

# 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 SPITZENKÜCHE 316

## IMPRESSUM 320