

Info-Blatt

Rute raus, der Spaß beginnt! Die Mai-Hechte vom Güstrower Insee Staffel 13 - Folge 2

Sendung:
08.07.2023 | 16.00 Uhr

Gewässer: Insee (Güstrow)

Ein naturbelassener See mit alten Bootshäusern, dichten Schilfgürteln und Seerosenbuchten. Keine kommerzielle Fischerei.
Größe: 4,58 km², mittlere Tiefe 3,6 m, maximale Tiefe 14,8 m

Allgemeines:

Ein städtisches Gewässer, das vom Landesanglerverband angepachtet ist. Es gelten die Richtlinien des LAV. Bootsmotoren sind auf dem See verboten. E-Motoren gestattet.

Hauptfischarten:

Hecht, Barsch, Aal, Wels, Karpfen, Schleie, Brassen, Rotaugen, Rotfeder

Mindestmaße und Schonzeiten:

Hecht	50 cm	01.03. - 30.04.
Aal	50 cm	01.11. - 28.02.
Zander	45 cm	23.04. - 22.05.
Barsch	17 cm	
Karpfen	40 cm	-

Weitere Infos zu den fischereirechtlichen Bestimmungen:

Landesamt für Lebensmittelsicherheit,
Landwirtschaft und Fischerei MV (LALLF)
Thierfelderstraße 18
18059 Rostock
Tel.: 0381 4035 0

Landesanglerverband Mecklenburg-Vorpommern e.V. (LAV)
Siedlung 18 a, 19067 Leezen
Tel.: 03860 – 56030
www.lav-mv.de

Sportanglerclub Güstrow e.V.

Fährhausweg 2

18273 Güstrow

Tel: 0178 / 103 53 47

E-Mail: info@sag-guestrow.de

www: sag-guestrow.de

Güstrower Angelverein 1923 e.V.

Teterower Chaussee 30

18273 Güstrow

Tel: 03843 / 332943

Fischgericht:**Hechtbällchen in Dill-Hollandaise mit Pellkartoffeln und Spargel****Zutaten:**

- 1 kg Hechtfilet
- 2 Eier
- Petersilie
- Schnittlauch
- Dill
- 1 Zwiebel Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Zitronenpfeffer
- Butterschmalz

Zubereitung:

- Hecht grob filetieren und in schmale Streifen schneiden
- durch den Fleischwolf drehen
- Eier trennen und zwei Eigelb dazu
- Petersilie, Dill und Zwiebel durch den Fleischwolf drehen
- mit Zitronenpfeffer und Salz abschmecken
- alles gut vermengen
- mit feuchten Händen kleine Bällchen formen
- Butterschmalz in der Pfanne erhitzen
- Hechtbällchen von beiden Seiten goldgelb anbraten

Mit Pellkartoffeln, Dill-Hollandaise und Spargel servieren.

Dazu passt ein kühles Bier.