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

REZEPTE

Brotaufstrich mit geräucherter Renke

(Für 4 Personen). 100 g geräuchertes Renkenfilet, 2 Schalotten, 70 g kalte Butter + Butter zum Braten, 1 hart gekochtes Ei, 1 TL Kapern, 2 EL gezupfte frische Majoranblätter, etwas Senf, 1 Spritzer Zitronensaft, weißer Pfeffer, einige Scheiben Mischbrot, einige Frühlingszwiebeln.

Die Haut vom Renkenfilet entfernen, den Fisch in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotten schälen, in Scheiben schneiden, mit Butter glasig braten, abkühlen lassen und zu den Fischstreifen geben. Die kalte Butter in Würfel schneiden und zusammen mit dem gehackten Ei und den Kapern über den Fisch verteilen. Die Majoranblätter darüber streuen und die Mischung in der Küchenmaschine zerkleinern, bis sie zu einer weichen Creme wird.
Mit etwas Senf, Zitronensaft und weißem Pfeffer abschmecken und auf kleine geröstete Brotscheiben streichen. Mit dem fein geschnittenen Grün der Frühlingszwiebeln garnieren und zum Aperitif servieren.

Geräucherter Waller auf Tomatenkraut

(Für 4 Personen). 800 g Wallerfilet, 2½ Zwiebeln, 300 g durchwachsener Räucherspeck, Butterschmalz, 1½ kg Weißkraut, 500 g Tomatenfleisch, 1 Bund frischer Thymian, 4 rote Chilischoten, Salz, 2 Gläser Weißwein, roter Pfeffer, Räuchersalz mit Kräutern der Provence.

Den Waller in Stücke schneiden und den Boden einer Schüssel mit Kräutersalz bedecken. Die Fischstücke darauflegen, mit Kräutersalz bestreuen und 1½ Stunden ziehen lassen, von Zeit zu Zeit wenden.
In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Speck in Streifen schneiden. In einem großen Schmortopf mit Butterschmalz glasig braten. Das Kraut vierteln, den Strunk entfernen, in Scheiben von 2 cm Dicke schneiden und das Tomatenfleisch, den Thymian und die Chilischoten dazugeben. Salzen, mit Weißwein löschen und fertigdünsten.
Die Vertiefung im Boden des Räucherofens mit Räuchermehl füllen, die Wallerstücke abwaschen, trocknen lassen, auf den Rost legen und etwa 12 Minuten räuchern. Das Tomatenkraut in eine Schüssel geben, die Wallerstücke darauflegen, mit rotem Pfeffer bestreuen und mit Salzkartoffeln servieren.

Diese Rezepte sind dem Buch »Fische räuchern« von Francis Ray Hoff, BLV Verlag, entnommen.

Verwendung von Fischresten

Zwei Zwiebeln schneidet man sehr fein, schwitzt sie in Butter weiß, gibt einen Löffel Mehl hinzu und läßt sie gut durchschwitzen (nicht bräunen), gießt nach und nach unter stetem Rühren soviel Sahne darauf, daß eine dicke Sauce entsteht, die man mit Salz und Pfeffer, einem Löffel Kapern und einigen vorbereiteten Sardellen würzt. Dann gibt man die Sauce über den von Haut und Gräten befreiten und in Stückchen zerpflückten Fisch, gibt das Ragout in Muscheln oder Näpfchen, bestreut mit geriebener Semmel und Parmesankäse und stellt sie 10 Minuten lang in das heiße Rohr. Man kann die von Gräten befreiten Fischstückchen auch kalt mit Mayonnaise servieren.

Ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches Neujahr 2000 wünscht allen Lesern der Österreichische Fischereiverband

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: 52

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 282