

Zurück zu den Wurzeln

4

Wir wollen raus aus dem Alltag und aus unseren Betonwüsten – das Leben soll wieder mit allen Sinnen genossen werden. Die Zubereitung bester Lebensmittel unter freiem Himmel wird immer beliebter, denn es bedeutet Genuss mit allen Sinnen: Sich am frischen Fisch erfreuen, ihn mit den eigenen Händen zerlegen, würzen, beim Garen zusehen, Würzrauch riechen, das Brutzeln hören!

Auf den Fisch kommt es an

6

Die größte Kochkunst, beste Gewürze, hochwertigstes Material – all dies bringt nichts, wenn nicht auch das Ausgangsprodukt von hoher Qualität ist. Doch welche Voraussetzungen sollte ein Fisch erfüllen, wenn er zu einem wahren Genuss werden soll? Zusätzlich lesen Sie eine ausführliche Übersicht über die Qualitäten einzelner Fische zum Räuchern, Grillen und Beizen.

Räuchern, eine alte Kunst

24

Räuchern hat tausend Facetten: Welches Holz, welches Räuchermehl nehme ich? Muss es überhaupt Räuchermehl sein? Wie salze ich meinen Fisch und welches Gewürz nehme ich? Soll ich mit Gas, Strom oder nur mit Holz heizen? Wie lang und wie heiß räuchere ich und was passt am besten als Beilage? Abschließend zeigen wir Ihnen noch, wie Sie Ihren eigenen Räucherofen bauen!

Heißräuchern klassisch

48

Begeistert werden sich Ihre Gäste über die Klassiker hermachen, die Sie aus dem heißen Rauch holen: Forellen, saftig und duftend! Vom angenehmen Rauchgeschmack Ihrer Aale wird die Rede sein. Und die goldgelben Karpfenstücke? Können dem Vergleich mit Aal und Forelle mühelos standhalten! Es ist gar nicht schwer, gut zu räuchern – auf verschiedenste Art und Weise ...

Heißräuchern, mal anders

68

Ein Brassen wird zum kulinarischen Hochgenuss und Sie stellen Ihre eigene, geräucherte Fischwurst her! Gespalten schmeckt die Makrele noch herzhafter und auf die Schnelle lässt sich sogar in einem einfachen Kochtopf edelster und bester Stremel-Lachs zubereiten. Selbst beim nächsten Ausflug ins Grüne gibt es Räucherfisch – frisch und warm aus dem Rauch, womöglich selbst geangelt!?

Kalträuchern und Beizen

90

Es ist wirklich kinderleicht, kalt geräucherte Delikatessen zu zubereiten – wenn nur die richtige Temperatur gehalten wird! Erfahren Sie, wie und womit Sie das „ganz nebenbei“ in den Griff bekommen. Verstehen Sie auch, warum das richtige Beizen vor dem Kalträuchern so wichtig ist. Leckerbissen wie Gravad-Lachs, Matjesfilet und Seelachs-Schnitzel gibt es als leckere Zugabe!

Zu Besuch bei den Meistern

110

Geben Sie es gern zu: Sie wollten schon immer einmal wissen, warum der köstliche Stremel-Lachs oder der Kodiak-Lachs von Friedrichs immer gleich gut schmecken. Es macht Sie neugierig zu erfahren, welche Räucher-Geheimnisse man bei den Profis vom Hamburger Fischmarkt von Generation zu Generation weitervererbt? Und was verbirgt sich hinter „Heilbuttpralinen“?

Grillen, eine Lebenseinstellung

120

Grillen Sie herrlichen Fisch über Holzkohle und über Gas! Lernen Sie den Umgang mit indirekter Hitze im Kugelgrill – mit dem man sogar „Rauch-Grillen“ und den Geschmack des Fisches auf Holzplanken veredeln kann. Staunen Sie über die raffinierten Rezepte eines Spitzenkochs, über unglaubliche Ergebnisse auf transportablen Grills und über offenem Feuer. Dazu DER Klassiker – „Steckerlfisch“!