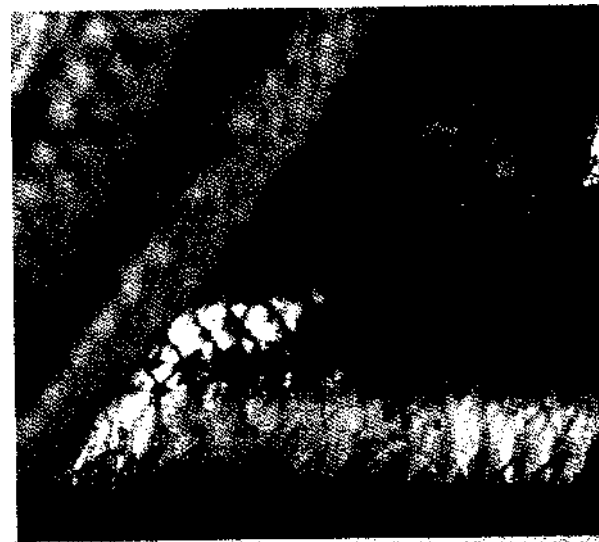


Die Fischkochschule



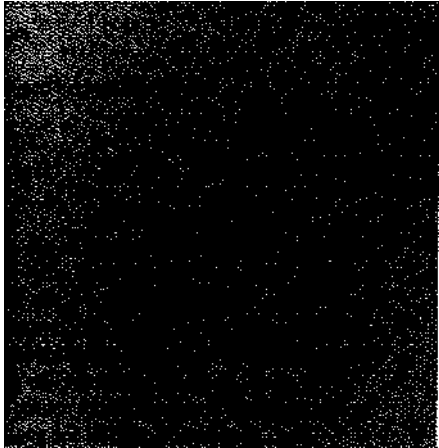
Übersetzt von He'mut Erf
Kloppenburg Verlags-Service Murehen
Tröger
Jng: Caroline Georgiadis, Daphnc Design
-Lehner

Ö der Sonderausgabe by
München
12 der deutschsprachigen Aufgabe by
München
criag.de

abe mit dem Titel *Rick Stein's Seafood*
1001 im Verlag BBC Worldwide Limited,
tlicht.

11: BBC Worldwide
H für den Text: Rick Stein
h für die Fotos: James Murphy
1 für die Illustrationen: Charlotte tCnox.
ti

ng: Butler and Tanner **Urnjted, frontie** tiRiä; • • • • •



nhalt

Kapitel fünf
Suppen, Ein-
töpfe, Seafood-
Gerichte CC

Se sind jederzeit willkommen.üntf werben gern«

DANKSAGUNG

h bei Debbie Major- bedanken, die mir bfei der
ng dieses Buches geholfen hat, bei James
wunderbaren Bilder sowie bei Raut Welti und
r die ansprechende Gestaltung. Mein Dank gilt
für die hervorragenden Zeichnungen, meiner
iler für ihre Geduld und Rachel Copus für ihre
ktion. Auch Myrtle Allen, Betsy Apple, Simon
uya Wakuda und Patricia Wells, die mir ihre
: Buch zur Verfügung gestellt haben, möchte
; besonderer Dank gut Nick Jenkins, unserem
bei def £fiSrbeiturig der Kiichenpraxis große



Einführung 6



Kapitel eins
Fisch
vorbereiten 14



Kapitel zwei
Fisch
zubereiten 38



Kapitel drei
Fisch räuchern,
beizen und roh
verarbeiten 60



Kapitel vier
Meeresfrüchte
vor- und
zubereiten 70



Kapitel sechs
große, fleischige
fische, Rochen
\$ und Aal 116



Kapitel sieben
Große Rund-
fische 126



Kapitel acht
Kleine Rund-
fische 156



Kapitel neun
Plattfische
176



Kapitel zehn
Krustentiere
184



Kapitel elf
Muscheln und
andere Meeres-
früchte 204



Kapitel zwölf
Grundrezepte,
Fonds und
Saucen 222

Zweiter Teil **Rezepte**

Dritter Teil **Warenkunde**



Kapitel dreizehn
Seafood-
Familien 230



Seafood
erkennen 248



Seafood
zuordnen 256



Rezept-
register 262