

Seafood

Kochbuch und Lexikon von Fisch und Meeresfrüchten

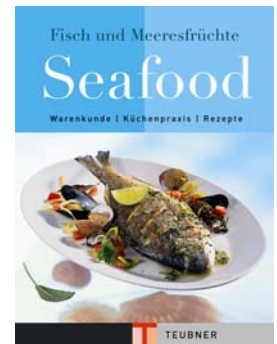
Teubner Sonderleistung

448 Seiten mit etwa 1.350 Farbfotos, 23 x 30 cm

Hardcover mit farbigem Schutzumschlag und Schmuckschuber

€(D) 49,90 / €(A) 51,30 / sFr 80,90

ISBN: 978-3-7742-4183-1



In „**Seafood**“, dem umfangreichen und hervorragend ausgestatteten Sonderband, sind zwei der erfolgreichsten Titel der Teubner Edition vereint: „Das große Buch vom Fisch“ – ausgezeichnet mit der Goldmedaille – und „Das große Buch der Meeresfrüchte“, von der Gastronomischen Akademie Deutschlands mit der höchsten Auszeichnung, der Goldenen Feder, bedacht. Der Liebhaber erfährt in diesem Band alles Wissenswerte rund ums Thema Seafood – es ist nicht nur ein einfaches Kochbuch, eine ausführliche Warenkunde macht „Seafood“ fast schon zu einem sehr spezifischen Lexikon. Und das bei einem Thema, das Profis wie Hobbyköchinnen und -köche begeistert wie kaum ein anderes. Denn Seafood überzeugt einmal durch seinen hohen ernährungsphysiologischen Wert und inspiriert gleichzeitig immer wieder zum kreativen Kochen.

Das Lexikon gibt einen fachlich fundierten Überblick über kulinarisch relevante Fische, Schal-, Krusten- und Weichtiere – von Aal bis Zwergwels, von Auster bis Zirrenkrake. Großzügige Bebilderung mit brillanten Farbfotos sowie detaillierte Beschreibungen ermöglichen eine sichere, schnelle Identifizierung. So ist dieser Band ein idealer Ratgeber für Bestimmung und Einkauf sowie ein unentbehrlicher Wegweiser im manchmal verwirrenden Dickicht der Handelsbezeichnungen.

Das Kochbuch zeigt die Bandbreite der kulinarischen Möglichkeiten, die Fisch und Meeresfrüchte bieten. Lassen sich zum einen daraus legendäre Klassiker der Haute-Cuisine zubereiten, so sorgt Seafood zum anderen auch in regional-beliebten Spezialitäten für manche kulinarische Überraschung. Ein ausführlicher küchenpraktischer Teil zu Beginn erläutert den fachgerechten Umgang mit Seafood und verrät Schritt für Schritt professionelle Handgriffe, mit denen man sich die Arbeit erleichtern kann. Übersichtlich nach Garmethoden geordnet, erklärt der Rezeptteil in Wort und Bild, welche Zubereitung sich für bestimmte Fische, Muscheln oder Krebstiere besonders gut eignet – vom Pochieren übers Dämpfen, Braten, Garen im Ofen und Räuchern bis hin zu Spezialitäten der kalten Küche.