

Inhalt

Vorwort	9
Einleitung	11
Der Fisch als Lebensmittel	13
Die wichtigsten Inhaltsstoffe	13
Wasser	13
Bindegewebe	13
Eiweiß	13
Fett	14
Kohlenhydrate	14
Vitamine	14
Mineralstoffe, Spurenelemente	14
Schadstoffrückstände	15
Lebensmittelrecht	15
Das Räuchern von Fischen	17
Räucheröfen	17
Tischräucheröfen	17
Kompakte Kleinräuchergeräte	20
Selbstbau von Räucheröfen	21
Feuerungsvorrichtung	22
Abtropfblech	23
Räuchermehltaasse	23
Räucherkasten	23
Hakenstange	23
Externe Raucherzeugung	26
Die Räuchertonne selbst gebaut	27
Der Räuchervorgang in einer einfachen Räuchertonne	29
Es beginnt mit dem Einheizen	29
Der Garvorgang kann beginnen	29
Der Rauch gibt die Farbe	30
Welche Fischarten kann man räuchern?	31

Zum Räuchern geeignete Süßwasserfische	31
Lachsartige	31
Forellen	31
Saiblinge	34
Renken	35
Äsche	37
Huchen	37
Karpfenartige	37
Welse	39
Barschartige und Hechte	39
Dorschartige	39
Aale	40
Störartige	40
Zum Räuchern geeignete Meeresfische	42
Das Vorbereiten der Fische	44
Töten, Schlachten, Entschleimen	44
Korrektes Töten	44
Entschleimen	44
Aale	45
Plattfische	46
Richtiges Ausnehmen	46
Das richtige Würzen, Einsüren, Vorbehandeln der Fische	48
Trockensalzen	48
Nasssalzen, Würzen in Salzlake bzw. Räucherlauge	50
Das richtige Verhältnis	50
Marinaden, Gewürzmischungen	51
Das Aufhängen der Fische bzw. Räucherhaken	52
Die Sache mit dem Haken	53
Es geht auch ohne Haken	54
Das richtige Holz und Räuchermehl	55
Praktisch und gut	56
Räuchermethoden	57
Heißräuchern	57
Räucherphasen	58
Rasche Abkühlung ist gefragt	60
Der perfekte Räucherofen für Profis und Einsteiger	61
Genial einfach – einfach genial,	61
Feldmanns Grill-Räucheröfen	61
Gleicher Ofen – weniger Zeit	63
„Kalt“ geht auch im gleichen Ofen	64

Inhalt	7
Nebenbei grillen – alles ist möglich	64
Kalträuchern	65
Das Räuchern von Aalen	68
Das Aufbewahren und Lagern von Räucherfischen	
bzw. Frischfisch	69
Einbeizen statt einfrieren	71
Das Grillen von Fischen	73
Geeignete Fischarten zum Grillen	73
Vorbereiten und Würzen der Grillfische	74
Töten, Ausnehmen und Schuppen	74
Schröpfen	76
Würzen	76
Was benötigt man zum erfolgreichen Grillen?	77
Grillen, aber richtig!	78
Grillvorrichtungen und Methoden	79
Der Steckerlfisch	79
Grillrost und Grillkorb	81
Riedlingsbraten am Traunsee	82
Grillen von Weißfischen an der Donau	84
Filetieren von frischen Fischen	86
Filetieren von geräucherten Fischen	91
Filetieren von geräucherten Aalen	94
Das Beizen von Fischen	95
Graved Lachs	95
Einbeizen	96
Anrichten und Servieren	98
Weißfische	99
Marinierte Schiede	99
Gekochte Lauben	100
Saure Fische	101
Forellenkaviar	102
Rezepte für Räucherfische	103
Räucherforellen-Mousse vom Kärntna Låxn	103
Räucherkarpenmousse im Strudelteig	104
Fischragout	105
Frühlingspfanne	105
Räucherfischsuppe	105
Feine Räucherfischsuppe	106

Räucherforellenfilet mit Erdäpfeln	107
Räucheraal mit blanchiertem Gemüse.....	107
Fischlaibchen	107
Gebeizte Lachsforelle, kalt geräuchert („Mirnock-Lachs“)	108
Oberbayerischer Räucherfischsalat	109
Curry-Räucherfischsalat.....	109
Forellenfilets „Königin Art“	109
Geräucherte Makrele mit marinierten Paprikaschoten.....	110
Geräucherte Forellenfilets auf Blattsalat	111
Forelle in Riesling-Aspik.....	111
Geräucherte Heilbuttfilets mit buntem Pfeffer auf Gurkencarpaccio	112
Räucherfischchaufstrich	113
Räucherforellenaufstrich nach Rosemarie Hartl	113
Renkenaufstrich	113
Räucherforellenpastete nach Rosemarie Hartl	114
Lachstatar mit gebratenem Erdäpfelstroh	114
Saucen, die zu Fisch passen	115
Oberskren	115
Krensauce	115
Kräutersauce	115
Senf-Dill-Sauce	116
Mayonnaise	116
Sauce Tatare	116
Senfsauce	117
Schnittlauchsauce	117
Petersil-Kapern-Sauce	117
Ketchup-Sauce	117
Kontakte	119
Weiterbildung für Lernwillige	119
Verzeichnis von Firmen, die Räuchergeräte bzw. Zubehör fürs Räuchern herstellen	119