

# Inhalt

---

Vorwort 7  
Einleitung 8

Unsere Geschichte 12

Unsere Philosophie 32

Fischkunde & Präparation 52

Fisch rund ums Jahr 54  
Fisch aus aller Welt 56  
Kleine Fischkunde 58  
1 x 1 des Einkaufs 62  
Fischbestandteile 64  
Die richtige Ausrüstung 66  
Filetieren & Präparieren  
    Der Loup de Mer 68  
    Die Auster 72  
    Die Dorade 76

Rezepte 80

SUPPE & TATAR 82

Klare Fischsuppe mit Rouille 86  
Hummer-Bisque 88  
Lachstatar mit Avocadocreme 90  
Thunfischtatar 92

GERICHTE MIT MEERESFRÜCHTEN 94

Jakobsmuscheln mit Morchelragout 98  
Jakobsmuscheln mit Steinpilzen 100  
Riesengarnelen mit Rouille 102  
Miesmuscheln in pikanter Weißweinsauce 104

PASTA, RISOTTO & CURRY 106

Spaghetti mit Garnelen 110  
Spaghetti mit Meeresfrüchten 112  
Spaghetti Vongole 114  
Spaghetti mit Hummer 116  
Spaghetti nero mit Tintenfischen 118  
Zitronenrisotto mit Garnelen 120  
Fischcurry mit roter Currysauce 122

KLASSISCHE FISCHGERICHTE 124

Steinbutt gefüllt mit Gemüse und Kräutern 128  
Thunfisch in Sesamkruste mit gemischtem  
Salat 130  
Gebratener weißer Heilbutt mit Rote-Bete-  
Püree 132  
Ganzer Zander mit Ofentomaten 134  
Zanderfilet auf Linsen 136  
Lotte mit Wasabi-Kartoffelpüree auf Papri-  
kaspiegel 138  
Rascasse aus dem Backofen mit Kirschtomaten 140  
Rotbarbenfilets mit Witives Lavendelbutter  
und Fenchelgemüse 142  
Saiblingsfilet mit Pfifferlingen 144  
Schwertfisch mit Pesto und Paprika-  
gemüse 146  
Seezungenfilets mit Spargel und Rosmarin-  
kartoffeln 148  
St. Pierre mit Rote-Bete-Gemüse 150  
Steinbeißerfilets konfiert, dazu Rosenkohl 152  
Donauwaller im Wurzelsud mit Meerrettich-  
sauce und Karottengemüse 154  
Dorschfilet aus dem Ofen mit Champagner-  
Senf-Sauce 156  
Ganze Scholle Finkenwerder Art mit Krab-  
ben und Speckbohnen 158  
Goldbarschfilet mit Kräutersemmelbröseln  
und lauwarmem Kartoffelsalat 160  
Karpfen blau mit Petersilienkartoffeln 162

Karpfenfilet im Bierteig mit Kartoffelsalat 164

Knurrhahn aus dem Ofen auf Kohlrabi-  
gemüse 166  
Lachsfilet asiatisch auf Spinatbett 168  
Lachsforelle „en papillote“ 170  
Loup de Mer in der Salzkruste 172  
Matjessalat mit Essiggurken und Äpfeln 174  
Schollenfilet in der Eihülle mit Dill-Gurken-  
Salat 176  
Skreifilet gebraten, dazu Champagner-  
Sauerkraut 178  
Dorade mit Gemüse und Lavendelsalz 180

GRILLGERICHTE 182

Gegrillte Calamari auf Rucolasalat mit  
Olivenöl-Zitronen-Salsa 186  
Dorade Royal vom Grill 188  
Gegrillte Edelfischspieße 190  
Kaisergranat vom Grill 192  
XXL-Garnelen vom Grill 194  
Gegrillter Loup de Mer 196  
Gegrillter Pulpo mit Rosmarin-Knoblauch-  
Kartoffeln 198

Zutatenregister 204

Impressum 208