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

Neue Bücher

Eingelegte Köstlichkeiten. Praxisbuch von Eva Aufreiter, Bernadette Baumgartner, Birgit Hauer, Christine Mahringer, Anna Obermayr. 125 Seiten, zahlreiche Abbildungen, Hardcover. ISBN: 978-3-7020-1196-3. Preis: € 14,95. Leopold Stocker Verlag, Graz, www.stocker-verlag.com

Das Einlegen von Früchten, Gemüse, Käse und Fisch zum Zweck des Haltbarmachens hat lange Tradition. Heute geht es aber weniger um das Konservieren selbst als vielmehr um Augenfreude und Genuss, um die vielfältigen Geschmacksvariationen, die sich durch Kombination mit Gewürzen und den Konservierungsmitteln Essig, Öl, Alkohol, Salz und Zucker erreichen lassen.
Zum Einstieg gibt's Basiswissen (blanchieren, dämpfen, filtern, zesten …) und ein Einlege-Abc, und dann geht's los mit 180 Rezepten für eingelegte Köstlichkeiten! Auch Fisch kommt nicht zu kurz. Ja.

Angeln. *Ausrüstung – Köder – Fische – Fangplätze*. Von Klaus Schmidt. 192 Seiten, Hardcover. Franck-Kosmos Verlag, Stuttgart. Sonderpreis (!): € 10,30. ISBN: 978-3-440-11204-5.

Egal, ob Einsteiger oder Profi-Angler. In diesem umfassenden Ratgeber findet der interessierte Angler alles übers Friedfischangeln, Raubfischangeln und Fliegenfischen. Erfolgreiches Angeln kann man lernen, am besten von erfolgreichen Anglern. Der Autor orientierte sich an meisterhaften englischen Experten, an denen er sich auch hinsichtlich der praxisnahen Darstellung komplizierter Techniken orientierte. Ja.

So räuchert man Fische. FISCH & FANG-Sonderheft 21+DVD. 84 Seiten, DIN A4, Broschüre. Preis: € 9,90. Paul Parey Zeitschriftenverlag, Postfach 1363, D-56373 Nassau, www.fischundfang.de

In diesem reich bebilderten FISCH & FANG-Sonderheft dreht sich alles um das Vergolden des Fanges. Sowohl Einsteiger als auch Fortgeschrittene lernen Schritt für Schritt, worauf es ankommt. Vom Heiß- bis zum Kalträuchern, vom kompakten Tischräucherofen bis zum Profiofen aus Stein – keine Frage rund ums Räuchern bleibt unbeantwortet. Dazu gibt's eine 60-minütige DVD, die alles Wissenswerte filmisch begleitet.

REZEPTE

Eingelegter Hecht

Zutaten:

100 ml Weißweinessig	1½ TL Salz
500 g Hechtfilet	1 TL schwarze Pfefferkörner
2 kleine Zwiebeln	½ TL Senfkörner
½ Zitrone	½ TL Dillsamen
2 EL Zucker	3 Gewürznelken

Zubereitung:
Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Fischfilet in 2,5 cm breite Stücke schneiden. Die Hälfte der Zwiebelringe in einen Topf legen und Fischstücke darauf schichten. Danach 1 TL Salz und den Saft der halben Zitrone dazugeben und alles mit Wasser bedecken. Vorsichtig zum Kochen bringen und ca. 1 Minute köcheln lassen.
Die Fischstücke aus dem Topf nehmen und mit den restlichen rohen Zwiebelringen in das vorbereitete Glas schichten. Die letzte Lage muss aus Zwiebeln bestehen.
Den Sud in einen Topf abseihen und etwas reduzieren. Danach Weinessig, Zucker, Pfeffer- und Senfkörner, Dillsamen, Gewürznelken und das restliche Salz beigeben und 2–3 Minuten kochen. Den heißen Sud in das Glas gießen und vor dem Verzehr ca. 3 Tage kalt stellen. (Für dieses Rezept eignen sich natürlich auch Weißfische sehr gut.)

Dieses und weitere Rezepte finden sich im Praxisbuch des Stocker Verlags »Eingelegt Köstlichkeiten«.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2009

Band/Volume: 62

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Neue Bücher 108