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

REZEPTE

Amur à la Stroganoff*

Filets/Portionsstücke oder in zirka 5-mm-Streifen geschnittene Filets mit reichlich Zitronensaft marinieren, liegen lassen, salzen, wenig pfeffern. Fett langsam in einer Pfanne erhitzen, Fischstücke leicht bemehlen, langsam knusprig braten, auf einer Platte warm halten.
In der Bratpfanne blättrig geschnittene Essiggurken glasig rösten. Einen Hauch Mehl auf den Pfannenboden stäuben. Mit einer Mischung aus 1/3 süßem Rahm und 2/3 Milch aufgießen, etwas (Gemüse-)Brühwürfel einbröseln, kurz einkochen lassen, mit frischer Dille über die Fische gießen. Mit Salzerdäpfeln oder Weißbrot servieren.

Karpfenmousse im Kohlblatt*

ca. 4 Portionen

200 g rohes Karpfenfilet (ohne Gräten) faschiert und angefroren, 1/8 l Obers, 2 Eiweiß, Salz, Pfeffer, Zitrone.
Alle Zutaten gut gekühlt im Küchencutter (Moulinette) zu einer glatten Farce cuttern (ca. 1 Minute cuttern). Evtl. durch ein Haarsieb streichen und kalt stellen. Wichtig: Haarsieb nur mit kaltem Wasser vorreinigen, da ansonsten das Fischeiweiß die Löcher verklebt, anschließend heiß waschen!
4 Kohlblätter mit Strunk in gesalzenem Wasser blanchieren, in eiskaltem Wasser (mit Eiswürfeln) abschrecken, abtropfen, Strunk mit Schnitzelhammer etwas flach klopfen, Karpfenmousse in der Mitte verteilen und die Blätter einrollen. Im Backrohr bei 180 °C in einer Pfanne mit etwas Wein und Wasser (mit Folie abgedeckt) ca. 25–30 Minuten pochieren. Kurz rasten lassen und schräg aufschneiden. Warm oder kalt servieren.

Gebackener Karpfen, süß-sauer eingelegt*

Die ausgelösten Karpfenfilets in ca. 5 mm starke Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen, in Mehl wälzen und in Öl knusprig herausbacken. (Die so zubereiteten Karpfenstreifen können auch nur gebacken genossen werden.) Den verdünnten Essig mit Gewürzen (1 Prise Zucker, 1 TL Senfkörner, 10 Stk. Pfefferkörner, 2 Stk. Lorbeerblätter) aufkochen.
In eine Glas-, Steingut- oder Porzellanschüssel abwechselnd Zwiebelringe und Karpfenstücke einlegen. Alles mit dem überkühlten Essig übergießen und über Nacht stehen lassen. Dieses Gericht hält sich einige Tage und kann sowohl als pikante Vorspeise oder Jause als auch als Hauptgericht mit Salzkartoffeln serviert werden. Gebackener Karpfen süß-sauer eingelegt ist ein ideales Rezept, wenn der Fang zu groß ausgefallen ist oder zu viel eingekauft wurde.

Amurspieß*

Zutaten:

Amur, Apfel, Selchspeckscheiben, Salz, Pfeffer, Butter, Zitrone, Salz

Zubereitung:

Den Fisch filetieren und enthäuten. In Stücke von ca. 3 dag teilen, säuern, würzen, mit Speckscheiben umwickeln. Den Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Auf einen Holzspieß abwechselnd aufstecken und in Butter langsam braten.

Karpfen mit Pilzen

Für 4 Personen
(938 kcal/3924 kJ pro Person
76 g E, 54 g F, 2 g KH)

Zutaten:

1 küchenfertiger Karpfen (1–1,5 kg)
Salz, Zitronensaft
2 EL gehackte gemischte Kräuter
500 g Wiesenchampignons
150 g durchwachsener Speck
1/2 l Weißwein
150 g Creme fraîche
Pfeffer
3 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Küchenfertigen Karpfen säubern, mit Salz und Zitronensaft von innen und außen würzen. Zwei Eßlöffel Kräuter in die Bauchhöhle füllen und den Karpfen in eine flache Auflaufform legen.
Champignons putzen und in Scheiben, Speck in Würfel schneiden; beides kurz andünsten und zum Karpfen geben. Wein mit Creme fraîche, Salz und Pfeffer verrühren, über den Karpfen gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. eine Stunde garen.
Mit Petersilie bestreut servieren.

---

* Diese Rezepte stammen aus dem heimischen »Fischwegweiser«, herausgegeben und Bezugsadresse: Verband der Teichwirte Steiermarks, Schulgasse 8, 8530 Deutschlandsberg.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2005

Band/Volume: 58

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 31