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

Neue Bücher

Karpfen kulinarisch
– leicht, traditionell, kreativ.

2. völlig überarbeitete Neuauflage, 2016. 76 Seiten, Hardcover, zahlreiche Farbfotos.

Herausgegeben von Teichwirte- und Fischzüchterverband Steiermark und NÖ Teichwirteverband.

www.teichwirteverband .at bzw. teichwirteverband-noe.at. Vertriebs- und Versandspesen € 6.50.

Die österreichische Teichwirtschaft bringt auf rd. 2.700 ha Teichfläche jährlich eine Fischproduktion von ca. 750 Tonnen hervor. Neben der Produktion von Karpfen und seinen Begleitfischarten wie Hecht und Zander erbringen die kleinstrukturierten Teichwirtschaften auch zahlreiche Leistungen für die Ökosysteme. Sie schaffen Lebensraum für eine Vielzahl an Tier- und Pflanzenarten, sorgen für den Wasserrückhalt in der Landschaft und bieten Erholungsgebiete für Einheimische und Touristen, und vieles mehr.

Das heute weitverbreitete Angebot von geschröpftem Karpfenfilet bringt dem Konsumenten eine große Erleichterung bei der Zubereitung. Durch das maschinelle Einschneiden der feinen Zwischenmuskelgräten in Abständen von wenigen Millimetern werden die Gräten bei einer nachfolgenden Erhitzung zusammengezogen und dadurch am Gaumen nicht mehr wahrgenommen.

Diese Auflage enthält über dreißig Karpfenrezepte, die in einfacher Form dargestellt und durch sehr appetitanregende Fotos illustriert sind. Die Rezepte sind wirklich einfach nachzukochen und bringen hoffentlich auch bald ein köstliches Karpfengericht auf Ihren Tisch. Lassen Sie sich inspirieren. A. J.

Beispiele aus diesem Buch

Lauchkarpfen
Zutaten für 2 Personen:

400 g Karpfenfilet (geschröpft), 1 Stange Lauch, etwas Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Öl.

Lauch in Ringe schneiden und in Öl scharf anbraten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schuss Gemüsesuppe ablöschen. Kurz aufkochen und gegebenenfalls eindicken.

Das Filet würzen, in Mehl wenden, anbraten und servieren. Dazu passt Erdäpfelpüree.

Karpfen gratiniert
(mit Pilzen und Schimmelkäse überbacken)
Zutaten für 2 Personen:

500 g Karpfenfilet (geschröpft), 1 Fenchelknolle, 125 g Champignons, 75 g Schimmelkäse, 1 Gemüsesuppenwürfel, 1 Messerspitze Ingwerpulver, 1/16 l Wasser, 1 Messerspitze Currypulver, Salz, Pfeffer, 1 EL Butterschmalz oder Butter.

Marinade für den Fisch: Saft einer halben Zitrone und 2 EL Apfelessig

Karpfenfilet salzen, pfeffern und 1 Stunde marinieren. Den Fenchel in Streifen schneiden und mit Suppenwürfel, Wasser und Ingwer garen.

Das zuvor marinierte Filet scharf anbraten und mit Currypulver bestreuen. Die Champignons in Scheiben schneiden und ebenfalls scharf anbraten. Die Bratenform mit Butter ausfetten, danach Fenchelstreifen, Karpfenfilet und Champignonscheiben übereinanderschichten.

Den Schimmelkäse durch ein Sieb streichen und auf die Champignons verteilen. Die nun gefüllte Bratenform bei 200 °C Ober- und Unterhitze für 15 Minuten ins vorgeheizte Backrohr geben.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2017

Band/Volume: 70

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Neue Bücher 158