in Erwartung dem Auslöser näherten, was zu aggressiven Interaktionen führte. Erwartungshaltung und Gedächtnis für eine zeitlich vorhersehbare Futterverabreichung waren daher in Gruppen von Seesaiblingen bei Benutzung von Selbstfütteranlagen ausgeprägt. In der Studie wurde die Futtermittelverwertung nicht untersucht. Es wurden jedoch bei den beschriebenen Versuchen keine Futterverluste beobachtet, und andere Untersuchungen haben gezeigt, daß die Futtermittelverwertung bei richtig gefütterten Seesaiblingen sehr günstig (0,7 oder besser) sein kann. Die Ergebnisse zeigen, daß die Futterverabreichung zu bestimmten und erwarteten Zeiten von großer Bedeutung für die Seesaiblingszucht sein kann. Das dürfte besonders wichtig bei niedrigen Temperaturen im Winter sein, wenn kleine tägliche Futtermengen bei allgemein geringer Beweglichkeit an die Fische verabreicht werden.

Aqua-Flow-Ref.: TL2003-170

Forschungskoordinator:

Eva Brännäs

Department of Aquaculture
Swedish University of Agricultural Sciences
SE-901 87 Umeå, **Sweden**

Tel.: +46 90 786768

E-Mail: Eva.Brannas@vabr.Slu.se

Zubereitung:

Aus Salzkartoffeln, Milch, gekörnter Brühe, 20 g Butter und einem Eigelb Kartoffelmus zubereiten und dieses warm stellen. Für die Füllcreme den Räucherfisch, Brotwürfel, Schmant und ein Eigelb mit dem Pürierstab pürieren. 2 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Farce kühl stellen.

Zanderfilets mit Zitronensaft beträufeln. Nach 10 Minuten trocken tupfen, salzen, pfeffern und die Farce auf einem Filet verteilen. Das zweite Filet auf die Farce legen und mit Mehl bestäuben. Ein Bratblech mit Öl ausreiben und im Backofen vorheizen. Dann das Doppelfilet auf das Blech geben und mit Butterflocken belegen. Bei 180° C auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Das Filet mit Eigelb bepinseln, mit Butterflocken belegen und weitere 6 Minuten goldbraun gar backen. Inzwischen die Bohnen in kochendem Wasser mit 1 TL Zucker und 1 Prise Salz gar kochen. Die Bohnen in der restlichen Butter schwenken.

Dazu mundet ein süß-sauer angemachter Salat und, wenn gewünscht, auch noch etwas zerlassene Butter.

(Aus: Das große Buch vom Fische räuchern – Buchbesprechung Seite 144.)

REZEPTE

Gefüllte Zanderfilets

Zutaten:

2 enthäutete Zanderfilets, je ca. 250 g
100 g grätenfreies Fleisch ohne Haut von Lachs oder Forelle, heiß oder kalt geräuchert
Saft einer Zitrone
3 Eigelb
2 Eiweiß
1 gehäufte EL Schmant
300 g Prinzeßbohnen
1 gehäufte EL von entrindetem Brötchen oder Weißbrot
1 EL Mehl
3 EL Sonnenblumenöl
120 g Butter
1 gestr. TL gekörnte Gemüsebrühe
400 g Salzkartoffeln
6 EL Milch
Salz, weißer Pfeffer und Zucker

LESERBRIEFE

Betrifft: Leserbrief von Stefan Guttman »Die Mongolei – ein scheußliches Land«

Herrn Guttman ist zu raten, ehe er in ein fernes, ihm unbekanntes Land reist, sich vorher über die Lebensweise und Gepflogenheiten zu informieren, als sich auch mit der dortigen Sprache vertraut zu machen und nicht von den Ärmsten der Welt zu verlangen, daß diese zumindest englisch sprechen.

Wenn Herrn Guttman die Jurten stören, fehlt es ihm gewaltig an Verständnis und Kenntnis der dortigen Lebensgewohnheiten, denn die Jurte ist das Wohnzelt der Nomaden und ist innen sauber und gut ausgestattet.

Ich habe selbst die Mongolei von Ulan Bator über Kobdo, das Altaigebirge und die Wüste Gobi bereist und konnte hiebei Land und Leute kennen lernen. Beide sind bewundernswert.

Ich bin mit der Aeroflot und dem Hubschrauber MI 8, der sich über 30 Jahre im Flugdienst

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2004

Band/Volume: [57](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 136](#)