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

Neue Bücher

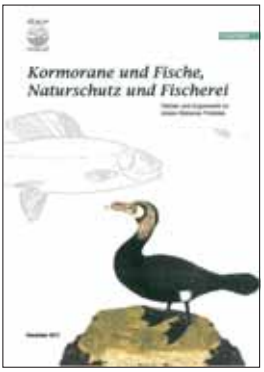
Frische Fische. Kochen und essen. Von Dirk Stermann und Christiane Kada. Hardcover, 224 Seiten, ca. 120 Abbildungen. Christian Brandstätter Verlag, Wien, Mai 2012. ISBN 978-3-85033-625-3. Preis: € 29,90.

Den Kabarettisten Dirk Stermann und die Kunsthistorikerin Christiane Kada verbindet eine Fischfreundschaft. Dirk Stermann kommt regelmäßig zum Abfischen der Teiche des Guts Hornegg in die Steiermark, wo Christiane Kada aufgewachsen ist. Fischfreund trifft Fischexpertin – es entsteht die Idee, ein Kochbuch zu schreiben. Und was für eines!

Hier erfährt man, wie man kocht, wenn man mit Fischen groß geworden ist: einfach und flott, verwegen und unaufgeregt, klassisch und immer frisch.
Einführend werden Teichwirtschaft, Fischarten, Abfischen, Schlachten und Zurichten erklärt.
Tipps zum richtigen Einkaufen und Aufbewahren, nötige Werkzeuge, geeignete Beilagen, Gewürze und natürlich der Wein zum Fisch ergänzen die Einleitung. Und dann eine Fülle von Rezepten für Suppen, schnelle Küche, Panaden und Krusten, festliche Gaumenfreuden, Fische am Grill, Innereien, Rezepte aus fernen Ländern, Räucherfische und Resteessen. Besonders interessant auch einige historische Rezepte – z. B. »Hechten in Krien« – zu machen.
Sehr erfreulich auch, dass Rezepte für Fischarten enthalten sind, die man ihrer Gräten wegen meist nicht beachtet – Rotaugen, Rotfeder, Karausche. Alles soll verwertet werden, auch die Fischreste.
Ein Kochbuch der anderen Art – Stil, Aufmachung, Gestaltung und hervorragender Inhalt. Es wundert nicht, dass die erste Auflage bereits nach wenigen Wochen vergriffen war und eine zweite Auflage erfolgen musste. Ja.

Kormorane und Fische, Naturschutz und Fischerei. Fakten und Daten zu einem lösbaren Problem. Von Franz Kohl, 2011. 168 Seiten, Broschüre, A4. Eine Dokumentation des ÖKF. Preis: € 14,50 zuzüglich Versandkosten. Zu beziehen beim Österreichischen Kuratorium für Fischerei und Gewässerschutz, sonja.behr@oekf.at.

Diese Dokumentation beleuchtet das jahrzehntelange europaweite Problem für Fische und Fischerei. Das Werk wendet sich vor allem an Personen, die der Fischerei nahestehen. Es sollten sich aber auch Personen aus dem Kreis der Politik, der Medien und des Natur- und Vogelschutzes selbst ein Urteil bilden können.



In den einzelnen Abschnitten werden das Problem im Überblick, Biologie der Kormorane, Kormoranentwicklung in Europa, Kormorane in Österreich, Auswirkungen auf den Fischbestand (Fallbeispiele, Studien), Maßnahmen zur Schadensabwehr, Bestandsmanagement ausführlich behandelt. Zahlreiche Grafiken und Abbildungen veranschaulichen die Problematik eindrucksvoll.

Die Neunaugen. Autoren: M. Krappe, R. Lemcke, L. Meyer & M. Schubert. Fisch des Jahres 2012 in Deutschland. Broschüre A4, 64 Seiten, zahlreiche Abbildungen. ISBN 978-3-9812032-4-0. Verband Deutscher Sportfischer e.V. (VDSF), Offenbach am Main. Preis: € 6,– (erhältlich auch über ÖKF, www.oekf.at)

Neunaugen sind eigentlich keine Fische. Sie gehören zur Klasse der Kieferlosen, deren stammesgeschichtliche Entwicklung 400 bis 500 Millionen Jahre zurückreicht. Diese eigenartigen und faszinierenden Tiere sind in ihren Beständen durch die Degradation der Gewässer vielfach bedroht und wurden vom VDSF in Abstimmung mit dem Bundesamt für Naturschutz als Fisch des Jahres 2012 in Deutschland auserwählt.
Die Broschüre behandelt die vier in Deutschland vorkommenden Arten – Bachneunauge, Ukrainisches Neunauge, Flussneunauge und Meerneunauge. Nach einer Übersicht über

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

die Biologie der einzelnen Arten folgen Kapitel über Bestandsmonitoring, Verbreitung und Gefährdung, Gefährdungsursachen, Schutzmaßnahmen, Nutzung und Fischerei sowie ein umfangreiches Literaturverzeichnis. Ja.

REZEPTE

Gebratene Rotaugen mit feinem Kräuterbäuchlein

Zutaten für 4 Personen:

8 kleine geschröpfte Rotaugen, Salz, Bio-Zitronenschale, Zitronensaft, Pfeffer, reichlich fein gehackte Petersilie, reichlich fein gehackter Rosmarin, etwas Mehl, Olivenöl, Zitronenscheiben und Weißbrot zum Anrichten

Zubereitung:

Rotaugen salzen, Zitronenschale in die Schnitte an der Haut einmassieren.
In den Bauch kommen neben Salz, Zitronensaft und Pfeffer gehackte Petersilie und gehackter Rosmarin.
Fische mit einem Hauch Mehl stauben, in Olivenöl auf jeder Seite bei mäßiger Hitze etwa 4 Minuten braten. In eine Servierform legen, zugedeckt im Ofen einige Minuten nachziehen lassen und mit Zitronenscheiben und Weißbrot servieren.

Aus Stermann/Kada »Frische Fische. Kochen und essen«. Siehe Buchbesprechung Seite 238.

Karpfen in Brioche-Kruste auf Selleriesalat

Zutaten für 4 Personen:

1 kg geschröpftes Karpfenfilet, 1 Sellerieknolle, Salz, 1 Becher Sauerrahm (saure Sahne), Pfeffer, Zitronensaft, frisch geriebene Brösel (Paniermehl) aus Brioche, Öl zum Ausbacken, 2 säuerliche Äpfel (Cox Orange, Boskop)

Zubereitung:

Zunächst den Selleriesalat vorbereiten: Knolle schälen, in feine Streifchen schneiden und in Salzwasser 3 Minuten blanchieren. In ein Sieb gießen, mit Eiswasser abschrecken und in eine Schüssel geben. Mit Sauerrahm, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Filets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren, dann in frischen Brioche-Bröseln wälzen. Filets bei mittlerer Hitze und unter Verwendung eines hochwertigen Bratöls langsam in einer Pfanne ausbacken.
Äpfel fein hobeln und unter den Selleriesalat mischen. Salat auf Tellern verteilen und je ein goldbraunes Filetstück obendrauf platzieren.

Gebackener Karpfen mit Selleriesalat ist eine besonders raffinierte Kombination. Davon möchte man gleich mehrere Stücke essen, beispielsweise als »Katerfrühstück« am Neujahrstag zu Mittag, wenn man nach einem langen Spaziergang in der Natur erfrischt nach Hause kommt. Und dabei ist die Zubereitung denkbar einfach.

Aus Stermann/Kada »Frische Fische. Kochen und essen«. Siehe Buchbesprechung Seite 238.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2012

Band/Volume: 65

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Neue Bücher 238-239