

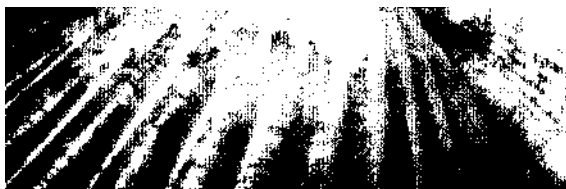


KARL EDERER

# Fisch und Meeresfrüchte für Feinschmecker

Meisterhafte Rezepte,  
die leicht gelingen.

Gestaltung der Bildseiten  
Foodfotografie Eising.



**GU** GRÄFE  
UND  
UNZER

# NHALTSVERZEICHNIS

## Über dieses Buch 5

## Karl Ederer 6

## Mein Küchenwissen 8

Wichtige Handgriffe beim Vor- und Zubereiten 9

Geeignete Zubereitungsarten 13

Grundrezepte, die Sie immer wieder brauchen 14

## Kalte und lauwarne Vorspeisen 16

Marinierter Saibling mit grünem Spargel 18

Zanderterrine im Speckmantel 20

Säuerlich marinierte Renken im Gemüsegelee 23

Fenchelmus mit rohem Thunfisch 24

Roh marinierte Sardinen mit Gemüse 26

Gefüllte Calamare mit Gambas 28

Auberginenragout mit marinierten Muscheln 30

Gambas mit süß-saurem Gemüse 33

Lachs-Gurken-Rosetten auf Dillsauce mit Keta-Kaviar 34

Mit Seezunge gefüllte Kartoffelplätzchen auf Freilandsalaten 36

Roher Lachs mit marinierten Frühlingzwiebeln 39

## Warme Vorspeisen und Suppen 40

Cannelloni mit Jakobsmuscheln auf zwei Saucen 42

Langoustinen-Tarte mit Kaviar und Zitronensauce 44

Champignons mit Jakobsmuscheln gefüllt auf Tomatensauce 47

Gratinierte Ofenkartoffeln mit Muscheln gefüllt 48

Zucchini Blüten mit Gambas gefüllt 51

Nudeln mit Botarga, Calamare und Algensprossen 52

Sautiertes vom Oktopus mit Gemüse 54

Grießnocken mit Gambas und Champignonragout 56

Garnelen mit Basmatireis im Reisblatt gebraten 59

Austern mit Wirsing unter der Strudelteighaube 60

Passierte Fischsuppe nach traditioneller Art mit Rouille 62

Kalte Gurkensuppe mit Lachs und Aalcroutons 65

Kürbiscremesuppe mit Krevetten und Estragon 66

Zandersuppe mit Kraut und Paprika 68

Klare Krustentiersuppe mit Zucchini-rouladen 71

## Hauptgerichte mit Süßwasserfischen 72

Wallerscheiben mit Spitzkohl, Radieschen und Kartoffel würfeln 74

Bachforellen mit Graupenragout und Forellenkaviar 76

Zanderscheiben im eigenen Sud gegart 79

Karpfenfilets im Aromadampf gegart mit Gurken-Ingwer-Sauce 80

Zanderfilets mit Brösel-Sonnenblumen-Kruste auf Spinatsauce 82

Hecht mit Speck gebraten 85

Flußbarsch auf gefülltem Mangoldblatt mit roten Beten 86

Aal mit Kraut im Strudelteig 89

Zander-Kraut-Rouladen mit Linsensauce 90

Saiblinge mit Gurken, Steinpilzen und Brunnenkresse 92

## Hauptgerichte mit Meeresfischen und Krustentieren 94

Schollenfilets mit Kartoffel-Speck-Linsen-Kruste und Zwiebelsauce 96

Heringe mit breiten Bohnen und Brotsauce 98

Seehecht-Rouladen auf Senfsauce 101

Kabeljau mit Sprotten im Romanasalat geschmort auf Kartoffelsauce 102

Rotzungen im Ganzen gebraten mit dunkler Fischsauce 105

Wolfsbarschfilets mit Thymian in Olivenöl gebraten 106

Heilbutt mit Lauch und Shiitake-Pilzen 108

Seeteufel mit Calamare gespickt 110

Rotbarben mit Fenchel und gefüllten Tomaten 113

Rosette von der Seezunge mit Pilzen 114

Gebratene Lachsscheiben auf Preiselbeer-Dill-Sauce 116

Redsnappers nach asiatischer Art 119

St.-Peters-Fisch mit zwei Paprikasaucen 120

Dorade royale nach mediterraner Art 122

Steinbutt mit Kartoffelschuppen 124

Hummer mit Kartoffelpüree 126

Langoustinen nach zwei Arten 128

Langustenhälften mit wildem Reis in Aromaten gedünstet 130

Hummerkrabben mit Knoblauchravioli 133

Hummer mit Artischocken, Blumenkohl und Petersilie 134

## Der Inhalt des Buches von A bis Z 136