

# Warme Fischgerichte

**Die warmen Fischgerichte wurden früher beim grossen Menugerippe immer vor der Hauptplatte serviert. In der neuzeitlichen Küche finden sie Verwendung als: Warme Vorspeise, warme Snacks, Hauptplatte, à la carte-Gerichte.**

## *Vorbereiten der Fische*

### **Reinigen**

Fische und Filets unter fließendem Wasser reinigen. Nie ins Wasser einlegen, sie laugen sonst aus.

### **Marinieren**

Mit Zitronensaft und eventuell Gewürzkräutern und Pfeffer marinieren. Der Fisch bleibt in der Struktur fester. Der Fischgeruch wird abgeschwächt.

### **Salzen**

Erst kurz vor der Zubereitung

## *Die Grundzubereitungsarten der Fische sind:*

### **Sieden**

- im gewöhnlichen Sud
- im weissen Sud
- blaukochen

### **Pochieren**

- im Weisswein
- im Rotwein

### **Schmoren**

### **Sautieren ( Kurzbraten )**

- nach Müllerinart
- im Ei
- paniert

### **Fritieren**

- gebacken
- paniert
- im Ei
- im Teig
- im Backteig

### **Grillieren**

### **Gratinieren**