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

REZEPTE

Rosmarinfisch

Je ½ grüne und rote Paprikaschote, 3 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 Scheiben Toastbrot, 3 kleine Zweige frischer Rosmarin (oder 2 Teelöffel getrockneter), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Teelöffel Edelsüß-Paprika, 1 ganzer küchenfertiger Fisch (etwa 600 g; z. B. Brasse, Barbe, Rotbarsch, Zander), 1 Zitrone, ⅛ l Weißwein.
Paprikaschoten waschen, entkernen, in feine Würfel schneiden, abgezogene Knoblauchzehen, Zwiebel und Brot fein würfeln. Alles mit einem Teelöffel feingehackter Rosmarinnadeln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fisch unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. Zehn Minuten stehen lassen. Innen und außen salzen. Mit der Hälfte der Paprikamischung füllen. Wein und restlichen Rosmarin in eine feuerfeste Form geben. Fisch darauflegen, mit der restlichen Paprikamischung bestreuen. In den kalten Backofen schieben. Auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 35 Minuten garen. Dazu: Kartoffelbrei, Pell- oder Salzkartoffeln bzw. Brot.

Gebratene Forellenfilets auf Spitzkohlsalat

Für 4 Portionen: 25 g Senfkörner, 4 Forellenfilets (ohne Haut, à 90 g), 600 g Spitzkohl, Salz, 100 g Radieschen, 1 kleiner Bund Kerbel, 3 Zweige Dill, weißer Pfeffer (aus der Mühle), 12 EL Öl, 30 g Butter, 4 EL Essig.

1. Die Senfkörner in reichlich Wasser zirka 1 Stunde leicht kochen, abtropfen lassen.
2. Die Forellenfilets entgräten, jeweils schräg in 3 gleich große Stücke schneiden.
3. Den Spitzkohl putzen, in 2 cm große Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Radieschen putzen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Kräuter von den Stielen zupfen. Mit Radieschen, Kohl und Senfkörnern mischen.
4. Die Forellen salzen, pfeffern, mit der Grätenseite in 4 EL heißem Öl und der Butter bei starker Hitze auf jeder Seite 1 Minute braten.
5. Den Spitzkohl mit dem restlichen Öl, Essig, Salz und Pfeffer mischen und auf Tellern verteilen. Die Forellen darauf anrichten.

MARKTNEUHEITEN

Eridania Béghin-Say erweitert ihr dänisches Fischfuttergeschäft

Paris, den 31. August 2000 – Eridania Béghin-Say hat im Rahmen ihrer mit Tiernahrung und Tiergesundheit befaßten Konzerngesellschaft Provimi das Unternehmen Aqua Food erworben, wobei es sich hier um die Fischfuttersparte der dänischen Firma Vital Petfood handelt, deren Produktionsstandort im dänischen Ølgod angesiedelt ist. 1999 wurde hier ein Absatzvolumen in Höhe von 35 Mio. DKK (4,7 Mio. Euro) verzeichnet.
Dieser Ankauf bedeutet, daß DANA FEED, die dänische Fischfutter-Tochtergesellschaft von Provimi, die in Horsens eine der weltweit fortschrittlichsten Produktionsanlagen für Fischfutter besitzt, künftig zu den führenden dänischen Herstellern von Fischfutter gehören wird. Da Vital Petfood den Betrieb des Werks in Ølgod auf Hunde- und Katzenfutter spezialisieren wird, wird dessen Fischfutterproduktion nach Horsens verlegt. Anläßlich des Standortwechsels wird Jørgen Olesen, Werksleiter bei Aqua Food, den Kunden von Aqua Food, vorrangig aus Dänemark, aber auch aus Deutschland und Schweden, behilflich sein, damit optimaler Kundendienst stets gewährleistet ist.
Die Provimi-Gruppe ist für die gesamte Tiernahrungs- und Tiergesundheits-Palette von Eridania Béghin-Say zuständig und verzeichnete 1999 ein Absatzvolumen in Höhe von 1 Mrd. Euro. Die Gruppe besitzt 70 Werke in 24 Ländern und ist marktführend auf sämtlichen Märkten, auf denen sie vertreten ist. Mit vier hoch spezialisierten Fischfutterwerken gehört Provimi vom Geschäftsvolumen her zur Weltspitze innerhalb der Fischzucht-Sparte. Die Eridania Béghin-Say gehört zu den weltweit führenden Veredelungsbetrieben für die wichtigsten landwirtschaftlichen Erzeugnisse (Getreide, Ölsamen, Zuckerrüben), die sie zu hochwertigen Zutaten von Lebens- und Futtermitteln sowie für Non-Food-Anwendungen verarbeitet. 1999 beschäftigte Eridania Béghin-Say 22.000 Mitarbeiter bei einem Absatzvolumen von 9 Mio. Euro.
Wenden Sie sich für zusätzliche Information an DANA FEED A/S, vertreten durch Herrn Hauptgeschäftsführer Henning Christensen, unter der Rufnummer +45 75 61 12 00.

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 308