

INHALT

VORBEREITUNG

Fisch-Feinheiten – Ein kleiner Überblick	4
Lauter Leckerbissen – Fische in der Einzelkritik	8
Die Frische macht's – Vorbereitung beim Fang	16
Saubere Filets – Der perfekte Schnitt	18
Nichts geht ohne Salz – Die Würze vorweg	20

HEISSRAUCHERN

Heiße Öfen – Räucheröfen im Praxistest	24
Alle wollen Aale – Nasse Fische, heißer Rauch	36
Gesunder Genuss – Perfekte Forellen	40
Karpfen in Bestform – Spezialität aus Franken	44
Räuchern auf die Schnelle – Im Topf am Herd	48
Meister-Klasse – Die Tricks der Profis	50
Heiße Früchte – Muscheln und Garnelen	54

KALTE GENÜSSE

Gutes braucht Zeit – Kalträuchern	56
Der vergrabene Schatz – Beizen von Filets	62

GUT GEGRILLT

Gemeinsam genießen – Die Grill-Party	66
Hecht am Spieß – Die Izaak-Walton-Methode	74
Holz mit Geschmack – Die „Planking“-Methode	78
Neue Reize auf dem Rost – Exotische Fische	79
Frisch auf den Tisch – Vom Drill zum Grill	80
Impressum	80