

Im Anschluss an den »fischökologischen« Teil stellt Mangolt 30 verschiedene neuartige Techniken und alchemistisch anmutende Rezepturen zum Fang von Fischen, Krebsen und Vögeln vor. Eine Übersicht über jene Monate, in denen die verschiedenen Fischarten am besten für die Küche geeignet sind sowie eine Charakterisierung einzelner Fischarten und deren Zuordnung zu mittelalterlichen Ständen bzw. Berufen beenden das Buch.

LITERATUR

- Freudenberg, M. (1999): Biographisch-bibliographisches Kirchenlexikon, Bd. XV, Spalten 635–650.
Petz-Glechner, R. (2004): Die Namen unserer Fische – eine etymologische Spurensuche; in: Österreichs Fischerei 57 (7), S. 170–172.
Strigel, A. (1910): Die Fischereipolitik der Bodenseeorte in älterer Zeit unter besonderer Berücksichtigung von Überlingen; in: Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung, 39, S. 94–156.
Vorarlberger Landesbibliothek, Bregenz, Signatur Bod 000 TLA 720 Mang.
Vorarlberger Landesmuseum, Bregenz, Bibliotheks-Inv.-Nr. 2296.
Wagner, B., H. Löffler, T. Kindle, M. Klein, E. Staub, (1993): Bodenseefischerei. Geschichte – Biologie und Ökologie – Bewirtschaftung, Thorbecke, Sigmaringen.
Wenninger, J. M (2005): E-Mail vom 25. März 2005.

Kontaktadresse: FM Gerhard Violand, allgemein beideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger für Fischerei, Grünau 28, A-6973 Höchst, E-Mail: Gerhard.Violand@vol.at

REZEPTE

Reinankenfilet in Knoblauchrahm

Das Reinankenfilet wird nach Müllerinnenart gebraten und warm gestellt. Im Bratfett vom Filet werden zerdrückte Knoblauchzehen angeschwitzt und mit wenig Mehl gestaubt. Mit verdünntem Schlagobers oder Kaffeesahne aufgießen und einkochen lassen. Auf Teller gießen und die Filets darauflegen. Mit einem Tupfer Schlag und Schnittlauch garnieren und mit Naturreis servieren.

Reinanke in Folie

Alufolie (in der Länge des Fisches) wird mit Butter bestrichen und dick mit gemischten Kräutern bestreut. Reinanke außen und innen salzen, darauflegen und einwickeln. Bei 250 Grad ca. 20 bis 25 Min. backen. In der Folie servieren, da sonst der gute Saft ausrinnt.

Hecht im Speckmantel

Mit dünnen Scheiben »flaxenfreien« Bauchspecks werden kleine Hechte im Ganzen, von größeren Exemplaren nur die Koteletts, eingewickelt und der Speck mit Zahnstochern fixiert. Den Fisch vorher nur leicht salzen.

Eine Backform mit wenig Butterschmalz vorheizen, den Hecht oder die Koteletts einlegen und braten. Einige Male mit Most oder trockenem Weißwein löschen.

Ein Hecht mit ca. 1 kg braucht bei 200 Grad ungefähr 30 Minuten.

Lachsforelle im Rohr

Wie die meisten großen Fische, eignet sich die See- und Lachsforelle sehr gut zum Braten im Ganzen. Der Fisch wird gut gesalzen und in Mehl gewendet. Eine große Bratform mit Butterschmalz im Rohr vorheizen (250 Grad) und den Fisch dann einlegen. Nach 5–10 Minuten umdrehen, nach weiteren 10 Minuten mit Most oder Wein aufgießen. Je nach Größe wird der Fisch insgesamt 30–45 Minuten zum Garen brauchen.

Sehr gut können Sie in Scheiben geschnittene oder ganze rohe Erdäpfel mitbraten.

Seeforelle an Basilikumsauce

Zutaten für 4 Portionen:

1–2 Seeforellen, groß (1 kg), kochfertig
1/2 TL Salz

Für den Sud:

2,5 dl Weißwein

2,5 dl Wasser

1,5 Teelöffel Salz

1 Stück Zwiebel, geschält und gevierteilt

1 Stängel Lauch, in Ringe geschnitten

- 1 Stück Rüebli, in Scheiben geschnitten
- 1 Zweig glattblättrige Petersilie
- 2–3 Stück Lorbeerblätter
- 2 Zitronenscheiben
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Petersilie
- 3–4 Stück Salbeiblätter

Für die Basilikumsauce:

- 2 EL Weißwein, trocken
- 2 EL trockener Vermouth (Noilly Prat)
- 2 Eigelb
- 50 g Butter
- Salz (wenig), etwas Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft (1/2 TL), 1 Bund Basilikum, die Blätter in feine Streifen geschnitten.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zubereitung des Suds:

Alle obenstehenden Zutaten des Suds in einer Pfanne ca. 10 Minuten aufkochen. Danach den kochenden Sud in ein ofenfestes Geschirr geben. Die kochfertige Seeforelle im Innern mit dem 1/2 TL Salz würzen und in den Sud legen. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten (mittlere Schiene) garen. Achtung: Der Sud darf nicht kochen (sieden). Garprobe: Am Ende der Kochzeit lassen sich die Kiemenflossen ganz leicht herausziehen.

Zubereitung der Basilikumsauce:

In einem Wasserbad die für die Zubereitung benötigten Zutaten wie Weisswein, trockener Vermouth, die Dotter hineingeben und mit einem Schwingbesen die Butter portionsweise darunter schlagen. Solange rühren bis die Sauce cremig wird. Aus dem Wasserbad nehmen und kurz weiterrühren.

Mit dem Zitronensaft sowie dem Salz und dem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Basilikumstreifen hinzufügen und darunterühren.

Anrichten:

Die Seeforelle zerlegen und auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die Basilikumsauce separat dazu reichen.

Scharfe, klare Fischsuppe

Fischabfälle, -köpfe oder Weißfische in Salzwasser kalt zustellen, ca. 15 Min. kochen und dann abseihen. Den Sud aufheben und das Fischfleisch lauwarm von den Gräten lösen (wenn's zu kalt ist, geliert es leicht und löst sich schwer ab). Würfelig geschnittenes Suppengemüse, Lauchringerl, Zwiebel und Knoblauch leicht in Butter anrösten, mit dem Fischsud aufgießen und 5–10 Min. kochen. Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer (oder Chili), Oregano,

das ausgelöste Fischfleisch und eventuell etwas Suppenwürze dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Diese Suppe lässt sich in kleinen Plastikbechern (z. B. Joghurtbecher) sehr gut einfrieren. Schmackhafter und auch preisgünstiger ist es ja, einen großen Topf Suppe zu kochen. So haben Sie dann einen Vorrat für so manche Tage, an denen die schnelle Küche Zeit für andere Dinge lässt!

Diese Suppe kann man auch zur Hauptspeise ausbauen. Man löscht dann das Gemüse mit Wein ab, gibt anstatt der Fischreste Rogen und Milchner und kleingeschnittene Filetstücke dazu, die man vorher etwas gesalzen hat. Alles zusammen kurz aufkochen und mit einem Stück Butter, Safran und einem Schuss Weinbrand verfeinern.

Als Einlage: Das Backblech wird mit Butter und Knoblauch eingerieben, mit hauchdünnen, kleinen Schwarzbrotstücken belegt, die man 10 Min. bei 200 Grad überbäckt. Dieses Brot ist auch ein gutes Knabbergebäck zum Wein.

Bachforellenfilet mit Erdäpfelkruste

Die Filets salzen, pfeffern und beiseite legen. Grob geriebene rohe Erdäpfel werden mit Salz, Pfeffer, Koriander und Muskat gewürzt, Eidotter beigemischt. Diese Erdäpfelmasse gibt man dann auf die Hautseite des Filets und brät es in heißem Butterschmalz erst mit der Erdäpfelseite goldbraun. Dann umdrehen und fertigbraten.

Pro Person zirka 15 dag Bachforellenfilet, 10 dag rohe Erdäpfel, 1 Eidotter.

Gemischte Fischpastete

1/2 kg gekochtes Fischfleisch zweimal farschieren und und mit Salz, Pfeffer und viel Petersilie würzen. 10 dag großen Rogen (von allen Forellen- und Saiblingsarten) und 5 dag kleingeschnittene frische Champignons dazugeben. 1/2 l steifes Schlagobers mit 10 Blatt flüssiger Gelatine und den anderen Zutaten vermischen. In eine mit Klarsichtfolie (keine Alufolie) ausgelegte Form füllen, glattstreichen und über Nacht kalt stellen.

Beim Anrichten die Pastete mit der Folie aus der Form heben, Folie abziehen und aufschneiden. Im Kühlschrank 3 bis 4 Tage haltbar.

Für diese Fischpastete eignen sich auch sehr gut Weißfische, Brachsen oder Perlfische, denn diese haben ein festes, kerniges Fleisch.

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 171-172](#)