

Das große Buch vom Fisch

TEUBNER Edition
320 Seiten mit etwa 900 Farbfotos
Format 23 x 30 cm
Hardcover mit Schmuckschuber
69,90 €(D) / 71,90 €(A) / 115,- sFr
ISBN: 978-3-7742-6966-8



Ein gelungener Fang für Köche und Genießer: „Das große Buch vom Fisch“ im neuen TEUBNER Editions-Look

Alle, die nicht nur leidenschaftlich gerne essen, sondern bereits die Zubereitung genießen, werden von diesem Buch begeistert sein: **Das große Buch vom Fisch** aus der TEUBNER Edition wurde komplett überarbeitet, noch üppiger ausgestattet und um 80 Seiten erweitert – bei gleichem Preis! Auch für den optischen Genuss und die Praktikabilität beim Zubereiten wurde gesorgt: Opulente Aufmacher- und Rezeptfotos von Jan-Peter Westermann und Nikolai Buroh verdeutlichen die Leidenschaft für das Thema und machen Appetit auf die Gerichte – und wie gewohnt kann man anhand einer großen Menge Step-Fotos kompliziertere Vorgänge wie z.B. das Filetieren von Rundfischen exakt und oft auch im Zoom-Effekt nachvollziehen.

Drei Lesebändchen erleichtern das rasche Aufschlagen der gewählten Seiten, ein hochwertiger Leinen-Schuber, geziert von einem Fischlein, gewährleistet das rasche Auffinden des Buches im Regal. Damit ist dieses Nachschlage-, Koch- und Lesebuch in einem zum Thema Fisch auch in der Ausstattung konkurrenzlos auf dem Kochbuchmarkt.

Fisch ist heutzutage ganz unbestritten das kulinarische Thema Nummer eins: Vom ernährungswissenschaftlichen Standpunkt her gehört er zu den wertvollsten Nahrungsmitteln überhaupt. Und in seiner Vielseitigkeit ist er immer wieder eine Herausforderung für kreative Köche. Doch der fachgerechte Umgang mit dem sensiblen Naturprodukt erfordert einiges Know-how. Darum widmet TEUBNER seinen neuen Band aus der Reihe Edition diesem reizvollen und umfassenden Thema. In der gewohnt höchsten TEUBNER Qualität dient **Das große Buch vom Fisch** Profis und passionierten Hobbyköchen sowohl als Nachschlagewerk und Einkaufshilfe als auch zur Anregung für neue kreative Kochideen.

Die bewährte Dreiteilung in Warenkunde, Küchenpraxis und Rezeptteil ist erhalten geblieben, der Gesamtumfang jedoch auf 320 Seiten angewachsen. In den ersten beiden Kapiteln erhält der Leser fundierte Informationen zu den wichtigsten Speisefischen aus aller Welt, angefangen bei Meerwasserfischen wie Rotbarsch und Scholle über Seezunge und Dornhai bis hin zu Süßwasserfischen wie Karpfen und Trüsche. Außerdem lernt er Qualität und Frische der angebotenen Lebensmittel zu beurteilen sowie Rund- und Plattfische fachgerecht zu verarbeiten.

Alle Arbeitsschritte werden detailgenau in Text und Bild erklärt: vom Schuppen übers Ausnehmen und Filetieren bis hin zum richtigen Vorlegen bei Tisch. Dazu gibt es einen Überblick über die relevanten Fisch-Gerätschaften und wie Profiköche sie verwenden.

Insgesamt wurde die Lesefreundlichkeit durch eine klarere Struktur und vereinfachte Benutzerführung gesteigert.

Der große Rezeptteil, der die Hälfte des Buches ausmacht, bietet eine gelungene Mischung aus Klassikern wie Wolfsbarsch in Salzkruste über Fish and Chips und Steinbutt-Carpaccio bis hin zu raffinierten Neukreationen wie Sauerbraten vom Seeteufel. Die enge Vernetzung in Form von Querverweisen zur Warenkunde und Küchenpraxis erleichtern das Auffinden der Informationen vom Einkauf bis hin zur Zubereitung. Ergänzt wird dieses Kapitel durch das Thema Räuchern, das sich bei Hobbyköchen und Profis zunehmender Beliebtheit erfreut. Die Rezepte wurden allesamt von namhaften Spitzenköchen erstellt. Diese liefern auch zu allen Klassikern eigene Varianten und verraten ihre ganz persönlichen Küchegeheimnisse. Und so ein „Blick über die Schulter der Profis“ ist schließlich spannend und informativ zugleich.

Ebenfalls neu in diesem Buch sind die vielen in Warenkunde, Küchenpraxis und Rezeptteil eingestreuten Extra-Seiten: Sie bieten Hintergrundinformationen zu Fischzucht und Fischfang, die „TEUBNER Tipps“ („worauf man besonders achten sollte“) sowie zahlreiche feuilletonistische Essays zu Themen wie „Über die Hartnäckigkeit des Karpfens“ oder „Sushi-Tipps vom Meister“. Die Angabe alternativer Zutaten sowie Anrichtetipps runden das Rezeptkapitel benutzerfreundlich ab.

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