

INHALT

VORWORT 9

EINLEITUNG 13

Die Angelausrüstung 15

Der Köder 17

Angelmethode 19

Aufbewahren von frischem Fisch 22

Worauf sollte man beim Fischkauf achten? 23

Was bedeutet küchenfertiger Fisch? 23

LACHSARTIGE 27

Saibling mit frischen Pilzen 29

Saiblinge mit frischen Kräutern 31

Gefüllter Saibling aus dem Backofen 32

Saibling mit kalter Kräutersoße 34

ÄSCHEN 37

Äsche aus dem Backofen 38

Äschen im Päckchen 39

Gedämpfte Äschen 40

FORELLEN 43

Forelle in Bierteig 45

Forelle Müllerin 46

Würzige Forellen im Speckmantel 47

Forellenfilets mit Kresseschaum 48

BARSCHARTIGE 53

Gebratener Flussbarsch 55

Flussbarsch mit Zitronensoße 56

Gefüllte Flussbarschfilets 57

Flussbarsch mit Knoblauch 58

ZANDER 63

Zanderfilet auf Gemüse 65

Zander aus dem Backofen 66

Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen 68

Gekochter Zander 69

Zander auf Spinat 71

HECHTE 75

Hecht auf Gemüse 77

Hecht mit Sahnesoße 78

Hecht nach Winzer Art 79

Hecht im Speckmantel 81

Hechtklößchen in Dillsoße 82

KARPFENARTIGE 87

Barbe mit frischen Champignons 88

Barbenfilet mit gerösteten Zwiebeln 89

Gegrillte Barben 90

KARPfen 93

Gedünsteter Karpfen auf Gemüse 95

Panierte Karpfenfilets 96

Karpfen in feiner Weißweinsoße 97

Fischsuppe mit Karpfen 98

DÖBEL 103

Gefüllte Paprikaschoten mit Döbel-Farce 104

Eingelegter Döbel 106

BRASSE 111

Brasse auf frischem Gemüse 112

Kräuterbrassen 114

Brasse mit Fenchelgemüse 115

Fischfrikadellen vom Brassenfilet 116

ROTFELDER 119

Frittierte Rotfeder 120

Gebratene Rotfedern 121

Bild- und Quellennachweis 125