

erst mit 1904 aktenkundig ist, zeigen Funde aus der ehemaligen holländischen Kolonie in Nagasaki, die ins 17. Jahrhundert datieren, jedenfalls eindeutig Abbildungen von Karpfen. Relativ sicher ist, dass Koi erst nach 1800 in Japan auftraten und die gezielte Zucht im Städtchen Yamakoshi ihren Ausgang nahm. Warum man einst dort begann, die gefärbten Karpfen gezielt zu züchten, bleibt ein Rätsel. Vielleicht war es einfach die Freude an der Schönheit dieser Tiere. Heutzutage zählt man ca. 13 klassische Farbvarianten mit jeweils zahlreichen Variationen. Einkreuzte deutsche Spiegelkarpfen sorgen für Abwechslung im Schuppenkleid.

Im Übrigen werden sie in Japan nicht nur fürs Auge gezüchtet, sondern landen auch als Sushi auf dem Teller. Dieses Schicksal widerfährt allerdings nur den nicht so wertvollen Exemplaren, welche nicht für den Verkauf oder die Weiterzucht geeignet sind. Für Letzteres kommt nämlich meist nur ein Exemplar unter 1000 oder sogar 10.000 in Frage. Auch wenn sich heute vielerorts Züchter an Koi versuchen, die besten und schönsten stammen noch immer aus Japan.

Wie wir sehen, umspannt die Geschichte des Karpfens den halben Globus, und das Thema ist schier unerschöpflich. Über den Weg des Karpfens bis tief nach Schwarzafrika wurde hier noch gar nichts berichtet, und allein über den Karpfen in Europa sind halbe Bibliotheken gefüllt worden. So muss unser Einblick ein sehr beschränkter und einseitiger bleiben. Trotzdem: Wenn Sie das nächste Mal ein kapitales Exemplar im Keschel haben, liegt ein spannender Drill mit einem Stück lebendiger Kulturgeschichte hinter Ihnen. In diesem Sinne Petri Heil!

Dr. Christian Bauer, Wien

REZEPTE

Aal grün

Zutaten:

1 kg Aal, Essig, Wurzelwerk, Kräuter, Salz, Zwiebeln, Gewürz, Petersilie, Zitronenscheiben

Zubereitung:

Der vorbereitete und mit Salz abgeriebene Fisch wird in Stücke geschnitten, mit heißem Essig übergossen, in siedendem Wasser einmal aufgekocht, dann herausgenommen, in

eine andere Kasserolle gelegt, mit Wasser, Salz, zerschnittener Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Gewürz, Salbei, Thymian und Estragon bestreut. 12–15 Minuten aufkochen und dann noch ein Weilchen zum Ziehen stellen.

Die Aalstücke werden auf einer erwärmten Schüssel mit Petersilie und Zitronenscheiben angerichtet und mit Essig und Öl oder Kräutler- bzw. Meerrettichsauce gereicht.

Gebackener Aal

Zutaten:

1 kg Aal, 2 Eier, 250 g Backfett, geriebene Semmel, Zitronenscheiben

Zubereitung:

Der vorbereitete, enthäutete Aal wird in Stücke geschnitten, in siedendem gesalzenen Wasser aufgekocht und dann auf einem Sieb abgetropft. Sobald die Stücke trocken sind, werden sie in zerquirtes Ei getaucht, in fein geriebener und gesiebter Semmel gewendet, in heißem Fett schwimmend zu schöner goldbrauner Farbe gebacken und auf vorgewärmter Schüssel mit Zitronenscheiben garniert.

Es wird Remouladensauce dazu gereicht.

Räucherforellen in Apfelgelee

Zutaten:

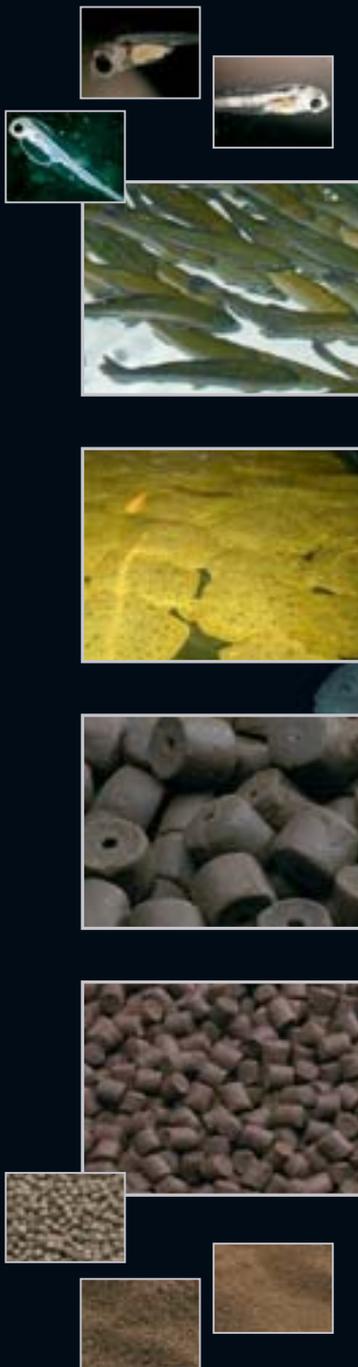
1 Zwiebel
4 Lorbeerblätter
6–8 Gewürznelken
1/2 Stange Lauch (etwa 150 g)
1/4 l Gemüsebrühe (Instant)
400 ml klarer Apfelsaft
1 TL Senfkörner
1 EL schwarze Pfefferkörner
8 Blatt weiße Gelatine
4 geräucherte Forellenfilets
Saft von 1 Zitrone
1 Apfel
150 g Himbeeren
1 Bund Dill
1 Bund Kerbel
2–3 TL Worcestersauce
2–3 TL Sojasauce

Raffiniert • Gut vorzubereiten!

Zubereitung:

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (+2 Stunden gelieren)

1. Die Zwiebel schälen, die Lorbeerblätter mit den Nelken daran feststecken. Den Lauch



Warum?

Wir bieten den Schlüssel zum weitflächigsten Futterprogramm für die intensive Fischwirtschaft.

LARVIVA
- für Fischlarven

DAN-EX
- für Fische in allen Grössen

Darum!

Sie haben die Wahl.
Wählen Sie für Ihren Fisch – bei uns beziehen Sie die modernsten Fischfutterprodukte, die auf Gesundheit, Zuwachs und kommerziellen Erfolg abzielen.

A company of
PROVIMI



DANA FEED AS

Havnen 13 • DK-8700 Horsens • Dänemark
Tel.: +45 75 61 12 00 • Fax: +45 75 62 43 98
df@danafeed.dk • www.danafeed.dk
Umwelt-Zertifikat gem. ISO 14001
Qualitäts-Zertifikat gem. ISO 9001:2000
Mitglied von Green Network

Erhältlich im



Vertriebspartner in Österreich:
Garant-Tiernahrung G.m.b.H.
Raiffeisenstraße 3 • A-3380 Pöchlarn
Tel. 02757/2281-0 • Fax 02757/2281-250
office@garant.co.at • www.garant.co.at

waschen und putzen, in grobe Ringe teilen. Die Gemüsebrühe mit dem Apfelsaft, der gepickten Zwiebel, dem Lauch, den Senf- und Pfefferkörnern aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, durch ein feines Sieb abgießen.

2. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Forellenfilets in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in hauchdünne Segmente schneiden, ebenfalls leicht mit Zitronensaft beträufeln. Die Himbeeren putzen. Die Kräuter waschen und trockentupfen. Vom Dill die Fähnchen abtrennen, vom Kerbel die Blättchen abzupfen.

3. Die Brühe mit Worcestersauce, Sojasauce und Zitronensaft sehr kräftig abschmecken (Gelatine schluckt viel Würze), Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen.

4. Eine mittelgroße Kastenform mit kaltem Wasser ausspülen und mit der Gelierflüssigkeit einen etwa 1/2 cm hohen Spiegel gießen, einige Dillfähnchen und Kerbelblättchen darauf verteilen und die Gelatine im Kühlschrank fest werden lassen. Forelle, Apfelspalten, Himbeeren und Kräuter lagenweise einschichten, immer wieder mit Flüssigkeit begießen und fest werden lassen. Zum Schluss alles mit Gelierflüssigkeit bedecken und im Kühlschrank in etwa 2 Stunden gänzlich erstarren lassen.

5. Vor dem Stürzen die Ränder vorsichtig mit einem Messer lösen, eventuell die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Das Gelee in 12 Portionen teilen.

• Aus der aufgelösten Gelatine lassen sich auch sehr schöne Verzierungen machen: Gießen Sie einen Spiegel von etwa 1 cm Höhe

in eine flache Form, lassen Sie die Gelatine fest werden und schneiden Sie sie in Würfel. Sie können auch mit kleinen Ausstechern verschiedene Formen ausstechen, z. B. Fische usw.

Schleie blau mit Senfbutter

Zutaten:

1 Schleie (ca. 1,5 kg)
1/2 Tasse Essigessenz (25%)
2 Stangen Porree
2 dicke Möhren
125 g Sellerie
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
Salz

Senfbutter:

125 g Butter schmelzen, etwas abgekühlt mit 4 Esslöffel Senf und 1 Teelöffel Zucker verrühren, nicht kochen lassen

Zubereitung:

Schleie ausnehmen, vorsichtig waschen, damit der Schleim nicht verletzt wird. Mit Essigessenz überall übergießen. Porreestangen putzen, in feine Streifen schneiden. Möhren schälen, der Länge nach in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. Sellerie ebenfalls in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. Geschälte Zwiebeln vierteln. In reichlich Wasser in einer ovalen Fischform mit Lorbeerblättern, Salz, reichlich Essigessenz (das Wasser muss kräftig sauer schmecken) aufkochen. Nach etwa 10 Minuten Kochzeit die Schleie hineingeben und 25 bis 30 Minuten garziehen lassen. Der Fisch ist gar, wenn sich die Rückenflossen leicht herausziehen lassen. Herausnehmen und in Portionen teilen. Dazu: Petersilienkartoffeln.



EU Nr: AT-FI-0-04

Holzinger Fische

Ganzjährig lieferbar: Besatz- und Verarbeitungsware

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

* auf Bestellung

Fertigprodukte für Großhändler und Wiederverkäufer

Ing. Kurt Heinz Holzinger

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

A-4623 Gunskirchen, 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: 2005

Band/Volume: [58](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 212-214](#)