

# INHALT

## VORBEREITUNG

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

## HEISSRAUCHERN

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

## **KALTE GENÜSSE**

<b>Gutes braucht Zeit – Kalträuchern</b>	<b>56</b>
<b>Der vergrabene Schatz – Beizen von Filets</b>	<b>62</b>

## **GUT GEGRILLT**

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