

# Inhalt

<b>Vorwort</b> .....	9
<b>Einleitung</b> .....	11
<b>Der Fisch als Lebensmittel</b> .....	13
<b>Die wichtigsten Inhaltsstoffe</b> .....	13
Wasser.....	13
Bindegewebe .....	13
Eiweiß.....	13
Fett .....	14
Kohlenhydrate .....	14
Vitamine .....	14
Mineralstoffe, Spurenelemente .....	14
<b>Schadstoffrückstände</b> .....	15
<b>Lebensmittelrecht</b> .....	15
<b>Das Räuchern von Fischen</b> .....	17
<b>Räucheröfen</b> .....	17
Tischräucheröfen .....	17
Kompakte Kleinräuchergeräte .....	20
Selbstbau von Räucheröfen .....	21
Feuerungsvorrichtung.....	22
Abtropfblech .....	23
Räuchermehltaße .....	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
<b>Welche Fischarten kann man räuchern?</b> .....	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
<b>Das Vorbereiten der Fische .....</b>	<b>44</b>
Töten, Schlachten, Entschleimen .....	44
Korrektes Töten .....	44
Entschleimen .....	44
Aale .....	45
Plattfische .....	46
Richtiges Ausnehmen .....	46
<b>Das richtige Würzen, Einsuren, Vorbehandeln der Fische .....</b>	<b>48</b>
Trockensalzen .....	48
Nasssalzen, Würzen in Salzlake bzw. Räucherlauge .....	50
Das richtige Verhältnis .....	50
Marinaden, Gewürzmischungen .....	51
<b>Das Aufhängen der Fische bzw. Räucherhaken .....</b>	<b>52</b>
Die Sache mit dem Haken .....	53
Es geht auch ohne Haken .....	54
<b>Das richtige Holz und Räuchermehl .....</b>	<b>55</b>
Praktisch und gut .....	56
<b>Räuchermethoden .....</b>	<b>57</b>
Heißräuchern .....	57
Räucherphasen .....	58
Rasche Abkühlung ist gefragt .....	60
Der perfekte Räucherofen für Profis und Einsteiger .....	61
Genial einfach – einfach genial,	
Feldmanns Grill-Räucheröfen .....	61
Gleicher Ofen – weniger Zeit .....	63
„Kalt“ geht auch im gleichen Ofen .....	64

Nebenbei grillen – alles ist möglich .....	64
Kalträuchern .....	65
Das Räuchern von Aalen .....	68
<b>Das Aufbewahren und Lagern von Räucherfischen</b>	
<b>bzw. Frischfisch</b> .....	69
Einbeizen statt einfrieren .....	71
<b>Das Grillen von Fischen</b> .....	73
<b>Geeignete Fischarten zum Grillen</b> .....	73
<b>Vorbereiten und Würzen der Grillfische</b> .....	74
Töten, Ausnehmen und Schuppen .....	74
Schröpfen .....	76
Würzen .....	76
<b>Was benötigt man zum erfolgreichen Grillen?</b> .....	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
<b>Filetieren von frischen Fischen</b> .....	86
<b>Filetieren von geräucherten Fischen</b> .....	91
Filetieren von geräucherten Aalen .....	94
<b>Das Beizen von Fischen</b> .....	95
<b>Graved Lachs</b> .....	95
Einbeizen .....	96
Anrichten und Servieren .....	98
<b>Weißfische</b> .....	99
Marinierte Schiede .....	99
Gekochte Lauben .....	100
Saure Fische .....	101
<b>Forellenkaviar</b> .....	102
<b>Rezepte für Räucherfische</b> .....	103
<b>Räucherforellen-Mousse vom Kärntna Lâxn</b> .....	103
<b>Räucherkarpfenmousse im Strudelteig</b> .....	104
<b>Fischragout</b> .....	105
<b>Frühlingspfanne</b> .....	105
<b>Räucherfischsuppe</b> .....	105
<b>Feine Räucherfischsuppe</b> .....	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
Räucherfischauflauf .....	113
Räucherforellenaufstrich nach Rosemarie Hartl .....	113
Renkenauflauf .....	113
Räucherforellencarpaccio nach Rosemarie Hartl .....	114
Lachstatar mit gebratenem Erdäpfelstroh .....	114
<b>Saucen, die zu Fisch passen .....</b>	<b>115</b>
Oberskren .....	115
Krensauc .....	115
Kräutersauce .....	115
Senf-Dill-Sauce .....	116
Mayonnaise .....	116
Sauce Tatar .....	116
Senfsauce .....	117
Schnittlauchsauce .....	117
Petersil-Kapern-Sauce .....	117
Ketchup-Sauce .....	117
<b>Kontakte .....</b>	<b>119</b>
Weiterbildung für Lernwillige .....	119
Verzeichnis von Firmen, die Räuchergeräte bzw. Zubehör fürs Räuchern herstellen .....	119