

WARENKUNDE 12

EINLEITUNG 6

Zum Gebrauch dieses Buches

FISCH IM WANDEL DER ZEITEN 8

Fisch in der kulinarischen Geschichte der Menschheit

SPEISEFISCHE DER WELT IM ÜBERBLICK 18

Fischordnungen und -familien im Überblick

SÜßWASSERFISCHE 20

Von Aitel bis Zwergwels

MEERESFISCHE 40

Von Aal bis Zackenbarsch

FISCHPRODUKTE UND IHRE HERSTELLUNG 128

Von Stockfisch, Kaviar und mehr

KÜCHENPRAXIS 136

FISCHQUALITÄT ERKENNEN 142

Worauf es beim Fischkauf ankommt

WELCHE GARMETHODE FÜR WELCHEN FISCH 144

Wie man Fische richtig zubereitet

RUNDFISCHE VORBEREITEN 148

Schuppen, Häuten, Ausnehmen und Filetieren

PLATTFISCHE VORBEREITEN 160

Ausnehmen, Häuten, Filetieren und Portionieren

FISCHE ZERTEILEN UND VORLEGEN 164

Rund- und Plattfische servieren wie ein Profi

FONDS IN DER FISCHKÜCHE 166

Fonds zum Pochieren und für Suppen und Saucen

Küchengeheimnisse – *ausgeplaudert*

Der Weihnachtskarpfen kommt aus China 31

Fishfarming statt Wildfisch 50

Kleines Herings-ABC 94

Bismarcksauer und heringsmädchenart 96

Maischolle – so jung, so gut 113

Norwegisch-spanische Verbindung: Bacalao 129

Spezielle Geräte und wie Profis sie verwenden 156

Viel Aroma durch Beizen 179

Sushi – ein Fischhäppchen erobert die Welt 184

Bouillabaisse – eine Suppe macht Karriere 203

Fisch blaukochen 212

Klößchen und Nocken 216

Skrei: Kabeljau der Extraklasse 233

Weißwein in der Fischküche 293

Fette in der Fischküche 295

REZEPTE 172

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet,
sofern nicht anders angegeben.

KALTE FISCHKÜCHE UND VORSPEISEN 176

Kleine Gerichte mit Fisch: von Carpaccio über Salate bis zur Terrine. Altbewährtes und Neuentdecktes mit Genussgarantie.

SUPPEN UND EINTÖPFE 194

Klare und gebundene Suppen, kleine und feine Suppeneinlagen mit Fisch sowie gehaltvolle Eintöpfe. Von leicht bis edel.

DÜNSTEN, DÄMPFEN,POCHIEREN 210

Von der Forelle blau über Fischfondue bis zum geschmorten Stockfisch. Ganz einfach Aroma pur genießen.

BRATEN UND FRITTIEREN 238

Von Forelle Müllerin bis zur Makrele süßsauer aus dem Wok. Klassiker von heute und morgen.

AUS DEM OFEN 258

Fisch in Folie, Papier und Teig, aber auch gefüllt und unter einer delikaten Kruste. Immer für eine Überraschung gut.

GRILLEN UND RÄUCHERN 278

Fisch im Ganzen oder portioniert, perfekt zubereitet auf dem Grill oder im Räucherofen. Nicht nur einen Sommer lang.

SAUCEN UND DIPS 290

Warme und kalte, klassische und auch innovative Saucen und Dips. Die perfekte Ergänzung zu Fisch.

GLOSSAR 302

REGISTER 304

UNSERE SPITZENKÖCHE 316

IMPRESSUM 320