

REZEPTE



Steirischer Wurzelkarpfen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Karpfenfilet, geschöpft
- 1 kleine Zwiebel
- 30 dag Wurzelwerk (Sellerie, Karotten, gelbe Rübe, Petersilwurzel)
- 5 dag Butter
- 1–2 Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- 1 Teelöffel Thymian
- Essig oder Weißwein
- Majoran
- Salz, Pfeffer
- ¼ l Wasser

Die Filetstücke würzen und kurz in etwas Butter anbraten. Die Filets herausnehmen und beiseite stellen. Die Hälfte des Wurzelwerks in Würfel schneiden und gemeinsam mit der Zwiebel leicht anrösten. Mit Wasser und einem Schuß Weißwein aufgießen. Lorbeer-

blätter, Thymian, Pfefferkörner und etwas Salz dazugeben, die Filetstücke in den Sud einlegen und behutsam weichdünsten.

Das restliche Wurzelwerk in dekorative Streifen schneiden, in Butter leicht anschwitzen, mit Karpfensud bedecken und knackig garen. Beilagentip: Kümmelkartoffeln, Salzkartoffeln

siehe Buchbesprechung Seite 142

ANGELFISCHEREI

Die Saalach entlang der österreichisch-bayrischen Grenze ist ein interessantes Fliegenangler-Revier

Das Kuratorium der Peter-Pfenninger-Schenkung in Salzburg-Liefering bietet dem Fliegenangler ein sehr schönes, fast 12 km langes Revier entlang der Staatsgrenze zu Bayern. Es darf nur das österreichische Ufer (rechts) von einheimischen Anglern begangen werden. Tageskarten gibt es ab 1. Mai an der oberen Saalach für 26 Euro, erhältlich bei Star-Fish-Anglershop in Salzburg, Auerspergstraße 10. Dort erhält man auch die besten Fliegen- und Nymphenmuster, speziell für die Saalach entwickelt.

Herrliche Bachforellen, die gar nicht so leicht am Steilufer zu landen sind, gibt es immer wieder an den Strömungskanten zu erbeuten. Diese Fische haben ein Standardgewicht von fast 0,5 kg.

Etwas mehr am Gries stehen die Äschen und Regenbogenforellen. Die Äschen haben



EU Nr: AT-FI-0-04

Holzinger Fische

Ganzjährig lieferbar: Besatz- und Verarbeitungsware

- Forellen
- Saiblinge
- Lachsforellen
- Welse
- Karpfen
- Zander*
- Hechte*

* auf Bestellung

Fertigprodukte für Großhändler und Wiederverkäufer

Ing. Karl Heinz Holzinger

Fischverarbeitungs- und Handelsbetrieb Ges.m.b.H.

A-4623 Gunkirchen, Luckenberg 2, Tel. 072 46/63 86, Fax 072 46/73 43

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2002

Band/Volume: [55](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 144](#)