

# Versorgen + Verwerten von Fisch

Inhaltsübersicht	Seite
Versorgen, Vorbereiten für die Küche:	
• Drillen - Keschern - Betäuben - Abködern - Schlachten - Waschen - Vorbereiten zum Einfrieren	6 - 11
• Schuppen - Spalten - Einschneiden - Portionieren - Filetieren	12 - 23
• Aal: Eingeweide entfernen - Waschen - Enthäuten - Verpacken zum Einfrieren	25 - 27
• Fisch ausnehmen (vom Rücken her)	28 - 29
• Ringeln - Spicken - Einschneiden - Blut und Eingeweide vorbereiten	30 - 33
Verwerten, Zubereiten in der Küche:	
• Fisch gekocht (Grundrezept) - Fisch blau - Karpfen polnisch - Fisch im Dampf garen - Fisch im Kochbeutel garen	34 - 35
• Steckerlfisch - Grillfisch - Fisch gebacken - Karpfen fränkisch - Bratfisch sauer	36 - 37
• Fischsuppe - Fischklößchen - Fischfrikadellen - Hechtklößchen	38 - 39
• Fisch in der Pfanne braten - Fisch in Bratfolie garen - Fisch in Alufolie garen	40 - 41
• Fisch dünsten - Aalrezepte	42 - 43
• Filets gebeizt - Krebse zubereiten	44 - 45
So ißt man Fische und Krebse:	
• Zum Fischessen gedeckter Tisch - Forelle blau zerlegen	46 - 47
• Krebse zerlegen - Fleisch auslösen - Servieren	48 - 53
• Räucheraal filetieren und anrichten	54 - 55
• Räucherbrachse zerlegen und essen	56 - 61