

1. Teil
EDELFISCH

2. Teil
KRUSTENTIERE

3. Teil
ROHER FISCH

Fischküche

FÜR ANFÄNGER

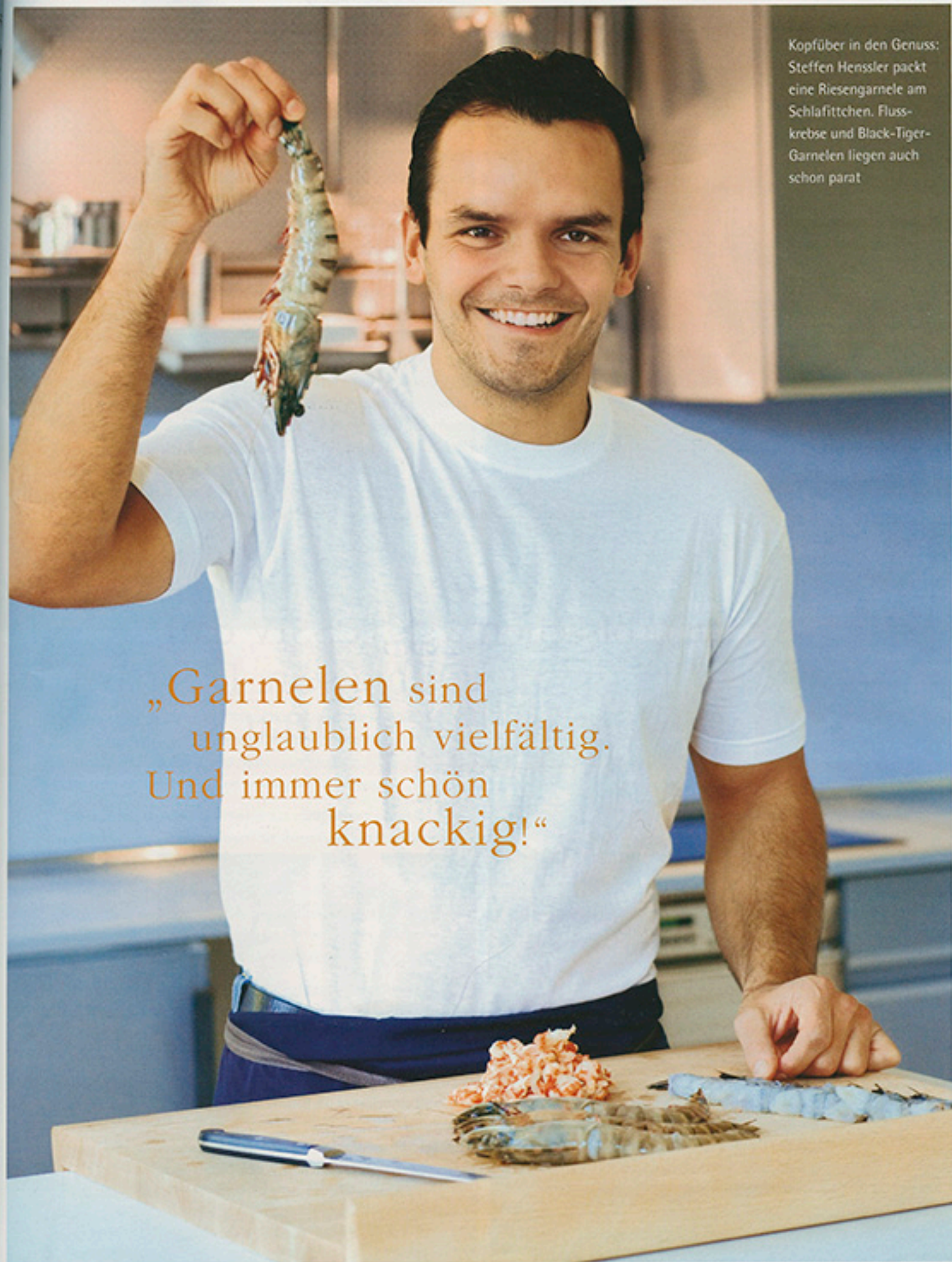
Produktion: Gabriele Heins
Fotos: Jan C. Brettschneider
Styling: Karin Siebecke

Im zweiten Teil unserer Kochschule geht es um Krebstiere: Der Hamburger Küchenchef Steffen Henssler zeigt den verblüffend unkomplizierten Umgang mit Garnelen und Flusskrebse – in der Pfanne, frittiert und als feine Frikadelle



Riesengarnelen mit scharfer Tomaten-Salsa

Rezept Seite 82



Kopfüber in den Genuss: Steffen Henssler packt eine Riesengarnele am Schlafittchen. Flusskrebse und Black-Tiger-Garnelen liegen auch schon parat

„Garnelen sind unglaublich vielfältig. Und immer schön knackig!“