

INHALT

Vorwort	9	Einfrieren, aber richtig	28
Einleitung	11	Einbeizen statt einfrieren	29
Der Fisch als Lebensmittel	13	Filetieren von frischen Fischen	30
Die wichtigsten Inhaltsstoffe	13	Filetieren von geräucherten Fischen	35
Wasser	13	Filetieren von geräucherten Aalen	37
Bindegewebe	13	Welche Fischarten	
Eiweiß	13	kann man räuchern?	38
Fett	13	Zum Räuchern geeignete	
Kohlenhydrate	14	Süßwasserfische	38
Vitamine	14	Lachsartige	38
Mineralstoffe, Spurenelemente	14	Forellen	38
Schadstoffrückstände	14	Saiblinge	42
Rechtliches	15	Renken	44
Das Lebensmittelsicherheits-		Äschen	46
und Verbraucherschutzgesetz	15	Huchen	46
Betäubung und Schlachtung	15	Karpfenartige	47
Hälterung	16	Karpfen	47
Herstellungsablauf	16	Schleien und andere Karpfenartige	
Räuchern und Abgabe von Räucherfisch ...	19	(Weißfische)	48
Das Vorbereiten der		Welse	49
Fische zum Räuchern		Barscharige und Hechte	50
oder Grillen	21	Aalrutte	51
Töten, Schlachten, Entschleimen	21	Aal	51
Korrektes Betäuben und Töten	21	Störartige	52
Entschleimen	22	Zum Räuchern geeignete	
Aale	23	Meeresfische	54
Plattfische	24	Atlantischer Lachs (<i>Salmo salar</i>) und	
Richtiges Ausnehmen	24	pazifische Lachse	54
Die richtige Versorgung		Meeresforelle	60
gefangener Fische	27	Butterfisch	61
		Tunfisch	61
		Makrele	63

Dorsch	64	Genial einfach – einfach genial, Feldmanns Grill-Räucheröfen	94
Köhler	65	Gleicher Ofen – weniger Zeit	96
Wittling	66	„Kalt“ geht auch im selben Ofen	96
Schellfisch	66	Nebenbei grillen – alles ist möglich	97
Dornhai	67	Die Räuchertonne selbst gebaut	97
Hering	67	Der Räuchervorgang in einer einfachen Räuchertonne	99
Sprotten	69	Es beginnt mit dem Einheizen	99
Plattfische	70	Der Garvorgang kann beginnen	100
Scholle	70	Der Rauch gibt die Farbe	100
Heilbutt	71	Das richtige Holz und Räuchermehl	101
Wolfsbarsch	72	Buchenholz	101
Krustentiere	73	Rauchgewürze und Gewürzhölzer	102
Flusskrebse	73	Das Aufhängen der Fische bzw. Räucherhaken	102
Muscheln, Schalentiere	74	Die Sache mit dem Haken	103
Das Räuchern von Fischen	77	Es geht auch ohne Haken	104
Das richtige Würzen, Einsuren und Vorbehandeln der Fische	77	Räuchermethoden	105
Trockensalzen	77	Heißräuchern	105
Nasssalzen, Würzen in Salzlake bzw. Räucherlauge	78	Anheizen des Ofens	105
Das richtige Verhältnis	78	Räucherphasen	105
Marinaden, Gewürzmischungen	79	Der richtige Garungsgrad	107
Räucheröfen	80	Abkühlung ist gefragt	108
Tischräucheröfen	81	Kalträuchern	108
Kompakte Kleinräuchergeräte	83	Beizen und wässern	109
Selbstbau von Räucheröfen	85	Ofen mit externer Raucherzeugung	110
Feuerungsvorrichtung	85	Das Räuchern von Aalen	111
Abtropfblech	85	Das Aufbewahren und Lagern von Räucherfischen	112
Räuchermehltafel	86	Wenn mal was daneben geht	114
Räucherkasten	86	Falsche Temperaturanzeige durch defekte Thermometer	114
Hakenstangen, Hakengitter	86	Unschöne helle Flecken	115
Externe Raucherzeugung	87		
Der perfekte Räucherofen für Profis und Einsteiger	94		

Bauchlappen sind entweder eingerollt oder extrem weit gespreizt	115	Einbeizen.....	140
Dunkle Flecken bzw. Streifen.....	116	Variante	141
Ballonaale	117	Anrichten und Servieren.....	142
Zu weiches Fleisch.....	117	Weißfische.....	142
Orangenhaut	118	Marinierte Schiede	142
Fischfleisch lässt sich nur schwer von den Bauchgräten lösen.....	118	Gekochte Lauben	143
Die Fische sind nicht ganz durch	118	Saure Fische	144
Das Grillen von Fischen	121	Forellenkaviar.....	145
Lachs in Flammen	121	Rezepte	146
Zuerst kommt das Feuer	122	Ideen für Räucherfische.....	146
Welche Fischarten sind geeignet?.....	123	Räucherkarpenmousse im Strudelteig	146
Das Würzen.....	124	Räucherforellenmousse vom Kärntna Låxn.....	146
Ab aufs Brett damit	124	Räucherfischsuppe	147
Das Steckerl zum Fisch	126	Fischragout.....	148
Geeignete Fischarten zum Grillen	127	Feine Räucherfischsuppe	148
Vorbereiten und Würzen der Grillfische.....	128	Störrolle heißgeräuchert	149
Töten, Ausnehmen und Schuppen	128	Lachsrolle heißgeräuchert	150
Schröpfen mit der Hand	129	Matjeshering selbst gemacht	150
Würzen	130	Frühlingspfanne.....	151
Was benötigt man zum erfolgreichen Grillen?.....	131	Räucherforellenfilet mit Kartoffeln	151
Grillen, aber richtig!.....	132	Räucheraal mit blanchiertem Gemüse ...	152
Grillvorrichtungen und Methoden	133	Fischlaibchen.....	152
Der Steckerlfisch.....	133	Oberbayerischer Räucherfischsalat	152
Grillrost und Grillkorb	134	Gebeizte Lachsforelle, kalt geräuchert („Mirnock-Lachs“).	153
Riedlingsbraten am Traunsee	135	Geräucherte Makrele mit marinierten Paprikaschoten	154
Grillen von Weißfischen an der Donau ...	137	Curry-Räucherfischsalat	155
Das Beizen von Fischen	139	Forellenfilets „Königin Art“	155
Graved Lachs	139	Geräucherte Forellenfilets auf Blattsalat	155
		Forelle in Rieslingaspik.....	156

Räucherfischaufstrich.....	156
Räucherforellenaufstrich nach Rosemarie Hartl	156
Geräucherte Heilbuttfilets mit buntem Pfeffer auf Gurkencarpaccio	157
Lachstatar mit gebratenem Kartoffelstroh.....	158
Renkenaufstrich	159
Räucherforellenpastete nach Rosemarie Hartl	159
Saucen, die zu Fisch passen	160
Oberskren	160
Krensaucce	160
Kräutersauce.....	160
Senf-Dill-Sauce	160
Mayonnaise	161
Sauce Tatar	161
Senfsauce	161
Ketchupsauce	161
Schnittlauchsauce.....	162
Petersilien-Kapern-Sauce.....	162
Kontakte	163
Weiterbildung für Lernwillige	163
Verzeichnis von Firmen, die Räuchergeräte bzw. Zubehör fürs Räuchern herstellen	163