**1 Fernsehen – Landesfunkhaus MV**

**Info-Blatt**

**Rute raus, der Spaß beginnt!**

**Mit Marteria auf Rügen**

**Staffel 13 – Folge 4**

**Sendung:**

07.10.2023 I 16.00 Uhr

**Gewässer:** Jasmunder Bodden, Ostseeküste vor Rügen

**Experten:**

Marten Laciny alias „Marteria“

Stephan „Hacki“ Hackbarth

**Besonderheiten:**

Schutzzonen auf Rügen und in den Küstenbereichen beachten!

**Hauptfischarten:**

Ostsee: Scholle, Flunder, Dorsch, Hornhecht, Lachs und Meerforelle

Bodden: Hecht, Zander. Barsch

**Mindestmaße/Schonzeiten:**

Dorsch 35 cm / 15.01. - 31.03.

Meerforelle 45 cm / 15.09. – 14.12.

Lachs 60 cm / 15.09. – 14.12.

Hecht 50 cm / 01.03. – 30.04.

Zander 45 cm / 23.04. – 22.05.

Barsch 20 cm / -

Achtung:

Beim Dorsch gilt ein Baglimit von einem Dorsch pro Tag und Angler.

Beim Lachs dürfen nur die geklippten (Fettflosse entfernt) Fische entnommen werden. Wildlachse müssen sofort nach dem Fang wieder zurückgesetzt werden.

**Angelmethoden**:

Bootsangeln (Gummifisch, Blinker, Posenmontage, Sbirolino)

**Lizenzen, Angelkarten:**

**Küstenangelkarte (30 Euro Jahr)**

Online beim Landesanglerverband Mecklenburg-Vorpommern

Siedlung 18 a

19065 Görslow

Tel: 03860 / 56030

[www.lav-mv.de](http://www.lav-mv.de)

**Angeltouren & Guiding**

Stephan „Hacki“ Hackbarth

18551 Glowe / Rügen

Tel.: 0151 51170470

[stephan-hackbarth@web.de](mailto:stephan-hackbarth@web.de)

[www.hackis-angelfahrten.de](http://www.hackis-angelfahrten.de)

**Fischgerichte:**

**Martens Ceviche vom Dorsch (für 4 Personen)**

**Zutaten:**

* 400 g frisches Dorschfilet
* Limetten
* Rote Zwiebel
* Birne
* Chilischote
* Bund Koriander
* Mandarinen (Dose)
* Zitronenpfeffer, Salz

**Zubereitung:**

* Dorsch filetieren, kalt abspülen und in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
* Limetten halbieren und über die Fischwürfel auspressen
* Koriander waschen, Blätter abzupfen
* Zwiebel in dünne Scheiben schneiden
* Chilischote entkernen und in kleine Ringe schneiden
* Birne klein hacken
* alles mit den Mandarinen zum Fisch dazugeben und unterheben
* mit Pfeffer und Salz abschmecken
* ca. 1 Stunde ziehen lassen (wenn möglich im Kühlschrank)

**(von Horst) Gezupfter Räucherhechtsalat**

**Zutaten:**

* Hechtseite, geräuchert
* Kapern
* Äpfel
* Mayonnaise, Remoulade
* Gewürzgurke
* Zwiebeln (rote und weiße)
* Petersilie, Schnittlauch, Dill

**Zubereitung:**

* Fischstücke klein zupfen
* Dill, Zwiebeln, Äpfel, Kapern, Gurke klein hacken
* Mit Mayonnaise und der Remoulade vermengen
* Klein gezupften Fisch dazugeben
* alles durchheben
* mit Pfeffer und Salz abschmecken

**Oma Marthas Pommersche Fischsuppe**

**Zutaten:**

* Dorschfilet (ca. 1 kg) Achtung Karkasse nicht wegwerfen! Die brauchen wir für den Fond
* Petersilienwurzel (Pflicht!!!)
* Suppengemüse (Möhren, Porree)
* Lorbeerblätter, Piment, Paprika
* Sonnenblumenöl, EL Butter
* Weißwein (Grauburgunder)

**Zubereitung:**

* Petersilienwurzel und Suppengemüse klein schneiden, kurz anschwitzen
* Lorbeerblätter und TL Piment dazu
* mit reichlich Weißwein ablöschen, ziehen lassen
* jetzt die Fischkarkassen mit dazu geben und das Ganze mit Wasser aufgießen,
* drei Stunden (!) köcheln lassen (bei uns aus Zeitgründen etwas weniger…)
* danach in einen anderen Topf abgießen
* mit Salz, Zitronenpfeffer und Chilipulver abschmecken
* jetzt das Gemüse (Paprika, Petersilienwurzel, Möhren, Lauch, in kleine Streifen schneiden (Julienne) und gemeinsam mit dem klein gehackten Dill dazugeben
* Flocke Butter dazu
* einmal aufkochen lassen und einen Schuss Sahne dazu
* Dorschfilet in kleinen Häppchen auf die Teller verteilen und den noch heißen Fischfond darüber gießen - 1 – 2 Minuten ziehen lassen - fertig!