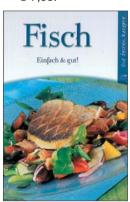
Ein kurzer Auszug aus dem Kapitel »Fliegenfischen« von Günter Unfer, Mathias Jungwirth und Manuel Hinterhofer: »Manche sagen, Fliegenfischen sei ein Sport; doch die Fühlungsnahme mit der Natur kann kein Sport sein. Viel eher bietet es denen, die dieser Leidenschaft frönen, die Möglichkeit, durch das Eintauchen in die Wasserwelt eine Nachdenkpause einzulegen. Fliegenfischen ist eine meditative Tätigkeit, die man mit allen Sinnen ausübt, die einen vollends vereinnahmt. Wer glaubt, er ginge mit der Fliegengerte ans Wasser, um über die Dinge des Alltags nachzudenken und Lösungen für anstehende Probleme zu finden, der irrt. Fliegenfischen vereinnahmt Körper und Geist. Fliegenfischen macht den Kopf frei ...« Daniela Latzer

Fisch – einfach & gut. Die besten Rezepte für Fisch und Meeresfrüchte. 80 Seiten. Hardcover. ISBN-978-3-7020-1185-7. Leopold Stocker Verlag, Graz, 2008. Preis: € 7.95.



Neunundsechzia Fischrezepte, von einfachen bis zu raffinierten Gerichten - wie Forelle in Zucchiniblüte steigern die Lust auf Fisch. Die delikaten und fantasievollen Zubereitungsmöglichkeiten machen das Kochen zum Erlebnis und den Verzehr zum Hochaenuss. Alle Rezepte

stammen aus »kochen & küche« (www.kochenundkueche.com) und sind in Schritt-für-Schritt-Anleitungen dargestellt und unkompliziert nachzukochen. Ja.

REZEPTE

Räucherforellensuppe mit Dörrpflaumen

Zutaten (für 4 Portionen)

2 ganze Räucherforellen

1 | Fischfond

1 Karotte

1/2 Sellerieknolle

½ Stange Lauch

2 Lorbeerblätter

3 Wacholderbeeren

2 rohe Kartoffeln

12 Dörrpflaumen Salz. Pfeffer

Vorbereitung

Dörrpflaumen in kaltem Wasser einweichen. Forellen häuten, filetieren, entgräten. Die Abschnitte (Kopf, Haut, Gräten) mit dem kalten Fischfond ½ Stunde köcheln lassen.

Karotte, Sellerieknolle und Lauch in kleine Würfel schneiden, die halbe Menge der Gemüsewürfel 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit in den Fischfond geben und 2 Forellenfilets und alle Gewürze ebenfalls beigeben. Die restlichen Forellenfilets für die Einlage bereithalten.

Zubereituna

Die restlichen Gemüsewürfel kernig weich kochen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kernig weich kochen. Danach die Gemüse- und Kartoffelwürfel in vorgewärmte Suppenteller geben und die bereitgehaltenen Forellenfilets und je 3 gut abgetropfte Dörrpflaumen beifügen. Die Suppe abseihen und, falls erforderlich, würzen. Danach über die Einlage in die Teller gießen.

Statt der Räucherforelle kann man natürlich auch andere Räucherfische verwenden.

EU-zertifizierter Forellenzuchtbetrieb - attestiert frei von allen Forellenseuchen - RL 91/67/EWG!

Regenbogen- u. Bachforellen Bachsaiblinge . Eier . Brut Setzlinge . Speisefische Lachsforellen



Martin & Christa . Ebner

A-526 | Helpfau-Uttendorf . St. Florian 20 . Tel./Fax +43 7724.2078 . +43 676.9 | 55 672 office@forellen-ebner.at . www.forellen-ebner.at

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): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 228