Adresse, Telefon, Fax etc. werden auch die wichtigsten Ansprechpartner angeführt.

Für Auskunftsuche oder die Suche nach geeigneten Kooperationspartnern eignet sich dieses Handbuch auch für die Nachbarländer Deutschlands sehr gut. In 14 Großgruppen mit numerischer Untergliederung findet man Details etwa über Bundesbehörden, Bundesländer, Landwirtschaftskammern, Untersuchungsanstalten, Beratung, Ausbildung und Forschung, Pflanzliche Produktion, Forstwirtschaft, Tierische Veredelungswirtschaft, Handel, Marketing, Sachverständige, Internationale Organisationen. Ja.

REZEPTE

Gedämpfter Saibling mit Flußkrebse und Wurzelgemüse

Zutaten für 6 Personen: 6 Stück Saiblinge (à 300 g), 24 Stück Flußkrebse, 180 g feine Gemüsestreifen (Sellerie, Lauch, Karotten), 125 g Butter, 1/8 l trockener Weißwein, Salz, Pfeffer, Zitrone.

Zum Kochen der Krebse: ca. 1,5 l Wasser, 2 Zweige Dill, Salz, etwas Kümmel.

Zubereitung: Saiblinge filetieren und alle Gräten entfernen.

Die Krebse im siedenden Sud (aus Wasser mit Kümmel, Dille und Salz) ca. 2 Minuten kochen, herausnehmen und abtrocknen lassen. Wenn die Krebse etwas abgekühlt sind, ausbrechen.

Die Saiblingsfilets auf ein geöltes Blech legen, bei starker Oberhitze (260°C) eine halbe Minute lang ins Rohr schieben, damit sie die Haut von den Filets abziehen können. Würzen mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft.

Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen (die Pfanne sollte groß genug für 12 Saiblingsfilets sein), die vorbereiteten Gemüsestreifen dazugeben und kurz dünsten. Mit Weißwein und gleicher Menge Wasser ablöschen und ca. 2 Minuten kochen lassen. Die Filets dazugeben, für ca. 5 Minuten dämpfen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf die vorgewärmten Teller anrichten.

Die Flüssigkeit (Fond) mit Butter binden (nicht kochen lassen), abschmecken mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft. Mit den erhitzten Krebschwänzen garnieren.

Tip: Nur frische Fische verwenden, dies erkennt man an glänzender Haut und rötlichen Kiemen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1997

Band/Volume: [50](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 276](#)