Von der Angel in die Pfanne: Fisch richtig lecker zubereiten
08.03.2019

Jeder, der sich schon mal an die Zubereitung von Fisch gewagt hat, weiß, dass das keine einfache Sache ist. Damit der Fisch nicht zu trocken wird, perfekt gewürzt ist und der Genuss nicht zum Gräten-Massaker wird, gibt es einiges zu beachten. Der Buchautor und passionierte Angler Jörg Strehlow liefert bei seinen Kochshows auf der Aqua Fisch in Friedrichshafen (08.-10. März) wertvolle Tipps. So vergeht das saftige Fischfilet praktisch auf der Zunge und wird zum absoluten Hochgenuss.

Anmoderation:
Jeder, der sich schon mal an die Zubereitung von Fisch gewagt hat, weiß, dass das keine einfache Sache ist. Damit der Fisch nicht zu trocken wird, perfekt gewürzt ist und der Genuss nicht zum Gräten-Massaker wird, gibt es einiges zu beachten. Der Buchautor und passionierte Angler Jörg Strehlow liefert bei seinen Kochshows auf der Aqua Fisch in Friedrichshafen (08.-10. März) wertvolle Tipps. So vergeht das saftige Fischfilet praktisch auf der Zunge und wird zum absoluten Hochgenuss.

Jörg Strehlow antwortet auf diese Fragen:
00:11 min (Timecode)
1. Wenn man bei Jörg Strehlow an den Stand kommt, dann riecht man schon, was hier Sache ist. Das Fett brutzelt in der Pfanne, der Fisch kommt gleich rein. Sie zeigen, wie man Fisch richtig gut zubereitet. Was haben Sie denn dabei, Herr Strehlow?
00:29 min
2. Die Brasse ist deswegen weniger beliebt, weil sie sehr viele Gräten hat. Wie kommt man da drumherum?
00:55 min
3. Und was zaubern Sie denn Schönes aus der Brasse?
01:32 min
4. Fisch wird sehr schnell viel zu trocken. Was kann ich denn machen, damit mir das nicht passiert?
01:57 min
5. Und wie würze ich meinen Fisch?
02:50 min
6. Es ist wahrscheinlich auch ein bisschen eine Frage des eigenen Geschmacks. Aber wie bereitet man den Fisch am besten zu. Brät man ihn, grillt man ihn, gart man ihn oder räuchert man ihn?