

## WARENKUNDE 12

EINLEITUNG	6
Zum Gebrauch dieses Buches	
FISCH IM WANDEL DER ZEITEN	8
Fisch in der kulinarischen Geschichte der Menschheit	
SPEISEFISCHE DER WELT IM ÜBERBLICK	18
Fischordnungen und -familien im Überblick	
SÜSSWASSERFISCHE	20
Von Aitel bis Zwergwels	
MEERESFISCHE	40
Von Aal bis Zackenbarsch	
FISCHPRODUKTE UND IHRE HERSTELLUNG	128
Von Stockfisch, Kaviar und mehr	

## KÜCHENPRAXIS 136

FISCHQUALITÄT ERKENNEN	142
Worauf es beim Fischkauf ankommt	
WELCHE GARMETHODE FÜR WELCHEN FISCH	144
Wie man Fische richtig zubereitet	
RUNDFISCHE VORBEREITEN	148
Schuppen, Häuten, Ausnehmen und Filetieren	
PLATTFISCHE VORBEREITEN	160
Ausnehmen, Häuten, Filetieren und Portionieren	
FISCHE ZERTEILEN UND VORLEGEN	164
Rund- und Plattfische servieren wie ein Profi	
FONDS IN DER FISCHKÜCHE	166
Fonds zum Pochieren und für Suppen und Saucen	

## Küchengeheimnisse – ausgeplaudert

Der Weihnachtskarpfen kommt aus China	31
Fishfarming statt Wildfisch	50
Kleines Herings-ABC	94
Bismarcksauer und heringsmädchenart	96
Maischolle – so jung, so gut	113
Norwegisch-spanische Verbindung: Bacalao	129
Spezielle Geräte und wie Profis sie verwenden	156
Viel Aroma durch Beizen	179

Sushi – ein Fischhäppchen erobert die Welt	184
Bouillabaisse – eine Suppe macht Karriere	203
Fisch blaukochen	212
Klößchen und Nocken	216
Skrei: Kabeljau der Extraklasse	233
Weißwein in der Fischküche	293
Fette in der Fischküche	295

# REZEPTE 172

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet,  
sofern nicht anders angegeben.

## KALTE FISCHKÜCHE UND VORSPEISEN 176

Kleine Gerichte mit Fisch: von Carpaccio über Salate bis zur Terrine. Altbewährtes und Neuentdecktes mit Genussgarantie.

## SUPPEN UND EINTÖPFE 194

Klare und gebundene Suppen, kleine und feine Suppeneinlagen mit Fisch sowie gehaltvolle Eintöpfe. Von leicht bis edel.

## DÜNSTEN, DÄMPFEN,POCHIEREN 210

Von der Forelle blau über Fischfondue bis zum geschmorten Stockfisch. Ganz einfach Aroma pur genießen.

## BRATEN UND FRITTIEREN 238

Von Forelle Müllerin bis zur Makrele süßsauer aus dem Wok. Klassiker von heute und morgen.

## AUS DEM OFEN 258

Fisch in Folie, Papier und Teig, aber auch gefüllt und unter einer delikaten Kruste. Immer für eine Überraschung gut.

## GRILLEN UND RÄUCHERN 278

Fisch im Ganzen oder portioniert, perfekt zubereitet auf dem Grill oder im Räucherofen. Nicht nur einen Sommer lang.

## SAUCEN UND DIPS 290

Warme und kalte, klassische und auch innovative Saucen und Dips. Die perfekte Ergänzung zu Fisch.

## GLOSSAR 302

## REGISTER 304

## UNSERE SPITZENKÖCHE 316

## IMPRESSUM 320