

## **Info-Blatt:**

# **Rute raus, der Spaß beginnt! Staffel 12 – Folge 2 Hundstage an der Hunte**

**Sendung am 29.10.2022**

**16.00 Uhr NDR Fernsehen**

Gewässer: Hunte (Fluss in Niedersachsen)  
Länge: 189 km

Die Hunte ist neben der Aller der zweitlängste Nebenfluss der Weser

Hauptfischarten: Hecht, Zander, Barsch, Aal, Wels, Rotaugen, Brassen

Mindestmaße/Schonzeiten:	Hecht	50 cm (01.01. – 15.05.)
	Quappe	35 cm
	Zander	45 cm (01.01. – 15.05.)
	Aal	45 cm
	Wels	50 cm (01.01. – 15.05.)
	Barsch	15 cm

Angelmethode: Grundangeln, Feederangeln, Spinnfischen, Stippangeln

### **Ansprechpartner, Infos und Angelkarten:**

Fischereiverein Wildeshausen e.V.  
Hilmer Bierans  
Auf dem Kamp 16  
27793 Wildeshausen  
Tel.: 04431/74010  
fv-wildeshausen@gmx.de

Unser Experte:  
Jürgen Frühauff

**Fischgericht:**  
(für 3 Personen)

**Zanderfilet im Bananenblatt**

**Zutaten:**

Zanderfilet ca. 500 g  
3 Bananenblätter (oder Alufolie)  
3 Tomaten  
1 Lauchzwiebel  
1 Stück Ingwer  
½ TL Curry  
½ Bund Koriander  
Kokosmilch  
Salz  
Zitronenpfeffer  
Zahnstocher zum fixieren

**Zubereitung:**

Fischfilet unter kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und mit Kokosmilch bestreichen  
10 Minuten marinieren

Tomaten würfeln, Lauchzwiebel putzen, fein hacken  
Ingwer in kleine Stücke schneiden  
Koriander abspülen und trocken schütteln, klein hacken  
Alles zusammen auf das Bananenblatt  
Fischfilets darauf  
Bananenblatt zu einem Päckchen verschließen und mit Zahnstocher fixieren

Päckchen auf den Grill. 8 – 10 Minuten ziehen lassen.

Zum Servieren öffnen.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln und ein trockner Weißwein