

Österreichisches St. Hubertus Jahrbuch 2001

Redaktion: Rainer Wernisch. Ca. 360 Seiten, Taschenformat. Österreichischer Agrarverlag, A-2335 Leopoldsdorf, Achauerstr. 49a. Preis: öS 228,- / € 16,57 / DM 31,90.

Der beliebte Revierbegleiter wird bereits seit 40 Jahren in der Redaktion ST. HUBERTUS von praktizierenden Jägern zusammengestellt. Neben dem Kalendarium mit vielen Möglichkeiten zum Eintragen persönlicher Beobachtungen enthält das Jahrbuch zahlreiche andere praxisbezogene Informationen, Tabellen, Mondphasen, Auf- und Untergangszeiten von Sonne und Mond. Im umfangreichen Adressenteil finden sich neben allen jagdlich relevanten Verbänden, Vereinen Sachverständigen etc. auch die diesbezüglichen Angaben für fischereiliche Organisationen, sowie Angaben über Schonzeiten und Brittelmaße in den einzelnen Bundesländern. Ja.

Imkerkalender 2001

Von Hans Vockenhuber. Taschenbuchformat. Österreichischer Agrarverlag, A-2335 Leopoldsdorf, Achauerstr. 49a. Preis: öS 228,- / € 16,57 / DM 31,90.

Der Erfolg in der Imkerei hängt auch weitgehend von einer vorausschauenden Planung ab. Das Bienenvolk gibt die Termine vor, der Imker sollte zu jeder Zeit im Jahr wissen, welche Arbeiten jeweils nötig sind. Der Imkerkalender erfüllt genau diese zwei Anforderungen: Im übersichtlichen Kalendarium kann der Imker seine persönliche Planung vornehmen, in den Monatshinweisen und Fachartikeln findet er die Basisorientierung für die imkerlichen Arbeiten. Neben einem umfangreichen Adressenteil finden sich auch die vollständigen Kurstermine der Imkerschulen. Ja.

Fische räuchern und beizen

Von Wolfgang Hauer, 120 Seiten zahlr. Farbabbildungen und Zeichnungen. Leopold Stocker Verlag, Graz-Stuttgart. Preis: öS 218,-/DM 29,90/sfr 27,80 ISBN: 3-7020-0853-5

Die Hauptkapitel dieses Buches betreffen die Themen: Der Fisch als Lebensmittel
Das Räuchern von Fischen
Das Grillen von Fischen
Das Beizen von Fischen
Rezepte für Räucherfische

Wie einleitend bemerkt, wendet sich der Autor in erster Linie an einen Personenkreis, der das Fischräuchern als Hobby betreibt, sowie

an Kleinteichwirte, die ihre Fische z. T. in küchenfertiger Form vermarkten. Nichtsdestoweniger sind im Kapitel »Der Fisch als Lebensmittel« die für das Inverkehrsetzen von Fischen geltenden wichtigsten Paragraphen, betreffend die EU-Richtlinien und EU-Verordnungen, angeführt.

Alle wesentlichen Arbeitsvorgänge, beginnend vom Töten der Fische über das Weiterverarbeiten der Fische, die verschiedenen Räuchermethoden, die zum Räuchern passenden Holzarten und die richtige Lagerung der Räucherware werden ausführlich beschrieben. Der Text wird durch zahlreiche sehr gute Abbildungen ergänzt. Auch das Grillen der Fische wird behandelt wie die Herstellung von Graved Lachs etc. Ein nützlicher Leitfaden vor allem – wie erwähnt, für Personen, die das Räuchern, Steckerlfischbraten etc. als Hobby betreiben, aber auch für Kleinteichwirte und andere Fischereibetriebe, die kleinere Fischmengen weiterverarbeiten.

Kainz

R E Z E P T E

Forellen mit Schalotten-Vinaigrette

Für 4 Portionen: 8 Forellenfilets mit Haut (à 90 g), 800 g kleine Kartoffeln, 1 kleiner Zweig frische Lorbeerblätter, 17 EL Öl (150 ml), Salz, 15 g Dörräpfel, 100 g Schalotten, 500 ml Weißwein, 1 EL Essig, weißer Pfeffer (aus der Mühle), 50 g eingelegter Kürbis, 1 Bund Schnittlauch, 2 Frühlingszwiebeln, 30 g Mehl.

1. Forellenfilets entgräten. Die Kartoffeln schälen. Jede Kartoffel ungefähr 1,5 cm tief einschneiden, in jeden Einschnitt ein Lorbeerblatt stecken. Kartoffeln in eine Saftpfanne geben und mit 5 EL Öl mischen. Mit Salz bestreuen und bei 200 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 160 Grad) im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 45 Minuten backen, dabei einmal wenden.

2. Dörräpfel sehr fein würfeln. Schalotten pellen, in dünne Ringe schneiden, Apfelwürfel und Schalottenringe in 2 EL Öl andünsten. Den Wein dazugießen, auf die Hälfte einkochen lassen. 4 EL Öl und Essig untermischen. Vinaigrette salzen, pfeffern. Kürbis fein würfeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Beides unter die Vinaigrette mischen.

3. Kurz bevor die Kartoffeln gar sind, die Forellen salzen, pfeffern und dünn im Mehl wenden. In zwei großen Pfannen im restlichen Öl zuerst mit der Hautseite bei starker Hitze etwa 3 Minuten anbraten, dann wenden, die Pfannen vom Herd ziehen.

4. Die Kartoffeln auf Tellern anrichten, die Forellen danebenlegen und mit der Vinaigrette begießen.

Zander in Riesling

Für 4 Portionen: 750 g kleine weiße, geputzte Champignons, 1 EL Zitronensaft, Salz, 50 g Butter, 1 Zander (1,2 kg, geschuppt und ausgenommen), 4 Stiele Estragon, 1 Bund glatte Petersilie, 100 g Schalotten, 1/2 l Elsässer Riesling, 2 Lorbeerblätter, 300 g Creme double.

1. Champignons waschen und mit 1/8 l Wasser, Zitronensaft, 1 Prise Salz und 20 g Butter in eine Pfanne geben, zugedeckt 10–12 Min. garen. Champignons in ein Sieb schütten, Sud auffangen, auf 1/8 l einkochen, beiseite stellen.

2. Backofen auf 225 Grad (Gas Stufe 4, Umluft 200 Grad) vorheizen. Zander ausspülen, innen trockentupfen. Kopf, Rücken und Brustflossen abschneiden. Schwanzflosse eventuell kürzen. Estragon und Petersilie grob zerschneiden. Zander innen leicht salzen, Kräuter in die Bauchöffnung geben.

3. Schalotten fein würfeln. Riesling in einem länglichen Topf mit Siebeinsatz mit Schalottenwürfeln und Lorbeerblättern zum Kochen bringen. Zander hineinlegen, mit der restlichen Butter bestreichen, auf unterster Einschubleiste in den Backofen schieben. Nach 15 Minuten den Deckel abnehmen, den Fisch mit Wein beschöpfen. Weitere 10–15 Minuten im Backofen garen.

4. Nach Ende der Garzeit den Zander auf eine Platte legen. Ein Geschirrtuch mit heißem Wasser befeuchten und auf den Fisch legen, im ausgeschalteten, geöffneten Backofen warm halten. Rieslingsud durch ein Sieb in einen großen Topf gießen und auf die Hälfte einkochen. Champignonsud und Creme double dazugeben und bei starker Hitze zu einer dicklichen Sauce einkochen. Mit Salz abschmecken, Champignons darin erhitzen.

5. Das Tuch vom Zander nehmen, die Haut abziehen. Zander mit Petersilienkartoffeln oder Nudeln servieren. Man kann den Fisch mit Sauce überziehen oder die Sauce extra servieren.

Gedämpfte Kräuter-Forellen

Für 4 Portionen: 500 g weißer Spargel, 300 g grüner Spargel, 400 g junge Möhren, 200 g Zuckerschoten, 4 Forellen (ausgenommen, à 300 g), Salz, weißer Pfeffer (aus der Mühle), je 1 großes Bund glatte Petersilie und Dill, 2 Bund Kerbel, ca. 1,2 l Fischfond (aus dem Glas), 8 Zitronenscheiben (unbehandelt), 150 g Butter.

Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Die Bauchhöhlen der Forellen gründlich unter fließendem kaltem Wasser auswaschen. Dann gut mit Küchenpapier trockentupfen, salzen und pfeffern. Mit einem Drittel der Kräuter füllen.

3. Fischfond in einem Fischkochtopf mit Dämpfeinsatz zum Kochen bringen, salzen und pfeffern. Möhren dazugeben, 10 Minuten kochen. Nach 2 Minuten den weißen Spargel, nach 6 Minuten den grünen Spargel und nach 8 Minuten die Zuckerschoten und die Zitronenscheiben dazugeben.

4. Forellen in den Dämpfeinsatz des Topfes legen (nicht stellen!). Die Zwischenräume mit den restlichen Kräutern ausfüllen.

5. Den Dämpfeinsatz in den Topf setzen. Bei geschlossenem Deckel 3 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Forellen 8 Minuten gar ziehen lassen.

6. Die Butter schmelzen. Forellen mit dem gut abgetropften Gemüse, den Kräutern und der Butter anrichten.

LESERBRIEFE

Betr.: Österreichs Fischerei 8/9-2000

Der Versuch einer Antwort.

Sind die Angler an der Fischfaunenverfälschung wirklich schuld?

Wer jemals in Orth/Donau war und von dort zur Donau ging oder fuhr, den führte der Weg über den **FADEN**, einen Altarm der Donau, der durch den HW-Schutzdamm bereits einiges an Dynamik verloren hat. Aber bereits der nächste Altarm, die **KLEINE BINN**, die durch eine Traverse vom **HAGEN** getrennt ist, und die daneben liegende **GROSSE BINN** lassen die Wucht und Dynamik der Donau bei Hochwasser ahnen. Viele kleine Tümpel und Weiher, Lacken und Gräben sind durch menschlichen Unverstand von der Donau getrennt oder zugeschüttet worden und dennoch ist die ökologische Funktionsfähigkeit des Gewässers weitgehend intakt. Der **Wild-**

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 344-345](#)