

Inhalt

Vorwort

| | |
|--------------------------------------|---|
| Bodenseefisch und Krustentiere | 7 |
|--------------------------------------|---|

Vorspeisen & kleine Gerichte

| | |
|--|----|
| Gebratenes Felchen nach Winzerart | 8 |
| Räucherfelchen mit Meerrettich und zweierlei Salaten | 11 |
| Gebratenes Eglifilet mit Mais, Vogelmiere und Speck | 13 |
| Zanderknusperle mit Bärlauchdip | 15 |
| Hechtleber auf Rührei mit Kürbiskernöl..... | 16 |
| Felchenaufstrich nach Fischerart | 20 |
| Matjes vom Bodenseefelchen mit Sauce Tartare | 22 |

Hauptspeisen

| | |
|--|----|
| Fischfond Grünert Baum (Grundrezept) | 25 |
| Mooser Fischtopf mit Rouille und Croûtons | 27 |
| Brielbach-Krebse mit Senf-Dill-Sauce | 28 |
| Lachsforellenfilet mit Krebschaum auf Mangoldgemüse | 30 |
| Felchen mit dreierlei Blumenkohl und Kapern | 32 |
| Felchen blau mit Beurre blanc | 36 |
| Saiblingsfilet aus dem Ofen mit Fenchel und Zitronenhollandaise | 39 |
| Zweierlei Hechtklöße mit Bärlauch-Jus und gebratenem Spargel | 40 |
| Geschmorter Hecht nach badischer Art | 43 |
| Gebratenes Eglifilet mit Mandelblättchen und Zitronenbutter | 44 |
| Felchen mit Kartoffel-Sellerie-Kruste an Apfel- und | |
| Rote-Bete-Spalten | 47 |
| Hechtfilet auf Buttererbsen und Kartoffelstroh | 50 |
| Felchenfilet mit Holunder-Balsamico auf Zucchini-Fenchel- | |
| Kirschtomaten-Gemüse | 53 |
| Zweierlei vom Hecht mit Ofen-Rote-Bete | 54 |
| Zander auf Crostini mit Rotweinbutter und Mangoldgemüse | 56 |
| Zander mit Rotwurstkruste auf Mandelmöhrrchen | 58 |

Anhang

| | |
|-------------------------|----|
| Dank und Adressen | 62 |
|-------------------------|----|