

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 Grüner Baum (Grundrezept)	25
Mooser Fischtopf mit Rouille und Croûtons	27
Brielbach-Krebse mit Senf-Dill-Sauce	28
Lachsforellenfilet mit Krebsschaum 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 Mandelmöhrenchen	58

Anhang

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