



»Ich für mein Teil hege für die Fische ein Gefühl, das der Ehrfurcht nahe kommt und in der tiefen Überzeugung wurzelt, dass sie offenbar vorsintflutliche Geschöpfe sind. Denn die große Überschwemmung im achtzehnten Jahrhundert nach Erschaffung der Welt, die unsere Großonkel mit Stumpf und Stiel ausrottete, war für die Fische offenbar eine Zeit der Freude, der Welteroberung und des allgemeinen Jubels.«

J. A. BRILLAT-SAVARIN

Über die Küche der Algarve 11

*Eine gastrosophische
Landschaftsbeschreibung*



Kulinarischer Purismus
der Algarve 12
Ein wenig zur Geschichte 18

Vom Meer zum Markt 23

*Über den Fang und Handel der Fische,
nebst einigen ungelösten Rätseln*

Die gebräuchlichsten
Fischereitechniken 24
Zwischenstation Lota:
Fischauktion 30



Wie heißt der Fisch? 39

*Eine subjektive Auswahl auf dem Markt
anzutreffender Fische, mit Bemerkungen über
ihre Qualität und Verwendbarkeit*

Edelfische lusitanisch 40
Kleinere Meerbrassen 45
Mit Vorsicht zu genießen 49
Empfehlenswerte Unbekannte 51

Tintenfisch und Meeresfrüchte 73

*Wissenswertes über Kopffüßler, Mollusken,
Krustentiere und Stachelhäuter*



Die Cephalopoden
von Kopf bis Fuß 74
Krabben und andere Krustentiere 78
Von Muscheln und Schnecken 83

Was wird aus dem Fisch? 89

*Unentbehrliche Hinweise zur Vor- und Zubereitung;
Tricks, Rezepte und Verfahren*

Die Erstversorgung 90
Zum Grillen geboren 95
Bratfischlein komplett 99
Fisch aus dem Backofen 102

Kaltmamsell und Trockenfisch 121

*Über das Einlegen in Salz, das Trocknen
und die kalte Zubereitung von Fisch*



Fischfilet, salzig und sauer 122
Saures aus Südamerika 126
Fischsalat im Restaurant 128
Trockene Sache: Peixe seco 130

Zwischen Land und Meer 133

*Von der Schönheit der Ria Formosa
und den Tücken der Brandung, nicht nur für Urlauber*

Ausflug in die Ria Formosa 134
Nutzung des Naturparks 138
Wie ein Fisch im Wasser 145

Anhang 147



Danksagung und Quellenhinweise 148
Index der Fischnamen
und Rezepte 149
Literatur und nützliche Adressen 152

Inhalt



Blauer Fisch und
Chlorgeschmack 32
Auf zum Fischmarkt 34



Sardine, Makrele & Co. 54
Stock- und Stäbchenfisch 57
Verwirrender Schwertfisch 61
Thunfisch aller Art 63

Fisch ohne Gräten 66
Aale und Plattfische 68



Kochfisch, am Rande gestreift 106
Die Zubereitung von Stockfisch 109
Krabbenkost und Muschelschmaus 112
Tintenfischrezepte 116

