

Presseinformation

TEUBNER

Kochkurs für Genießer: Seafood

216 Seiten mit ca. 350 Farbfotos.

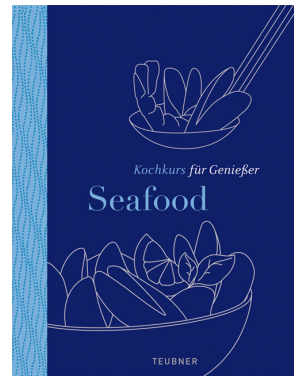
Format 21 x 27 cm

Hardcover, 2 Lesebändchen

39,90 € (D) / 41,10 € (A) / 67,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-0769-5

Auslieferung: September 2008



Fangfrisch - Der TEUBNER Kochkurs für Genießer: Seafood

Fisch und Meeresfrüchte versprechen kulinarischen Hochgenuss. Doch der Umgang mit diesen anspruchsvollen Lebensmitteln will gelernt sein. Der **TEUBNER Kochkurs für Genießer: Seafood** bietet fundierte Produktinformationen und küchenpraktisches Grundlagenwissen als anregenden Kochkurs in Buchform verpackt. Darüber hinaus animieren über 70 raffinierte Rezeptideen, kreiert von renommierten Köchen der deutschen Spitzengastronomie, das gelernte Wissen auch gleich in der Küche umzusetzen.

Im Kochkursteil liegt der Schwerpunkt auf der Küchenpraxis. Hier blickt der Leser dem Profi beim Kochen über die Schulter. Wie in einem richtigen Live-Kochkurs werden Schritt für Schritt die Grundzubereitungsarten in Text und Bild vermittelt. Profiköche verraten ihre Tipps und Tricks und geben Empfehlungen zu Geräten und Küchenausstattung.

Im umfangreichen Rezeptteil kann der Leser sein Kochkurswissen praktisch anwenden. Angefangen bei „Blutorangen-Seeteufel-Sülze“ und „Bouillabaisse“ über „Wolfsbarsch im Speckmantel“ und „Seezunge im Tempurateig mit Ananasschutney“ bis hin zu „Jakobsmuscheln mit Vanillepüree“ oder „Hummer-Sepia-Gröstel“, kann der Hobbykoch sich durch klassische wie auch moderne Rezepte kochen. Zu jedem Rezept gibt es weitere Anregungen mit alternativen Zutaten sowie Anrichtevorschläge. Ergänzende Warenkunde ist jeweils an passender Stelle im Kochkurs- und Rezeptteil integriert.

Die Köche:

Markus Bischoff: „Bischoff“ Dekra Club-Restaurant, Stuttgart

Gaby und Pierre Mergen: Betreiber des renommierten Fischgeschäfts und Bistro POSEIDON, München

Kai Sanders: „Sanders im Kaamp Hüs“, Sylt

Mike Smerda: TV- und Eventkoch, Augsburg

Klaus Velten: Privatkoch für Prominente und Fernsehkoch, Leiter zahlreicher Kochkurse speziell zum Thema „Seafood“, Bonn