

Meister-Tipps für Angler. Von Henning Stilke. Hardcover, 22×16,5 cm, 138 Seiten. ISBN: 978-3-440-12092-7. Preis: € 15,40. Kosmos Verlag, Stuttgart, 2010.

In diesem Buch findet jeder Angler einen Tipp. Ob man sich für das Stippfischen auf Weißfische interessiert oder eher für die riesigen Waller, ob es dem Hecht gelten soll oder der Forelle, für alle Fisch- und Angelarten finden sich in diesem Buch Vorgehensweisen und Tricks. Wer weiß zum Beispiel, dass die Hechte in den Bodengewässern als Lieblingsspeise Heringe haben? Deswegen sind auch Köder, die den Hering imitieren, hier ganz weit vorne. Diese Tipps stammen unter anderem von Welt- und Landesmeistern. Wahrhaft meisterliche Tipps also.

Als Chefredakteur der größten europäischen Angelzeitschrift, dem »Blinker«, hat Dr. Henning Stilke mit allen Meister-Anglern bereits gefischt. Das Wissen, das er dabei erringen konnte, gibt er gerne an seine Leser weiter.

Raubfisch 1 mal 1. Von Jörg Strehlow. Hardcover, 21,9×16,4 cm, € 15,40. ISBN 978-3-440-12093-4. KosmosVerl., Stuttgart, 2010.

Raubfischangeln wird einfacher! Egal ob Zander, Hecht, Waller oder Meerforelle – Raubfisch-Experte Jörg Strehlow bringt den Angler an den Fisch. Für jede Raubfischart erklärt er die beste Vorgehensweise und das optimale Gerät. In welchem Gewässer findet man welchen Raubfisch? Welcher Köder ist zu welcher Zeit der beste? Dazu die



neuesten Entwicklungen auf dem Kunstködermarkt.

Vom Fliegenfischen erzählt.

Von Stefan Valentin Müller. Band 1 und 2 der Reihe »Literatur für die Fliegenweste«. Meistererzählungen der fischenden Zunft. Ca. 100 Seiten, broschiert 8,5×12 cm, € 9,-. ISBN 978-3-905678-40-6, fischueberalles.ch



Das Angelwunder von Buchstadt an der Simse – oder Fliegenfischen macht reich.

Von Frank Möbus. Ca. 192 Seiten, broschiert 8,5×12 cm, € 12,90. ISBN 978-3-905678-41-3, fischueberalles.ch
Band 2 der Reihe »Literatur für die Fliegenweste«. Meistererzählungen der fischenden Zunft.

REZEPTE

Weißfischfilet auf gebackenem Gemüse

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g geschropfte Weißfischfilets
- 1000 g Gemüse nach Wahl (z. B. Zucchini, Fenchel, Gemüsezwiebel, Paprikaschoten etc.)
- 2 EL Crème fraîche
- 2 TL Senf
- Olivenöl, Meersalz
- 2 TL Gemüsebrühe, instant
- Saft von 2 Zitronen

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln. Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Aus Olivenöl, Salz, Gemüsebrühe und ein wenig Weißwein eine Marinade anrühren und diese mit dem Gemüse vermischen. Die Gemüsemarinade kann auch mit abgeriebener Zitronenschale oder anderen Gewürzen je nach Geschmack abgeschmeckt werden. Dann das Gemüse in eine große Auflaufform geben (es sollte großzügig Platz haben, damit es im Backofen rösten kann). In den Backofen schieben und ca. 15 Min. rösten, bis es braun wird und Röstaromen entstehen.

In der Zwischenzeit aus Crème fraîche, Senf und 1 TL Gemüsebrühe eine Creme anrühren. Dann den Fisch auf das Gemüse legen und mit der Creme bestreichen. Die Hitze etwas zurückschalten und das Ganze nochmals 10–15 Min. im Ofen garen, bis der Fisch gar, aber nicht trocken ist. Sofort servieren.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2010

Band/Volume: [63](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 238](#)