

Inhalt

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