

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 Paprikaspiegel 138
Rascasse aus dem Backofen mit Kirschtomaten 140
Rotbarbenfilets mit Wittes Lavendelbutter und Fenchelgemüse 142
Saiblingsfilet mit Pfifferlingen 144
Schwertfisch mit Pesto und Paprikagemüse 146
Seezungenfilets mit Spargel und Rosmarinkartoffeln 148
St. Pierre mit Rote-Bete-Gemüse 150
Steinbeißerfilets konfiert, dazu Rosenkohl 152
Donauwaller im Wurzelsud mit Meerrettichsauce und Karottengemüse 154
Dorschfilet aus dem Ofen mit Champagner-Senf-Sauce 156
Ganze Scholle Finkenwerder Art mit Krabben 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 Kohlrabigemüse 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-Gurkensalat 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