

Das große Buch der Meeresfrüchte

TEUBNER Edition
320 Seiten mit etwa 800 Farbfotos
Format 23 x 30 cm
Hardcover mit Schmuckschuber
69,90 €(D) / 71,90 €(A) / 115,- sFr
ISBN: 978-3-7742-6967-5



Die Neuinszenierung eines Kochbuch-Klassikers: „Das große Buch der Meeresfrüchte“ aus der Reihe TEUBNER Edition ist im modernen Outfit wieder da

Für den leidenschaftlichen Koch ist nicht erst der Genuss des fertigen Gourmetgerichts, sondern bereits die Vor- und Zubereitung ein Erlebnis. Wer also vor der Gaumenfreude den opulenten Augenschmaus sucht, der ist hier genau richtig: **Das große Buch der Meeresfrüchte** aus der TEUBNER Edition wurde komplett überarbeitet, noch üppiger ausgestattet und um 80 Seiten erweitert – bei gleichem Preis! Damit ist dieser Klassiker seinesgleichen auf dem Kochbuchmarkt.

Hummer, Jakobsmuscheln & Co. sind seit jeher eines der kulinarischen Top-Themen. Doch der nicht alltägliche Umgang mit Meeresfrüchten ist für viele eine Hemmschwelle, sich an diese kulinarischen Köstlichkeiten selbst heranzuwagen. Da bedarf es einfach einiges an Know-How in Theorie und Praxis, die dieser Band in gewohnt höchster TEUBNER Qualität bereitstellt. Es ist lehrreiches Nachschlage-, inspiratives Koch- und prächtiges Lesebuch in einem!

Das große Buch der Meeresfrüchte bietet in seiner Neuinszenierung alle relevanten Informationen zum Thema Meeresfrüchte in der für TEUBNER Bücher typischen Dreiteilung in Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte. In den ersten beiden Kapiteln, die etwa die Hälfte des Buches ausmachen, erhält der Leser einen umfassenden Überblick über die wichtigsten Meeresfrüchte aus aller Welt – angefangen bei Miesmuscheln aus der Nordsee über amerikanische Clams und Hummer bis hin zu Tintenfischen aus dem Mittelmeer –, und lernt Schal- und Krustentiere sowie Kopffüßler fachgerecht vor- und zuzubereiten. Alle Arbeitsschritte wie beispielsweise das Entbarten von Muscheln, das Schälen und Zerlegen von Krustentieren oder das Vorbereiten von Kalmaren werden detailgenau in Text und Bild erklärt. Dazu zeigen Profiköche, welche speziellen Küchengeräte sie in ihrer Meeresfrüchteküche einsetzen.

Die zweite Hälfte des Buches beinhaltet den umfangreichen Rezeptteil. Angefangen bei Klassikern wie Meeresfrüchten auf Eis über Langusten-Tempura und Krake in Rotwein bis hin zu raffinierten Neukreationen wie pochierten Austern mit Himbeersauce oder mit Ziegenkäse gefülltem Kalmar, werden sämtliche relevanten Zubereitungsmöglichkeiten für Meeresfrüchte vorgestellt. Die Rezepte stammen allesamt von bekannten Spitzenköchen. Insbesondere bei den Klassikern stellen diese auch noch ihre ganz persönlichen Varianten vor und verraten Tipps und Tricks aus ihrer Meeresfrüchteküche. Dieses neue Text-Element lässt den Leser „einen Blick über die Schulter der Profis werfen“ und ist garantiert spannend und informativ.

Ebenfalls neu in diesem Buch sind die vielen Extra-Seiten mit interessanten Informationen zu Zucht und Fang bzw. „Ernte“ von Meeresfrüchten sowie zu anderen küchenrelevanten Sonderthemen wie beispielsweise die Information, welche die geeigneten Zutaten zum Pochieren von Krustentieren sind. In zahlreichen feuilletonistischen Essays erfährt der Leser außerdem, warum der Hummer beim Kochen rot wird, welche symbolische Bedeutung die Jakobsmuschel hat oder wie ein Flusskrebsessen ablaufen kann. Die Angabe alternativer Zutaten sowie zahlreiche Anrichtetipps runden das Rezeptkapitel benutzerfreundlich ab.

Drei Lesebändchen erleichtern das schnelle Aufschlagen der gewählten Seiten, ein schmucker Leinen-Schuber, geziert von einem Hummer, gewährleistet das rasche Auffinden des Buches im Regal.

2006 wurde das Buch von der GAD mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Außerdem erhielt der Titel 2006 von der Historia Gastronomica Helevetica die „Goldlorbeere“.