

sem Buch schon einmal darauf vor! Damit auch Sie mal einen 100-Pfund-Wels fangen können ...

So wirts gemacht 2001. Praktische Tips für Jagd und Revier.

Von Harald Klavinus. Herausgeber: Redaktion Deutsche Jagd-Zeitung. Format: 50 x 43 cm. 12 Jagdkarikaturen. Spiralbindung. Preis ca. DM 43,80; öS 326,-; sFr 44,-. ISBN 3-89715-429-3

Ein frecher Kalender für passionierte Jäger, glühende Freunde und grimmige Feinde der Jagd.

Klavinus hat wieder zugeschlagen. Sein neuer DJZ-Kalender für das Jahr 2001 trägt den Titel »So wirts gemacht«! Was bei den tollen »Praktischen Tips für die Jagd und Revier«, so der Untertitel, herausgekommen ist, treibt dem Betrachter die Tränen in die Augen. Alles typisch Klavinus. Provokativ, in aufwendiger Aquarell-Technik, ergänzt durch aufklärende Bleistiftskizzen, mit den »berühmten« Kleinigkeiten, die man erst bei nochmaligem Betrachten erkennt.



REZEPTE

Räucherfischbutter

Ausgelöster Räucherfisch wird zuerst ohne Butter, das zweite Mal mit Butter faschiert und nach Belieben scharf gewürzt.

Mengenverhältnis: $\frac{1}{2}$ Butter, $\frac{1}{2}$ Räucherfisch. Sollte Ihnen einmal von dem wohlschmeckenden Räucherfisch ein Rest übrigbleiben und dieser nur etwas trocken, aber noch wohlriechend sein, kann man ihn unbesorgt für alle diese Räucherfischgerichte verwenden.

Räucherfischmousse

$\frac{1}{4}$ kg ausgelöster Räucherfisch wird zweimal faschiert oder im Mulinex zerkleinert. $\frac{1}{2}$ l Schlagobers steif aufschlagen und mit 10

Blatt aufgelöster flüssiger Gelatine verrühren. Salz, Cayennepfeffer und den faschierten Räucherfisch dazugeben. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie (keine Alufolie) auslegen und die Masse einfüllen. Mindestens über Nacht kaltstellen. Beim Anrichten das Mousse mit der Folie aus der Form heben, umdrehen, Folie abziehen und in Scheiben schneiden.

Dieses Räucherfischmousse kann vor Festen gut vorbereitet werden, denn es läßt sich ohne Probleme einfrieren und in halb aufgetautem Zustand gut aufschneiden und garnieren. Da gerade die Räucherfische ziemlich teuer sind, haben wir als Spar-Rezept die Räucherfischsuppe für Sie aufgeschrieben. Sie können die Reste vom Auslösen (Kopf, Haut und Gräten) der Räucherfische bedenkenlos mehrere Wochen im Tiefkühlschrank sammeln, bis Sie für eine Suppe genug beisammen haben.

MARKTNEUHEITEN

Henrik Jarlbæk neuer technischer Leiter bei Dana Feed

Henrik Jarlbæk ist seit seinem Studienabschluß als Biologe an der Universität Kopenhagen und seit 1985 in der Aquakulturindustrie tätig gewesen. Nach 10 Jahren Arbeit mit der Aufzucht von großen Forellen in Meeresumgebung, initiierte er



1995 eine Forellenzucht in einem auf dem Festland basierenden Wasserkreislaufsystem. Von 1997 bis zum Herbst 2000 war Henrik Jarlbæk als Leiter einer dänischen Aalzucht mit intensivem Wasserkreislaufsystem tätig. Henrik Jarlbæk ist in der dänischen Aquakulturindustrie wohlbekannt. Er war u. a. Vorsitzender der Organisation der dänischen Aquakultur »ODA«, welche die Dachorganisation der gesamten dänischen Aquakulturindustrie ist, und war außerdem mehrere Jahre als dänischer Delegierter der Europäischen Fischzuchtorganisation »FEAP« tätig.

Henrik Jarlbæk wird in Zukunft bei DANA FEED die reorganisierte und gestärkte Forschungs- und Entwicklungsabteilung leiten.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2001

Band/Volume: [54](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 31](#)