

George Tsuneo Seo

# Fischgerichte nach Schorsch

Fischereiverein Liechtenstein

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
Zur Entstehung dieses Buches	
Der Autor dieses Buches	
Die Forelle — ein Fisch für alle Fälle	
<b>Allgemeine Hinweise</b>	
Filets pro Person	8
Ganzer Fisch für 4 Personen	8
Wann soll man Fische enthäuten	8
Fische sind äusserst kalorienarm	9
Erkennungszeichen für frische Fische	9
Fleischbrühe (Bouillon)	10
<b><u>Fischfonds</u></b>	
Fond für Fischsuppe	12
Fond für Weissweinsauce	12
<b>Würzen</b>	
Gewürzsalz zum Braten	13
Gewürzsalz weiss für helle Saucen	13
Mehlschwitze	13
Gewürzsalz für geräucherte Fische	13
<b><u>Spezialreis</u></b>	14
Trockenreis (Riz Creoles)	14
Butterreis (RizPilaw)	14
Reis japanisch	14
<b>Saucen für warme und kalte Fischgerichte</b>	
Sauce Mayonnaise	16
Englische Sauce	16
Bagration-Sauce	17
Moskauer Mayonnaise	17
Ravigote-Sauce	17
Tiroler Sauce	17
Tartare-Sauce	17
Remoulade-Sauce	17
Grüne Sauce	17
Gribich-Sauce	18
Russische Mayonnaise-Sauce	18
Schwedische Senfsauce	18
Sauce Vinaigrette	19
Norweger Vinaigrette	19
Fischersauce	19
Sauce Hollandaise	20
Sauce Bearnaise	20
Malteser Sauce	20
Bratensauce (Jus)	21

## **Saucen für geräucherte Fische**

Meerrettich-Apfelsauce	22
Basilikum-Senfauce	22
Kressesauce	23
Gurkenschaumsauce	23
Weissweinsauce	23

## **Salatsaucen**

---

Dressing Grundsauce	24
French Dressing nach George	24
French Dressing mit Paprika und Ketchup	25
Italian Dressing	25
Roquefort Dressing	25
Cheese Dressing	26
Joghurt Dressing	26

## **Suppen**

---

Spinatsuppe mit Forellenstreifen	28
Kressesuppe mit Hechtklösschen	29
Kabeljausuppe mit feinem Gemüse	30
Fischersuppe ungarisch	31
Bouillabaisse	32

## **Gekochte Fische**

Forelle blau	34
Gekochte Fische für warme und kalte Gerichte	35
Fisch in Alu-Folie	36
Fisch mit Pilzen in Alu-Folie	36

## **Gegrillte Fische**

**38**

## **Geräucherte Fische**

Allgemeine Hinweise zum Räuchern	39
Zum Räuchern geeignete Fischarten	39
Geräucherte Forelle auf Gurkenschau	40
Geräucherte Forelle mit Basilikum-Senfauce	41

## **Gebratene Fische**

Forelle gebraten nach Müllerinnenart	42
Forellenfilets gebraten in Kapernsauce	43
Forellenfilets nach Walliserart	44
Forellenfilets gebraten in Curryrahmsauce mit Früchten	45
Forellenfilets gebraten mitZucchettipfannkuchen	46
Forellenfilets gebraten nach Tessiner Art	48
Forellenfilets gebraten auf Gemüse nach George	49
Forellenfilets gebraten mit Basilikumsauce und Pilz-Risotto	50
Forellenfilets gebraten ungarisch	52
Forellenfilets gebraten japanisch	53
Forellenfilets gebraten mit Vinaigrettesauce	54
Forellensalat	55
Fischsalat japanisch mit Glasnudeln	56
Forellenfilets mariniert japanisch	57
Forellenfilets in Blätterteig	58
Forellenfilets gratiniert nach George	60

## **Gefüllte Fische**

Ausnehmen der Fische vom Rücken her	62
Gefüllte Forelle provencale	62
Forelle gefüllt mit Waldpilzen	64
Forelle gefüllt mit Hechtfarce	67
Fisch-Frikadellen	68
Hechtklösschen gratiniert Lyoner Art	70
Fischklösschen in Weissweinsauce	72

## **Pochierte Fische**

Forellenfilets in Safransauce mit Tomaten	74
Forellenfilets in Pommery-Senfsauce mit Lauch und Senfgurken	75
Forellenfilets in Kräuterrahmsauce mit Zucchetti	76
Forellenfilets in Zitronensauce mit Zucchetti und Tomaten	77
Forellenfilets in Vermouthsauce	78
Forellenfilets in Dillrahmsauce mit gedämpften Gurken	79
Forellenfilets nach George	80
Forellenfilets in Chablissauce	81
Forellenfilets in Rieslingsauce	82
Forellenfilets gratiniert mit Champignons	83
Forellenfilets gratiniert nach Florentiner Art	84
Forellenfilets in Kräuterrahmsauce mit Nudeln und Pilzen	85

## **Gebackene Fische**

Forellenfilets gebacken in Bierteig	86
Forellenfilets gebacken in Bierteig nach George	87
Forellenfilets gebacken	88
Forellen Harusame-Age	89
Forellenfilets gebacken Tempura	90
Gemüse Tempura	91
Forellenfilets paniert	92
Karpfen gespickt mit Knoblauch und Kräutern	93
Hecht gespickt mit gefüllten Tomaten provencale	94
Karpfen gebacken chinesisch mit Früchten	96

## **Fisch-Cocktails**

Crevetten-Cocktail	99
Fisch-Cocktail	100

## **Meerfischrezepte**

Flunderfilets Piccata in Kräuter-Tomatensauce	101
Kabeljau gratiniert mit Kräuterbutter	102
Kabeljau gekocht mit brauner Butter und Kapern	103
Kabeljau in Senfsauce mit gehackten Eiern	104
Graved Lachs mariniert	105
Paella Valenciana	106
Spaghetti Pescatore	107
Thunfischsalat nicoise	108
Miesmuscheln nach Seemannsart	109