

- **Teichfilter** und **Teichlüfter** für jeden Gartenteich und diverser Fischereibedarf. Präsentation und Beratung von FM Gerhard Hrstinger, Tel. 0664/100 37 90, www.alles-fisch.at
- Für **Gaumenfreuden** ist bestens gesorgt: frisch geräucherter Lachs, Forellen; nicht zu vergessen: Lachspastete, Getränke, Kuchen und Kaffee vom Fischerbund Kremsmünster.

Auf Ihr Kommen freuen sich die Aussteller!

So finden Sie uns: B 138 zwischen Wels und Sattledt bis Abzweigung Steinhaus – im Ortsgebiet: Beschilderung »Koi«.

REZEPTE

Karpfenröster

Zutaten:

400–500 g Fischmilch und Rogen
100 g Zwiebeln, fein geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
gehackter Kümmel, evtl. Majoran
2–3 Eier
Öl oder Fett

Zubereitung:

Fischmilch vor dem Zubereiten ca. 20 Minuten wässern. Nach Belieben Häutchen entfernen und gut abtropfen. Grob schneiden bzw. hacken und am besten in einer Antihafpfanne in Fett anrösten. Währenddessen wie bei einem Rösti mit einer Backschaufel eher vorsichtig wenden, aber nicht rühren! Zwiebeln zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz und den Gewürzen kräftig würzen. Eier kurz verschlagen und unterrühren. Nur kurz stocken lassen und anrichten.

Beilagenempfehlung:

Schwarzbrot oder Salat

Der Fischröster kann auch als herzhafter Appetithappen direkt auf Brot angerichtet und zu einem Glas Wein oder Bier serviert werden. Anstelle der Eier können auch knusprig angebratene Erdäpfel untergerührt werden.

(Aus Haider/Wagner: »Die Steirische Küche«, Buchbesprechung Seite 108)

Sesam-Zander auf Frühlingsalat

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Salat:

1 Bund Sauerampfer
1 Bund Brunnenkresse
100 g zarter Spinat
2 junge Möhren
1 unbehandelte Orange
20 g Ingwer
1 kleine junge Knoblauchzehe
5 EL Walnussöl
2 EL weißer Balsamessig
1/2 TL Zucker
Salz, Pfeffer
2 TL Kokosraspel

Für den Sesam-Zander:

500 g Zanderfilet
1 Limette
Salz
5 EL Mehl
Pfeffer aus der Mühle
1 großes Ei
4 EL Sesam
3 EL Öl
30 g Butter

So wird's gemacht:

1. Sauerampfer, Brunnenkresse und Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Möhren schälen und sehr fein würfeln.



BESATZFISCHE

Karpfen K1–K6, Wildkarpfen, Schleien, Silber- und Grasmur Hechte, Zander, Welse und Weißfische
Saisonangebote im Internet!

Zustellung nach Vereinbarung in ganz Österreich!

2544 Leobersdorf

Telefon 0 22 56 / 62 6 66, Fax 62 79 04

E-mail: dornau@hotmail.com · Internet: www.gutdornau.at

2. Für die Vinaigrette die Orange waschen, abtupfen und mit einem Julienne-Reißer abschälen. Die Hälfte der Julienne fein hacken. Restliche Julienne zur Verzierung beiseite stellen. Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch schälen und durchpressen. Zutaten mit Walnussöl, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Kokosraspel verrühren.

3. Zanderfilet waschen, abtupfen und in Portionsstreifen schneiden. Mit Limettensaft beträufeln und anschließend mit Salz bestreuen.

4. Das Mehl auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer mischen. Das Ei auf einen Teller geben, verrühren und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Sesam auf einen weiteren Teller geben. Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

5. Die Zanderstreifen abtupfen und zuerst in dem Mehl, anschließend im Ei und dann im Sesam wenden. Zanderstreifen in die Pfanne geben und rundherum ca. 3–4 Minuten goldgelb braten.

6. Die Vinaigrette nochmals verrühren und mit dem Salat mischen. Den Salat auf 4 Teller verteilen und die Zanderstreifen darauf anrichten. FIZ

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Tipp: Anstelle von Zanderfilet kann auch Rotbarsch- oder Steinbeißerfilet, sowohl frisch als auch tiefgefroren, verwendet werden.

Reinanke mit Speck und Zwiebel

Speck und Zwiebel grob schneiden und in Butterschmalz hellbraun rösten. Mit einer Gabel abschöpfen und in den Bauch der küchenfertigen Reinanke füllen, diese dann im Speckfett nach Müllerinnenart braten.

Mit Erdäpfelgröstl und grünem Salat servieren.

Hecht mit Speck und Zwiebel

Hechtkoteletts oder Hechtfilets werden gesalzen, in Mehl gedreht, in heißem Butterschmalz halb durchgebraten und dann warm gestellt. Nicht zu klein geschnittenen Zwiebeln und Speckwürfel im Fischfett rösten, mit halb Most, halb Rahm (Obers) löschen. Fischstücke einlegen und 2–3 Min. fertig dünsten. Dazu passt Erdäpfelstrudel.

Hechtfilet in Bierteig

Der eher trockene Hecht bleibt bei dieser Zubereitung sehr saftig. Dieses Rezept ist daher auch für Maränen- oder Reinankenfilets zu empfehlen.

Das Filet in ca. fingerdicke Stücke schneiden, salzen und mehlen (sonst haftet der Teig nicht gut). Tipp: Ein Bierteig ist ein Palatschinken-teig mit einem Ei mehr. Anstatt Milch nimmt Mann/Frau Bier als Flüssigkeit. Die Fischstücke durch den Teig ziehen, abtropfen lassen und in heißem Öl, nicht schwimmend, goldbraun backen.

Mit Zitrone und Salat servieren. Bierteigfische sind auch kalt eine Gaumenfreude!

Seesaibling natur

Er ist der zarteste, beliebteste und teuerste Fisch in unserer Heimat. Man sollte ihn deshalb beim Kochen sehr vorsichtig behandeln, damit sein feiner, guter Eigengeschmack nicht verloren geht.

Die Seesaiblinge nur salzen und in halb Weiß- und halb Vollkornmehl drehen. In Butter langsam beidseitig goldbraun braten.

Vorsicht: Butter verbrennt leicht bei zu großer Hitze!

Mit Zitrone, Petersilerdäpfel und Kernölsalat servieren. Ein Gaumenschmaus für besondere Anlässe!

**Fischwasser
zu verpacken**

OBERSTEIERMARK – Forellenwasser, ca. 6,4 km, auch teilbar

Telefon: 0 316 / 32 13 83 - 16 · E-Mail: conio@brandstaetter.co.at

www.brandstaetter.co.at/immobilien

TECHNISCHES BÜRO für Forstwesen, Landschaftspflege und Landschaftsgestaltung.
Allgemein gerichtlich beeidet und zertifizierter Sachverständiger für Fischerei und Reinhaltung des Wassers

Dipl.-Ing. Dr. Ulrich Habsburg-Lothringen

A-9400 Wolfsberg, Klagenfurter Straße 1, Tel. 0 43 52 / 39 36 11, Fax 0 43 52 / 39 36 20, Mobil 0 66 4 / 24 39 786,
E-mail: ulrich.habsburg@gmx.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2006

Band/Volume: [59](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 102-103](#)