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

wachsen. Ihre teils enormen Maße sind also kein Zufall. Fische von über 2,50 Meter Länge und über 100 Kilo Gewicht werden immer häufiger gefangen. Stefan Seuß befasst sich in diesem Buch intensiv mit der Lebensweise des größten Süßwasser-Raubfisches Europas und leitet daraus die besten Fangtechniken, -zeiten und Köder ab. Eindrucksvolle Fotos erwecken sofort das Angelfieber.

Frische Fische – Das Kochbuch für Angler. Von Christer Johansson, Mary-Paz G. Bueno. 144 Seiten, 154 Farbfotos, Hardcover ISBN 978-3-440-12091-0. Preis: € 10,30. Kosmos Verlag, Stuttgart.

Von Barsch bis Zander – wenn der Angelausflug erfolgreich war, kommt frischer Fisch auf den Tisch. Wie Sie ihn am besten zubereiten können, erfahren Sie in diesem Angelkochbuch. Vom klassischen Forellengericht bis hin zu raffinierten neuen Kreationen zeigt es dem Angler, was er alles aus seinem Fang machen kann. Zusätzlich findet man darin Informationen, warum Fisch gesund ist, wie man ihn haltbar macht und welcher Wein zu welchem Essen passt. Hier werden auch die letzten kulinarischen Geheimnisse gelüftet! Alle Rezepte wurden von der passionierten Anglerin Mary-Paz G. Bueno ausprobiert und abgeschmeckt; fotografiert und aufgeschrieben wurden sie von Christer Johansson, ebenfalls Angler. Das perfekte Kochbuch von Anglern für Angler und für alle anderen Fischliebhaber!

REZEPTE

Überbackener Barsch

Zutaten für 3 bis 4 Personen:

4 mittelgroße Barsche
Champignons
1 Stange Porree, in Scheiben geschnitten
1 roter Paprika, in Scheiben geschnitten
⅛ l Rahm
75 Gramm geriebener Cheddarkäse
2 Lorbeerblätter
Weißwein oder trockener Cherry
Gewürzmischung aus Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Paprika
etwas Öl

Zubereitung:

Barsche filetieren. Etwas Öl in feuerfeste Keramikschüssel geben. Die Filetstücke in Schichten in die Form legen. Zwischen jede Schicht Champignons, Lauchscheiben, Gewürze und Käse einfüllen. Einige Zutaten für oberste Schicht aufheben. Bevor die Form in den Ofen kommt, werden der Rahm, ein bisschen Weißwein und die Lorbeerblätter zugegeben. Dann wird alles mit Paprikastreifen bedeckt. Im Backofen ungefähr 30 Minuten bei 225 Grad auf einer der oberen Schienen backen.

(Aus Frische Fische – Das Kochbuch für Angler, Kosmos, siehe Buchbesprechung linke Spalte)

Fliegenfischer-Revier

an der Salza/Oberlauf (Steiemark), Gegend Maria Zell, Streckenlänge 8,8 km

Bestens besetzt mit Äschen, Bach- und Regenbogenforellen sowie Saiblingen.

Für dieses naturbelassene Voralpenrevier ist ab 16. März 2011 eine Jahreskarte zum Preis von € 1200,– erhältlich.
Vergabe nur an wirklich der Natur und Fliegenfischerei verbundene Personen.
Ab 2012 ist eventuell eine Pachtbeteiligung möglich.

Auskünfte: Telefon 0043-2231/63543 • E-Mail: o.irschik@aon.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2011

Band/Volume: 64

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 78