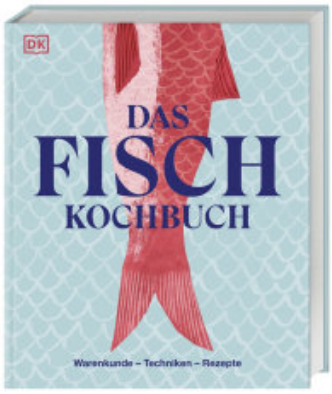
DK Verlag (Hrsg.)

Das Fischkochbuch

Warenkunde - Techniken - Rezepte



Fisch und Meeresfrüchte – köstlich wie nie!
• Das große **Fisch- und Meeresfrüchte-** Kochbuch mit über **250 Rezepten aus aller Welt**
• Austern öffnen, Plattfisch filetieren oder Calamari putzen: **Zentrale Küchentechniken** in detaillierten Step-Anleitungen
• Von **Bouillabaise** über **Clam Chowder** bis **Fish and Chips** – leckere **Gerichte mit Fisch** und Meeresfrüchten
• **Ausführliche Warenkunde** mit über 200 Arten samt Tipps für besonders geeignete Rezepte sowie Infos zu nachhaltigen Bezugsquellen

Der Geschmack der Meere, Seen und Flüsse
Hier kommen Fischliebhaber*innen voll auf ihre Kosten! Dieses umfassende Fisch- und Meeresfrüchte-Kochbuch setzt kulinarisch und optisch neue Maßstäbe! Eine ausführliche Warenkunde präsentiert über **200 Arten von Fisch und Meeresfrüchten.** Darüber hinaus werden **grundlegende Küchentechniken mit detaillierten Step-Fotos ausführlich dargestellt.** Über **150 Rezepte mit Fisch und Meeresfrüchten** laden zu einer Reise durch die internationale **Fischküche** ein – von Spaghetti alla Puttanesca über Curry mit Red Snapper bis zu gedämpftem Lachs mit Dillbutter. Wissenswertes zu Themen wie **nachhaltig er Fischerei** und **Überfischung der Meere** runden das Buch ab. Ein absolutes Muss für alle, die Fisch und Meeresfrüchte lieben und den richtigen Umgang mit **Seafood** in der Küche von Grund auf lernen möchten. So isst man Fisch und Meeresfrüchte heute!

Lecker und bewusst: Das große Fischkochbuch mit über 250 Gerichten aus aller Welt.

DK Verlag (Hrsg.)

Das Fischkochbuch

Warenkunde - Techniken - Rezepte

ISBN 978-3-8310-5487-9
400 Seiten, 219 x 262 mm
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
€ 36,00 (D) / € 37,10 (A)
Erscheint am 30.04.2027