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

REZEPTE

Barsch vom Grill – exotisch mariniert

Zutaten für 4 Personen:

2 mittelgroße Barsche, je 800 g
Für die Marinade: 2 EL Sambal Oelek, Saft 1 Limette, 4 EL Fischfond, 1 EL Austernsoße
Für die Füllung: 2 Zitronengrasstengel, 4–8 Scheiben Knoblauchbutter
Für die Garnitur: Chilis, Limettenscheiben, Zitronengras, 4 Scheiben Kräuterbutter, 1 EL frischer gehackter Koriander

Zubereitung:

Den Fisch unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und auf jeder Seite mit einem scharfen Messer ca. 2 cm tief einschneiden. Für die Marinade Sambal Oelek mit dem Limettensaft, dem Fischfond und der Austernsoße verrühren, über den Fisch geben, verteilen und etwa 2 Std. zugedeckt stehen lassen; den Fisch in der Zwischenzeit in der Marinade wenden, Zitronengras putzen, waschen und das zarte Grün in feine Ringe schneiden. Marinierten Fisch mit dem Zitronengras und 1–2 Scheiben Knoblauchbutter füllen, in ein gut eingefettetes Fischgitter legen und auf dem Grill von jeder Seite bei nicht allzu starker Hitze so lange grillen, bis die Augen vollkommen weiß gefärbt sind. Den Fisch aus dem Fischgitter lösen und auf einem großen, gewaschenen Blatt anrichten (z. B. Salat). Mit Chilis, Limettenscheiben und Zitronengras dekorieren, auf jeder Fischportion eine Scheibe Kräuterbutter zerlaufen lassen, mit Koriander bestreuen. Curryreis dazu servieren.

Zander Cordon bleu

Zutaten für 4 Personen:

4 Zanderfilets, 80 g Räucherlachs, 80 g Edamerkäse, 1 Ei, Basilikum, Mehl, Paniermehl

Zubereitung:

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs und den Käse in feine Scheiben schneiden, mit Basilikum mischen und auf den Filets verteilen.
Die Filets überklappen, in Mehl, Ei, und Paniermehl wälzen.
Das Ei eventuell vorher mit etwas Wasser verdünnen, damit die Panade nicht zu dick wird. Die Filets in Margarine vorsichtig von beiden Seiten braten.

Zander »Veronika«

Zutaten:

1 Zander von 2 kg,
500 ml Schlagsahne,
1 Eigelb, Olivenöl, Paniermehl,
Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Zander grätenfrei filetieren. Die Filets in Portionsstücke schneiden, während die Schmorpfanne bei mittlerer Hitze erwärmt wird. Gutes Bratfett verwenden, am besten Olivenöl. Geschlagenes Eigelb mit 3–4 EL Sahne verquirlen, den Fisch darin wenden. Dann in Semmelbröseln mit Pfeffer und Salz panieren. Die

Regenbogenforellen
Bachforellen und -saiblinge
Eier
Brut
Setzlinge
Speisefische

Forellenzucht
St. Florian
Martin u. Christa Ebner
5261 Uttendorf, OÖ. ☎ 07724/2078

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

Fischstücke einige Minuten auf beiden Seiten braten, dann restliche Sahne in die Pfanne geben. Nun bei schwacher Hitze 6–7 Minuten ganz sacht sieden lassen.
Fisch herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel geben, die genügend Raum für die Sauce hat.
Die Sauce in der Pfanne weiter sieden lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Sauce vom Herd nehmen, etwas feingehackte Petersilie unterrühren, über den Fisch gießen.
Heiß servieren, am besten mit frischen Pellkartoffeln.

Zander mit Toast und Brie

Zutaten:

1 Zander von 2 kg,
100 g Blauschimmelkäse,
$^{3}/_{10}$ l Sahne,
1 Stangenweißbrot (Baguette),
200 g Brie (Camembert)

Aromatischer Käse und Fisch bilden eine exzellente Kombination. Cremiger Käse muß es sein, wie Gorgonzola, Bavaria Bleu oder Costello aus Dänemark. Sicher, diese Sorten sind fett; doch was soll es, wir wollen die Kalorien mal vergessen und werden die Zanderfilets in einer Mischung aus Sahne und Blauschimmelkäse garen.

Zubereitung:

Den Zander filetieren und in Portionsstücke schneiden. Käse und Sahne in einer Pfanne bei leichter Hitze schmelzen und verrühren. Nun den Fisch in die Pfanne geben und 15 Minuten bei leichter Hitze garen.
Während der Fisch den sahnigen Geschmack des Käses aufnimmt, schneiden wir das Baguette in dicke Scheiben und nehmen ein Drittel der Krume heraus. In die Höhlung legen wir einige Streifen Brie und wickeln das so präparierte Brot lose in die mit Butter gefettete Alu-Folie.
Oben bleibt eine kleine Öffnung, damit die Hitze den Käse schmilzt und das Brot toastet. Die Folien-Pakete kommen auf ein Backblech bei 250 °C für ein paar Minuten in den Herd. Servieren, solange das Brot warm und der Käse noch weich ist.
Gekühlter, aromatischer Gewürz-Traminer aus dem Elsaß paßt vorzüglich dazu.

Fischereiverpachtungen

Folgende Fischereiwässer im Pinzgau gelangen ab 1. 1. 2004 zur Neuverpachtung:

Bezeichnung	*Gemeinde*	*Befischbare Länge*
Salzach und Seekanäle	Piesendorf, Kaprun, Zell/See, Bruck	17,7 km
Wildenbach	St. Martin bei Lofer	3,1 km
Schoberweißbach	Lofer	7,2 km
Wirmbach	Lofer	2,5 km
Altachbach	Weißbach bei Lofer, St. Martin bei Lofer	1,0 km
Brechlbach	Weißbach bei Lofer	2,5 km
Frohnwiesbach	Weißbach bei Lofer	0,8 km
Schüttbach	St. Martin bei Lofer	8,0 km
Ketschmarbach	St. Martin bei Lofer	1,6 km

Nähere Auskünfte und Ausschreibungsunterlagen:

Österreichische Bundesforste AG, Forstbetrieb Saalfelden

Försterweg 19, 5760 Saalfelden, Tel. 0 65 82 / 72 2 27, Fax 0 65 82 / 72 2 27-77

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: 56

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 234-235