



267. Geschmorte Störfricandeaus.

1 ½ Kilogr. Stör aus der Mitte des Fisches säubert man, schneidet davon Scheiben in der Stärke von 2 Centimeter und spickt sie mit recht feingeschnittenem Speck. Hierauf belegt man den Boden einer Kasserolle mit Schinken- und Speckscheiben, mit Mohrrüben, Zwiebeln und Petersilienwurzeln, alles sauber geputzt und in Scheiben geschnitten, giebt auch noch Pfeffer- und Gewürzkörner und 1 Lorbeerblatt hinzu und legt die gespickten Fischstücke darauf, gießt noch ¼ Liter weiße Bouillon daran und legt kleine Butterstückchen auf die Fricandeaus, worauf man diese in einer mälig heißen Röhre mit Oberhitze ¾ Stunden schmort. Nachdem man die Fricandeaus herausgenommen und auf einer heißen Schüssel angerichtet hat, rührt man die Sauce durch ein Sieb und entfettet sie, macht sie darauf mit etwas in Butter hellgelb geschwitztem Mehl sämig, giebt ein gutes Teil kleine, in Butter weichgedünstete Champignons daran, läßt die Sauce nochmals aufkochen und giebt sie über die Fricandeaus.

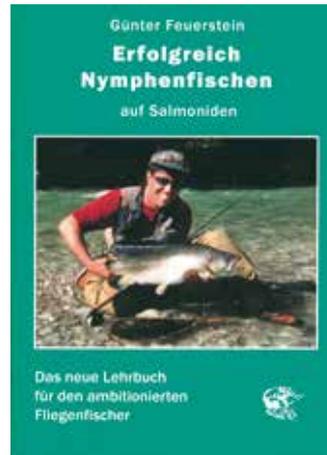
269. Marinierter Stör.

Einen kleinen Stör nimmt man aus, befreit ihn von den Schildern, wäscht ihn tüchtig und schneidet ihn in zweifingerstarke Scheiben, welche man abtrocknet und eingesalzen 1–2 Stunden beiseite stellt. Hierauf läßt man eine Mischung von 1 Teil Wasser, 1 Teil Weißwein und 1 Teil Weinessig mit dem nötigen Salz, einigen geschälten Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern ½ Stunde kochen, gießt die Brühe durch ein Sieb und wieder in den Topf zurück, legt die abgetrockneten Störscheiben hinein und kocht sie unter fleißigem Abschäumen darin gar. Die Fischstücke legt man dann in einen Steintopf oder Terrine, läßt sie sowie auch die Marinade erkalten, gießt letztere dann über den Fisch und bewahrt ihn fest zugedeckt an einem kühlen Orte auf.

Neue Bücher

Günter Feuerstein **Erfolgreich Nymphenfischen auf** **Salmoniden**

2. Auflage 2012, 329 Seiten
24,2 x 17,2 x 2,2 cm (LxBxH)
ISBN: 978-3905678390
€ 29,00 (D) / € 29,90 (A) / CHF 39,90
Verlag fischueberalles.ch



Mit dem Zitat »Limit your kill, don't kill your limit!« ist bereits gut zu erkennen auf welche Herangehensweise Günter Feuerstein beim Fliegenfischen wert legt. Er versucht mit seinem Buch »Erfolgreich Nymphenfischen auf Salmoniden« ambitionierten Anglern geeignete Techniken für so manch prekäre Situation aufzuzeigen und läßt kein Detail aus, um für jeden Fisch, zu jeder Zeit, an jedem Ort, den richtigen Köder zu präsentieren. Beginnend mit den Grundlagen über die wichtigsten Nymphen bis hin zu den gebräuchlichsten Gerätschaften wird alles explizit erklärt und mit passenden Illustrationen dargestellt. Feuerstein bleibt objektiv und hebt Pro und Kontra zu jeder Thematik deutlich hervor. Deswegen dient dieses einschlägige Buch hervorragend als praxisrelevanter Leitfaden für wissbegierige Anfänger und mehr noch für Fortgeschrittene, die vielleicht auf der einen oder anderen Seite den entscheidenden Hinweis finden werden, um erfolgreich mit der Nymphe zu fischen.

Astrid Wieser

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2014

Band/Volume: [67](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 79](#)