→ Auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und

mit etwas Zitrone beträufeln

→ Dazu passt jede Art von Dip, aber auch Rahmgurken

(Das Rezept wurde von der Foodbloggerin Little Bee /

Michaela Titz zur Verfügung gestellt)

oder Kartoffeln

goldgelb, knusprig anbraten und mit der Butter aus der

Pfanne das Filet übergießen. Tipp: Den Fisch nicht auf der Fleischseite braten. Er soll schön glasig bleiben

→ Das Anrichten kann beginnen: zuerst Salat, dann

(Dieses Rezept stellte Christian Kohlmayr, Vertriebsleiter der Fischerei Ausseerland zur Verfügung)

ins Weckerl geben

den Fisch und die Avocados. Zum Schluss das Topping



Klimawandel bedroht. Erwachsene Fische sterben bei Temperaturen über einundzwanzig Grad.

Der Seesaibling ist ein Relikt der letzten Eiszeit. Je nach örtlichen Gegebenheiten haben sich lokal ange-

Damit zurück nach Österreich: Die Seesaiblinge aus dem Ausseerland waren lange Zeit für den Adel reserviert. Und auch am Wiener Hof verspeiste man sie gerne. Doch wie, in Zeiten ohne Kühlung, brachte man die Fische in die ferne Hauptstadt? Sie wurden dafür oft in geselchter Form transportiert oder auch in Essig eingelegt. Über Buchenholz geräucherter Fisch gehört noch heute zu einer der Spezialitäten in der Region. Saiblinge waren so begehrt, dass sie im Mittelalter sogar in Hochgebirgsseen eingesetzt wurden – zahlreich. Mitte des 19. Jahrhunderts schwammen sie in 43 größe-ren österreichischen Seen. Das war einmal. Wasserverschmutzung und Überfischung ließen die Bestände im 20. Jahrhundert drastisch schrumpfen. Heute setzen di Regionen, wo es den Fisch noch gibt, auf nachhaltig Nutzung. Übrigens lassen sich Saiblinge (und auch ar dere Spezialitäten wie Forellen oder Reinanken) auf flossenbox.at auch online fischen.