

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 Kräuterbüchlein

Zutaten für 4 Personen:

8 kleine geschöpfte 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 geschöpftes 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 Streifen 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.

Söll **AQUA-CHECK 2**

Photometer zur Bestimmung von 11 Wasserwerten

AQUA-CHECK 2 vereint professionelle Wasseranalytik mit einfachster Handhabung. Damit messen Sie zuverlässig so wichtige Werte wie Ammonium, Nitrit, pH-Wert und Sauerstoff.

NEU

- Mobil, einfach & präzise
- Feld- und labortauglich
- Selbstkalibrierend

NH₄⁺ Ammonium **NO₂⁻** Nitrit **NO₃⁻** Nitrat **pH** pH-Wert **Cl₂** Chlor **PO₄³⁻** Phosphat **Si** Silizium **Cu²⁺** Kupfer **O₂** Sauerstoff **Fe** Eisen **F⁻** Fluorid

Söll GmbH • www.aqua-check.de • info@aqua-check.de

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): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 239](#)