

[Fliegenfischen in Baiersbronn]

Sterne Koch Jörg Sackmann verrät Ihnen eines seiner Rezepte:

Gebeizte Bachforelle mit Blutampfersalat, Quendelgelee und Schlangengurken

Zutaten (für 4 Personen)

Gebeizte Bachforelle:

2 Bachforellenfilets, entgrätet und ohne Haut | 1 Zimtstange | 10 g Süßholz geraspelt | 10 Koriandersamen, gemahlen | 2 g Lorbeerblätter | 10 Pfefferkörner, schwarz | 30 g Rohrzucker, braun | 30 g Meersalz | 10 g Pökelsalz

Mixed-Pickles-Sud (ca. 150 ml):

5 g Zucker | 30 ml weißer Balsamico | 170 ml Wasser | 1 g Senfsaat | 1 Pimentkorn | 1/2 Lorbeerblatt | 1 große Schalotte, in feine Streifen geschnitten | 2 kleine Dillzweige, grob zerzupft | 5 Koriandersamen | Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Blutampfersalat:

20 ml weißer Balsamicoessig | 30 ml Olivenöl | 20 ml Mixed-Pickles-Sud | 1 TL Olivenpüree | Meersalz, Pfeffer aus der Mühle | 20 g Blutampferblätter

Quendelgelee:

100 ml Mixed-Pickles-Sud | 10 Zweige Quendel (wilder Thymian) | Salz, Pimento Espelette, Zucker | 0,5 g Agar | 1 Blatt Gelatine | 10 ml Mixed-Pickles-Sud

Sauerkleecreme:

20 g Crème fraîche | 20 g Sauerklee | Zucker, Salz, Pfeffer

Gurkengeleebänder:

1 Salatgurke | 10 g Forellenkaviar | etwas Sauerkleecreme | 2 Zweige Dill | Ringelblumenblätter | Quendelgelee | 10 ml Mixed-Pickles-Sud | Salz, Pimento Espelette und Zucker

Zum Anrichten:

Gurkenvinaigrette (siehe Gurkengeleebänder) | Quendel | Knoblauchkresse | Gurkenscheibchen (siehe Gurkengeleebänder) | Gurkenzylinder (siehe Gurkengeleebänder) | 20 g Kaviar | 4 Oxalisblätter (roter Klee) | 8 Sauerkleeblätter | etwas Sauerkleecreme

Zubereitung

Gebeizte Bachforelle:

Alle Gewürze im Mörser zerstoßen. Die Fischfilets 2 Stunden marinieren. Beize mit der Messerrückseite abschaben. Filets in dünne Scheiben aufschneiden.

Mixed-Pickles-Sud (ca. 0,1 Liter):

Zucker hell karamellisieren, mit dem Essig ablöschen, direkt danach das

Wasser, die Gewürze und die Schalotten zugeben und 5 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Zum Schluss Dill und Koriandersamen in den Fond einlegen. Damit sich die Aromen voll ausbreiten, lässt man die Gewürze bis zur Zubereitung im Fond.

Sauerkleecreme:

Crème fraîche und Sauerklee mixen. Mit Gewürzen abschmecken.

Quendelgelee:

Mixed-Pickles-Sud mit wildem Thymian aufkochen, mit Salz, Pimento Espelette, Zucker abschmecken. Eine Stunde ziehen lassen. 10 ml Mixed-Pickles-Sud erwärmen, Gelatine darin auflösen. Mit Agar in den Fond einrühren. Auf eine ebene Fläche 4 mm hoch gießen, aushärten lassen und in 3 cm breite und 12 cm lange Streifen schneiden.

Blutampfersalat:

Essig, Öl, Mixed-Pickles-Sud und Olivenpüree verrühren. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blutampfer damit marinieren.

Gurkengeleebänder:

Die Gurke schälen, in der Mitte teilen und in acht 10 cm lange und 1,5 cm breite Bänder schneiden. Die Quendelgelee-Streifen auf die Gurkenbänder legen. Pro Band 5 Forellenkaviarperlen, kleine Dillspitzen und Ringelblumenblätter hinzufügen. Die zweite Hälfte der Gurke in 4 Zylinder sowie dünne Scheibchen schneiden. Beiseite stellen. Den restlichen Mixed-Pickles-Sud und Gurkensaft für die Vinaigrette verwenden. Die Gurkenvinaigrette mit Salz, Pimento Espelette und Zucker abschmecken.

Anrichten

Die einzelnen Zutaten wie auf dem Bild auf einem weißen Teller arrangieren.



Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Angeln ...
„Petri Heil!“



Weitere Informationen erhalten Sie bei:
Esso Tankstelle | Murgtalstraße 47 | DE-72270 Baiersbronn |
Tel. +49 7442 2455 | www.kfv-fds.de oder
Baiersbronn Touristik | Rosenplatz 3 | DE-72270 Baiersbronn |
Tel. +49 74 42 84 14-0 | www.baiersbronn.de

Fliegenfischen in Baiersbronn

Ein ganz besonderes Angelerlebnis

Baiersbronn



Fangaison:

1. April bis 30. September

Liebe Murgangler,

wir freuen uns, dass Sie sich für Baiersbronn und unser Gewässer – die Murg – entschieden haben, um in einer der schönsten Landschaften ihr Hobby zu genießen.

Leider haben wir seit einigen Jahren nicht nur rücksichtsvolle Gastfischer: Der Kormoran bedient sich mit bis zu 700 Gramm Fisch pro Vogel und Tag. Ihm können wir die Fischentnahme nicht verordnen. Deshalb müssen wir uns auf eine geringe Entnahme beschränken, wenn wir nicht bald an einem leer-gefischten Gewässer stehen wollen. Werden Sie aktiv!

Mit **Petri Heil** und freundlichen Grüßen

Ihre Anglerkollegen vom
Kreisfischereiverein Freudenstadt e.V.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer
Homepage www.aktion-kormoran.de

Angelkarten: 40,- €/Tag

- Tageskarten für die Fangsaison, die vom 1. April bis 30. September dauert, sind gegen eine Gebühr von 40,- € erhältlich bei:

Esso Tankstelle
(Murgtalstraße 47, 72270 Baiersbronn,
Tel. +49 7442 2455) oder

Baiersbronn Touristik
(Rosenplatz 3, 72270 Baiersbronn,
Tel. +49 7442 8414-0)

- **Voraussetzungen:**
Ein gültiger deutscher Bundesfischereischein

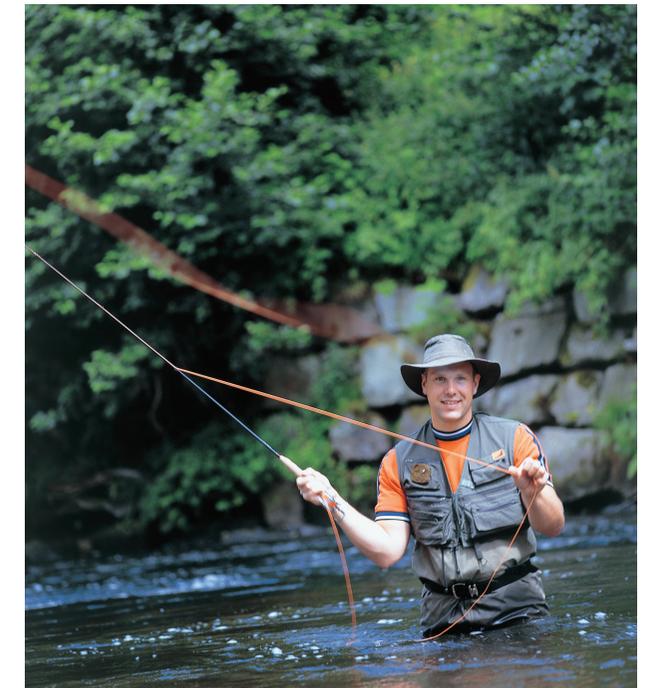


Murgkarte Kreisfischereiverein Freudenstadt



Fangbeschränkungen

1. Am Tag darf **1 Bachforelle ab 35 cm** entnommen werden. Nach der Entnahme muss das Angeln eingestellt werden.
2. Äschen sind ganzjährig geschont. Gehakte Äschen müssen behutsam zurückgesetzt werden.
3. Gefangene Fische dürfen nicht lebend gehältert werden.
4. Das Fischen ist 1 Stunde vor Sonnenaufgang bis 1 Stunde nach Sonnenuntergang erlaubt.
5. Das Fischen von Brücken, Wehren, Mauern oder an Fischtreppen ist verboten.



Zubehör

Fliegenfischen Schürmann
Sommerhalde 42, 72270 Baiersbronn-Röt
Tel. +49 74 42 / 12 08 88