

Inhalt

Vorwort	9	Forellenfilets mit Kresseschaum	49
Einleitung	10		
Die Angelausrüstung	13	Barschartige	51
Der Köder	15	Flussbarsch	52
Angelmethode n	17	Gebratener Flussbarsch	54
Aufbewahren von frischem Fisch	21	Flussbarsch mit Zitronensoße	55
Worauf sollte man achten, wenn man Fisch kauft?	22	Gefüllte Flussbarschfilets	56
Was bedeutet küchenfertiger Fisch?	22	Flussbarsch mit Knoblauch	57
Lachsartige	25	Zander	59
Saibling mit frischen Pilzen	28	Zanderfilet auf Gemüse	62
Gefüller Saibling aus dem Backofen	30	Zander aus dem Backofen	64
Saibling mit frischen Kräutern	32	Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen	66
Saibling mit kalter Kräutersoße	33	Gekochter Zander	67
		Zander auf Spinat	68
Äschen	35		
Äsche aus dem Backofen	38	Hechte	71
Äschen im Päckchen	39	Hecht auf Gemüse	74
Gedämpfte Äschen	40	Hecht mit Sahnesoße	75
		Hecht nach Winzer Art	76
Forellen	43	Hecht im Speckmantel	77
Forelle in Bierteig	46	Hechtklößchen in Dillsoße	78
Forelle Müllerin	47		
Würzige Forellen im Speckmantel	48	Karpfenartige	83
		Barbe mit frischen Champignons	86
		Gebratenes Barbenfilet mit gerösteten Zwiebeln	87

Inhalt

Karpfen	91
Gedünsteter Karpfen auf Gemüse	94
Panierte Karpfenfilets	95
Karpfen in feiner Weißweinsoße	96
Fischsuppe mit Karpfen.....	97

Döbel	101
-------------	-----

Gefüllte Paprikaschoten

mit Döbel-Farce	104
Eingelegter Döbel	106

Brasse	109
--------------	-----

Kräuterbrassen	112
----------------------	-----

Brasse auf frischem Gemüse	114
----------------------------------	-----

Fischfrikadellen vom Brassenfilet	118
---	-----

Brasse mit Fenchelgemüse	119
--------------------------------	-----

Rotfeder	121
----------------	-----

Frittierte Rotfeder	124
---------------------------	-----

Gebratene Rotfedern	125
---------------------------	-----

Bild- und Quellennachweis	127
---------------------------------	-----