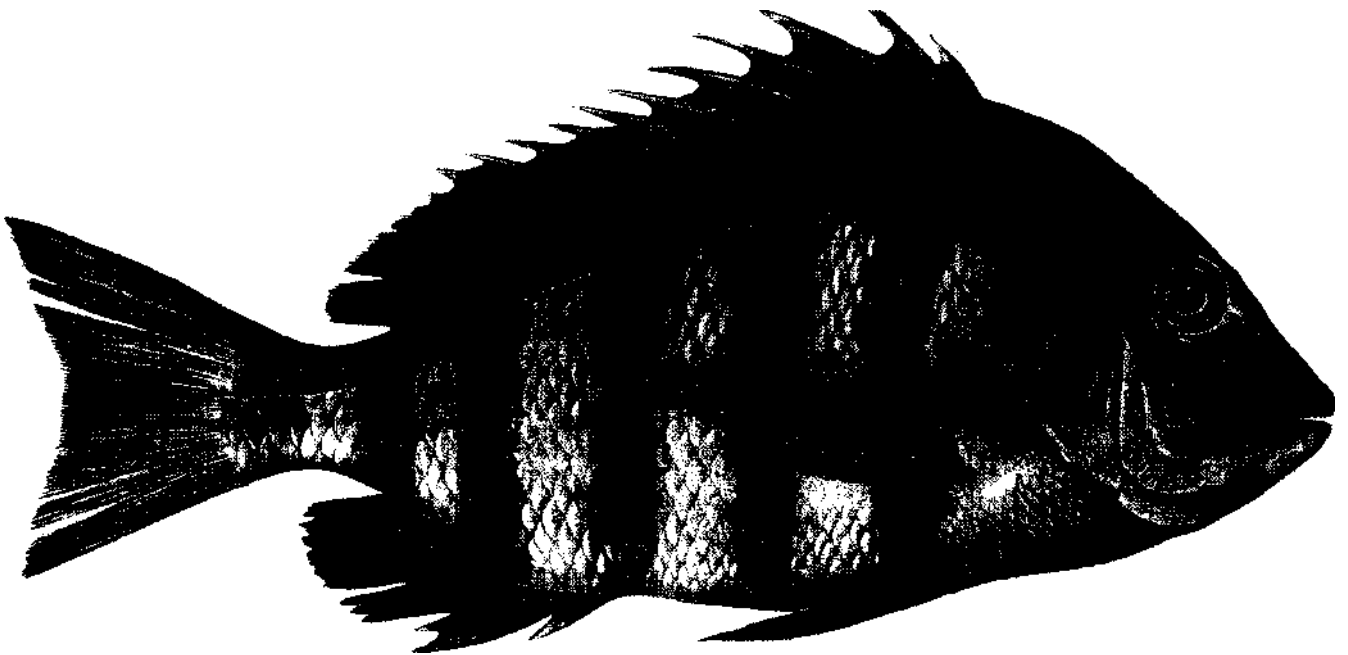


Fische und Meeresfrüchte

Eine Fischkunde für Genießer



ALAN DAVIDSON
UND
CHARLOTTE KNOX

DROEMER KNAUR

(V!-!.)

Inhalt

Danksagung.....	4	MAKRELEN, IHUNFLISCHE UND SCHWERTFISCH	Eismeer- & Königskrabben.....	144
Vorwort.....	6	Makrelen.....	Steinkrabben.....	146
LACHSFISCHE		Spanische Makrelen.....	Asiatische Krabben.....	148
Atlantischer Lachs.....	8	Pelamide.....	Entenmuscheln.....	150
Pazifik-Lachs.....	10	Thunfische.....	WEICHTIERE: KOPFFÜSSER	
Stinte.....	12	Seh wertfisch.....	Tintenfische.....	152
HERINGSFISCHE		PANZERWANGEN	Kalmare.....	154
Sardinen.....	14	Knurrhähne.....	Kraken.....	156
Sa rdellen.....	16	Drachenköpfe.....	WEICHTIERE: EINSCHALER	
Heringe.....	18	Weitere Drachenköpfe.....	Meerohren.....	158
Alsen.....	20	FISCHE MIT ABGEFLACHTEM KÖRPER	WEICHTLIERE: ZWEISCHALLIGE MUSCHELN	
AALFISCHE		Erntefische.....	Austern.....	160
Flußaale.....	22	Petersfische.....	Miesmuscheln.....	162
Meeraale.....	24	PLATTFISCHE	Kammuscheln.....	164
DORSCHFISCHE		Steinbutt.....	Herzmuscheln.....	166
Kabeljau.....	26	Scholle.....	Amerikanische Klaffmuscheln.....	168
Seehechte.....	28	Seezungen.....	A ndere zweischalige Muscheln ..	170
Schellfisch.....	30	Heilbutt.....	KURIOSITÄTEN	
BARSCHARTIGE FISCHE		VERSCHIEDENE KURLOSE FISCHE	Seeigel.....	172
Seebarsch, Felsenbarsch.....	32	Kaninchenfische.....	Seegurken.....	174
Barramundi.....	34	Drückerfische.....	ZUBEREITUNG VON FISCHEN UND MEERESFRÜCHTEN.....	176
Zackenbarsch.....	36	Kugelfische.....	Einige besondere	
Weitere Zackenbarsche.....	38	Seeteufel.....	Gesch macksstoffe.....	177
Mittelmeerbrassen.....	40	KNORPELGANOLDEN	Einkauf.....	178
Weitere Mittelmeerbrassen.....	42	Störe.....	Ausrüstung.....	178
Amerikanische Meerbrassen.....	44	KNORPELFISCHE	Verschiedene Zubereitungs- methoden.....	179
Asiatische Brassen & Fadenfische.....	46	Kleinhaie.....	Grillen (& Rezepte).....	179
Meerbarben.....	48	Meerengel.....	Pfannenrühren (& Rezepte).....	180
Umberfische.....	50	Rochen.....	Fritieren (& Rezepte).....	182
Blaubarsch.....	52	KREBSTIERE: HUMMER UND GARNELEN	Pochieren (& Rezepte).....	183
Stachelmakrelen (Jacks) Pompano, Bastardmakrele & Trevatty.....	54	Hummer.....	Dämpfen (&Rezepte).....	185
Weitere Stachelmakrelen.....	56	Langusten.....	Überbacken (& Rezepte).....	186
Ziegelbarsche.....	58	Asiatische Langusten.....	Braisieren (& Rezepte).....	188
Karibische Schnapper.....	60	Kaisergranat.....	Dünsten (& Rezepte).....	189
Asiatische Schnapper.....	62	Bärenkrebse.....	Füllen (&Rezepte).....	190
Weitere Schnapper Qobfish).....	64	Kleine Garnelen.....	Suppen, Stews und Chowders (& Rezepte).....	192
Goldmakrelen.....	66	Große Garnelen.....	Pies und Puddings (& Rezepte)..	194
Lippfische.....	68	KREBSTIERE: KRABBen USW.	Quenelles, Klößchen und Frikadellen (& Rezepte)..	196
Papageifische.....	70	Blaukrabben.....	Kalte Gerichte.....	198
Drachenfische.....	72	Taschenkrebse.....	Saucen.....	200
Degenfische.....	74	Seespinnen.....	Bibliographie.....	204
Pfeilhechte.....	76		Register.....	209
Meeräschen.....	78			