

INHALT

- 11 Einleitung

VON AAL BIS ZANDER

- 20 Steckerlfisch
24 Aal über Holzkohle
28 Forelle mit
Pilz-XO-Sauce
31 Selchfisch vom Grill
32 Reisfisch
36 Barsch-Schneckerl
39 Barsch mit Orange
und Basilikum
42 Reinanke am Salzstein

- 48 Reinanken Saltimbocca
52 Karpfen-Ripperl
54 Fischburger
57 Fischkebab
58 Gegrillte
Fischbrote
61 Lachsforellenseite
65 Flusskrebse
mit Wacholder
66 Äsche auf
Zedernschindel
71 Zander im Feigenblatt

GEWÜRZE, MARINADEN, SAUCEN

- 76 Meisterlake
79 Fischgewürze

- 84 Miso-Marinade
- 86 XO-Sauce
- 89 Karpfenrogen-Mayonnaise
- 90 Orangenpesto
- 93 Asiapesto
- 94 Zhug-Kräuterpesto
- 95 Aioli

BEILAGEN

- 101 Focaccia
- 102 Gegrillte Süßkartoffeln
- 104 Karfiol im Ganzen
- 106 Sommerrollen
- 108 Ofenfenchel mit Oliven und getrockneten Tomaten

- 110 Caesar Salad
- 112 Zwiebelsalat
- 114 Spinatsalat mit Flusskrebs-Dressing

VORBEREITEN

- 118 Ausnehmen
- 120 Zerlegen
- 126 Schmetterlingsschnitt
- 130 Schröpfen
- 137 Faschieren
- 138 Räuchern
- 145 Flusskrebse