

Das neue Praxis-Handbuch Angeln. Erfolgreich fangen an Bach, Fluß, See. Von John Bailey. 192 Seiten, 680 Farbfotos, 36 farbige Grafiken. BLV Verlags GmbH, München. 1999. ISBN 3-405-15498-7. Preis: DM 49,90, öS 364,-, sFr 46,-.

In seinem »Neuen Praxis-Handbuch Angeln« präsentiert der englische Angelexperte John Bailey leicht verständlich und unterhaltsam sein immenses Wissen über Fische und ihre Lebensräume im Süßwasser. Der Autor beschreibt ausführlich über 25 Fischarten. Mit eindrucksvollen Fotos – z. T. spektakulären Unterwasseraufnahmen – zeigt er die Tiere in unterschiedlichen Situationen und Lebensphasen: bei der Nahrungsaufnahme, bei der Jagd oder auf dem Laichzug. Er informiert über die verschiedenen Gewässer mit ihren Temperaturunterschieden, Strömungen und saisonale Veränderungen.

Bailey führt seine Leser auch an fremde, exotische Gewässer in allen fünf Kontinenten, wo beispielsweise Barben, Mahseer und Arktische Saiblinge befischt werden. Und bei all dem bekommt der Leser jede Menge wichtiger und nützlicher Informationen über die wichtigsten Fischarten der Erde, ihre Lebensweise und Verhaltensbesonderheiten, ergänzt durch die jeweils geeigneten Fangtechniken und den richtigen Umgang mit Schnur, Haken und Köder.

R E Z E P T E

Fischstrudel

Zutaten: ½ kg Weißfischfilet, Butter, 1 kleine Zwiebel, 80 ml Obers, 2 Eier, 80 g Brösel, Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Portion Strudelteig, flüssige Butter, 1 Eidotter.

Strudelteig auftauen. Ausgelöste, gehäutete und entgrätete Fischfilets in Stücke teilen und im Standmixer oder mit dem Pürierstab pürieren, dann portionsweise durch die feine Lochscheibe der »Flotten Lotte« passieren.

Fischmus 5 Minuten in die Tiefkühlung geben. Zwiebel in Butter dünsten, abkühlen lassen und mit Fischmus, Obers, Eiern, Bröseln, Petersilie, Salz und Pfeffer gut verrühren. Noch einmal 5 Minuten in die Tiefkühlung geben.

Backrohr auf 220° C vorheizen. Strudelteig auf Tuch auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen, ⅓ der Fläche mit der Fülle bestrei-

chen. Mit Hilfe des Tuches einrollen und den Strudel auf ein Blech mit Backpapier legen. 25–30 Minuten backen, dabei zuerst nach 10 Minuten mit Dotter bestreichen.

Dazu paßt z. B. Weißweinsauce.

Dieses Rezept ist der 1999 erschienenen Broschüre »Karpfen & Co. – Kochen mit *biofisch*« entnommen.

Es enthält 100 interessante Rezepte zur Zubereitung von Karpfen und Nebenfischen der Teichwirtschaft. Dieses Kochbuch will auf die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten heimischer Fische – vornehmlich aus biologischer Teichwirtschaft – hinweisen und manchen die Schwellenangst vor der Fischküche nehmen.

Erschienen im Eigenverlag der ARGE *biofisch*, 1060 Wien, Tel. 01/4057/6303, E-mail: biofisch@magnet.at. Preis: ATS 50,-.

Gebackener Aal

1 kg Aal, 2 Eier, 250 g Backfett, geriebene Semmel, Zitronenscheiben.

Der vorbereitete, enthäutete Aal wird in Stücke geschnitten, in siedendem gesalzener Wasser aufgeköcht und dann auf einem Sieb abgetropft. Sobald die Stücke trocken sind, werden sie in zerquirtes Ei getaucht, in fein geriebener und gesiebter Semmel gewendet, in heißem Fett schwimmend zu schöner goldbrauner Farbe gebacken und auf vorgewärmter Schüssel mit Zitronenscheiben garniert. Es wird Remouladensauce dazu gereicht.

LESERBRIEFE

Betr.: Österreichs Fischerei 1/2000

Ich freue mich, daß doch jemand den Artikel gelesen hat. Ich bin überrascht, daß ein Zitat des Altmeisters Eipeldauer so mißverstanden werden kann. Noch dazu von einem Mann, der eine gute Feder führt und mit seinem Buch »Fischweid« sicher einen Meilenstein für die OÖ Fischerei gesetzt hat. Darüber würde ich mich mit Herrn Harra aber gerne persönlich unterhalten oder einen Schriftverkehr führen.

Eipeldauer und auch ich – deshalb zitiere ich ihn auch – verstehen das Zitat natürlich nur im Sinne des Verständnisses von Herrn Harra. Vielleicht würde es besser verstanden, wenn wir zitiert hätten »Angeln heißt nicht *nur* Fische fangen ...« Wer die Fangstatistiken

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2000

Band/Volume: [53](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 78](#)