

**9 SAIBLING STATT HEILBUTT:
HARALD RÜSSEL UND SEIN WEG
ZUR REGIONALKÜCHE**

**25 ENTE, BROT UND FISCH: DIE
STETE SUCHE NACH DEM GUTEN**

32 FISCHSCHULE

34 DAS FISCHEN

34 Kleine Geschichte der Fischerei

38 Freitags Fisch

41 Gerät und Köder

42 Angelmethode

47 Fischereiprüfung

48 Brauchtum und Tierschutz

51 Anglersprache

54 DIE FISCHE

54 Der Aal

55 Der Bachsaibling

56 Das Felchen

57 Der Flussbarsch

58 Der Flusskreb

59 Die Forelle

60 Der Hecht

61 Der Stör

62 Der Wels

63 Der Zander

64 FISCHKOCHSCHULE

66 Der richtige Umgang mit Fisch

68 Fisch ausnehmen

70 Fisch filieren

80 Flusskrebse abkochen

82 Flusskrebse ausbrechen

84 Grundtechniken

87 Fischgewürze

88 GRUNDREZEPTE

88 Brühen und Fonds

94 Jus

95 Farce

96 Saucen

106 Dips und Mayonnaisen

108 Mousses

110 Teige

112 Vinaigretten

114 REZEPTE

222 REZEPTVERZEICHNIS ALPHABETISCH

224 REZEPTVERZEICHNIS THEMATISCH

228 ZUTATENREGISTER

240 SACHREGISTER

244 ÜBER DEN AUTOR

246 DANKE

247 GUTE PARTNER