

### **Aufstrich vom Räucherfisch:**

- 2-3 geräucherte Fischfilets oder entsprechende Menge geräucherte Fischstücke von den Hauptgräten befreit (Hufeisen, Hälften etc.)
- 1 Becher Creme fraiche (alternativ Frischkäse)
- Zwiebel
- Petersilie
- 1 Eßlöffel Butter
- Gewürze nach Geschmack (Pfeffer, Salz etc.)

Zuerst die Fischmasse zerkleinern (Messer, Küchenmaschine), Zwiebel glasig anrösten (eventuell mit Zucker karamelisieren), dann das ganze zusammen gut verrühren.

Ein wahrhaft g'schmackiger Aufstrich, entweder rustikal auf Schwarzbrot oder auf getoasteten Weisbrot, dazu passend Wein oder Bier, aber wie so oft, es muss nicht immer Alkohol sein.

### **Karpfen in Alufolie gebacken**

- Karpfenfilets (oder auch andere Fischfilets)
- Zitrone
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Curry oder Paprika)
- Äpfel, Tomaten, Zwiebel
- Öl, Alufolie

Zuerst Karpfenfilets würzen und auf die mit Öl bestrichene Folie legen, dann Apfelscheiben, Tomatenscheiben und Zwiebelringe darauflegen, dann Folie gut verschließen und ca. 20- 30 Minuten ins Backrohr oder auf den Holzkohलगrill (je nach Hitze kontrollieren ob nicht vielleicht schon nach 15 min fertig - Fisch soll noch leicht glasig sein - nicht zu lange garen ansonsten wird das Fischfleisch trocken!).

### **(Knusprige) Karpfenhäppchen**

- Karpfenfilets
- Bier
- Brösel
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Frittieren

Geschröpfte Karpfenfilets in ca. 1 cm breite Stücke schneiden, dann salzen und pfeffern,

Bier in eine Schüssel geben und darin die Karpfenstücke (Karpfenstreifen, Karpfenhäppchen) durchziehen oder nach Geschmack für 1 bis 2 Minuten im Bier ziehen lassen, in Semmelbrösel wälzen, in heißem Fett ( 180 - 190 °C) frittieren.

## Fischertopf (Karpfentopf)



### Zutaten:

Karpfenfilets

Butter

Zwiebel

Grüner, roter, gelber Paprika (oder/und)

Kartoffeln

Sauerrahm

Salz, Pfeffer

Paprika

Zitrone

### Zubereitung:

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und danach schichtweise auslegen mit: Zwiebelringen, Paprikaringen, Kartoffelscheiben (welche vorher kurz überkocht werden), mit Salz und Pfeffer gewürzten Karpfenfilets, dann wieder Kartoffelscheiben, Paprikaringen und Zwiebelringen. Anschließend ca. 20 Minuten bei 200 °C im Rohr backen.

Danach Sauerrahm mit etwas Paprika vermischen, über das Gericht verteilen und noch ca. 5 weitere Minuten überbacken.

Ein einfaches, relativ rasch umsetzbares und gut schmeckendes Rezept welches hervorragend zu jeder

Jahreszeit passt.

Empfohlene Begleitung: nach Geschmack - Wein oder Bier, es geht aber auch Wasser – muss nicht immer Alkohol sein.

Altes Sprichwort:

„Ein Fisch sollte dreimal schwimmen“ (Im Wasser, bei der Garung und beim Genuss).

Günther Gratzl

Obmann des Fischereivereines Waidhofen/Thaya