

für Anfänger auf dem Gebiet des Fischräucherns – in seiner übersichtlichen Art einen sehr brauchbaren und interessanten Leitfaden dar.

E. Kainz

Handbuch für den Angelfischer. Von E. Rehbrunn. 37. Auflage, 2001. 464 Seiten, flexibler Plastikeinband, Taschenformat. ISBN 3-440-09126-0. Verlag Kosmos, Stuttgart. ATS 291,-/€ 21,15.

»Der Rehbrunn« ist seit Jahrzehnten Standardwerk für die Angelpraxis und liegt nun in der 37. Auflage vor. Das Buch ist von Experten für die Fischerprüfung in Deutschland erarbeitet und gibt durch seinen systematischen Aufbau das praktische Rüstzeug für den verantwortungsbewußten, weidgerechten Umgang mit Fisch, Gewässer und Angelgerät. Mit Ausnahme der rechtlichen Bestimmungen und Fischarten, die in Österreich nicht vorkommen, ist dieses praktische Handbuch, das bequem in jede Fischertasche paßt, auch hier sehr zweckdienlich.

Ja.

REZEPTE

Karpfenrezepte von ARGE Abfischfest, Ing. Thomas Hetzendorfer, 3860 Heidenreichstein, Eisertweg 9

Karpfen in Orangensauce

Zutaten für 4 Personen:

ca. 600 g grätenfreie Karpfenfilets, Saft einer Zitrone, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, 6 Eßlöffel Semmelbrösel, 0,5 l Orangensaft

Zubereitung:

Wie bei allen Fischen, sollte auch hier die 3-S-Regel befolgt werden, nämlich: **SÄUBERN** – **SÄUERN** – **SALZEN**.

Karpfenfilets portionieren, kurz mit Wasser abspülen (**SÄUBERN**) und mit Zitronensaft beträufeln (**SÄUERN**). Anschließend **SALZEN**, mit zerdrücktem Knoblauch einreiben und mit gemahlenem Pfeffer und fein gehackter Petersilie bestreuen. Die Karpfenfilets in Brösel wenden und in eine gefettete Bratpfanne legen. Mit Orangensaft begießen und bei 180° C 20 bis 30 Minuten im Backrohr garen. Als Beilage wird Reis empfohlen.

Äpfel, gefüllt mit Karpfen

Zutaten:

20 dag Fischfilet vom Karpfen, Saft einer halben Zitrone, $\frac{1}{4}$ l Salzwasser oder Fischsuppe, 10 dag Karotten, 5 dag Walnüsse, 2 Stk. mürbe Äpfel

Gestreckte Mayonnaise:

1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Öl, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, $\frac{1}{8}$ l Joghurt

Zubereitung:

Das Filet mit Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen. Aus den angegebenen Zutaten eine gestreckte Mayonnaise bereiten, abschmecken.

Das Filet in kochendes Salzwasser oder in Suppe geben und ca. 10 Minuten leicht ziehen lassen. Nach dem Abkühlen das Filet herausnehmen, abtropfen lassen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Karotten in Stifte schneiden und kernig dünsten, auskühlen. Das Filet, grob gehackte Nüsse und die Karotten mischen, die Mayonnaise vorsichtig unterheben, abschmecken und ziehen lassen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und in dicke Scheiben schneiden. Diese auf Teller legen und die Fischmasse daraufgeben, hübsch garnieren.

Karpfenfilets in Alufolie

Zutaten:

Karpfenfilets, Salz, Pfeffer, Curry, Zitrone, Apfelscheiben, Tomaten, Zwiebel, Öl, Alufolie

Zubereitung:

Karpfenfilets würzen und auf die mit Öl bestrichene Folie legen. Apfelscheiben, Tomatenscheiben und Zwiebelringe darauflegen. Folie fest verschließen und ca. 20 bis 30 Minuten im Backrohr garen.

Karpfenfilets in Bierteig

Zutaten:

Karpfenfilets, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Für den Backteig:

200 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Bier, 2 Eidotter, 2 Eiklar (Schnee), 40 g zerlassene Butter, Salz

Zubereitung:

Karpfenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, durch den Backteig ziehen und mit heißem Fett herausbacken.

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 246](#)