

## Info-Blatt

### **Rute raus, der Spaß beginnt! Die Meerforellen kommen - Eckernförder Bucht Staffel 13 - Folge 1**

#### **Sendung:**

01.07.2023 | 16.00 Uhr

---

#### **Gewässer:**

Eckernförder Bucht (Schleswig-Holstein), Ostsee

#### **Allgemeines:**

Angler benötigen hier einen gültigen Fischereischein sowie die Fischereiabgabemarke (10 Euro)

Wer keinen Fischereischein besitzt, kann in Schleswig-Holstein auch einen „Urlauberfischereischein“ (20 Euro) erwerben.  
Es gibt ihn bei allen Ordnungs-, Hafen- und Bürgerämtern sowie bei den Außenstellen der Oberen Fischereibehörde.

Einfacher ist es, diesen online über das Serviceportal des Landes zu erwerben.  
<https://serviceportal.schleswig-holstein.de>

#### **Hauptfischarten:**

Flunder, Scholle, Kliesche, Wittling, Hering, Makrele, Hornhecht, Meerforelle

#### **Mindestmaße/Schonzeiten:**

Flunder, Scholle: 25 cm  
Meerforelle: 40 cm (1.10. – 31.12.)  
Dorsch: 38 cm (1.02. – 31.03.)  
Wittling: 23 cm  
Hering: 20 cm

#### **Infos:**

Landessportfischerverband Schleswig-Holstein e.V.  
Papenkamp 52  
24114 Kiel  
Tel.: 0431 - 676818

## Fischgericht:

### Hering in Alufolie auf dem mobilen Gasgrill gedämpft



#### Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Heringe küchenfertig, (AOK) ausgenommen ohne Kopf
- Bund Dill
- Rosmarin
- Salz
- Zitronenpfeffer
- Butter
- Zitrone

#### Zubereitung:

- Heringe ausnehmen, waschen, trockentupfen
- auf ein mit einem Klacks Butter eingeriebenes Blatt Alufolie legen
- leicht mit Zitronenpfeffer würzen
- mit Dillspitzen und Rosmarin stopfen
- das Ganze zu einem Päckchen falten, die Enden zusammendrücken und etwas nach oben biegen

#### Achtung:

Den Fisch erst auf dem Teller salzen und mit Zitrone säuern.  
Durch Salz oder Säure kann sich Aluminium aus der Folie lösen

Nach ca. 10 Minuten ist der Fisch gar und kann gegessen werden

Teller mit Zitronenscheibe dekorieren, jetzt - wenn gewünscht - den Fisch leicht nachsalzen und mit Zitronensaft beträufeln

als Beilagen eignen sich Bratkartoffeln und Grüner Salat  
...und ein kühles Bier