

F(r)isch auf den Tisch

Das österreichische Fisch-Kochbuch
von Taliman E. Sluga und Franz Peier

Die Fische des Alpenraums im Kochtopf und auf dem Teller. Dazu ausreichend Hintergrundinformationen zur Kulturgeschichte, den Arten, der Diätetik und der Fischkulinarik.

Man nehme:

Einen Kochweltmeister, Diätkoch und Kochschulbetreiber – Franz Peier (www.koch-art.at), einen Kulturvermittler, Kochbuchautor regionaler Produkte und kulinarischer Regionalentwickler – Taliman E. Sluga und einen global agierenden Fotografen – Günter Hauer (www.bild-hauer.at).
Und lasse sie gemeinsam ein Kochbuch verfassen.

Heraus kommt dabei ein wunderschönes, informatives und kulinarisches Kochbuch – noch dazu zu einem wohlfeilen Preis – das österreichische Fischkochbuch „F(r)isch auf den Tisch“.

Zumindest zwei Besonderheiten hebt es von ähnlichen Produkten heraus: Der überaus wichtige und sehr nachgefragte Teil zum Thema Fisch und Gesundheit. Diätetische Aspekte sind auch den Autoren ganz wichtig und werden breit behandelt. Zum zweiten eine Übersicht zur Kulturgeschichte des Wildfangs, des Angelns und der Fischzucht. Damit wird der Weg des Konsumenten zum Produzenten historisch und aktuell nachgezeichnet.

INHALT

- ◆ Warenkunde, Zerlegen, Vorbereitung
- ◆ Fischfang und Fischzucht – eine Kulturgeschichte
- ◆ Diätetik und Ökobilanz der heimischen Fischküche
- ◆ Grundsätzliches zum Thema Kochen mit heimischen Fischen
- ◆ Historische Rezepte
- ◆ Moderne Rezepte
- ◆ Fischmenüs
- ◆ Die schnelle Fischküche
- ◆ Produzentenadressen, Inserate
- ◆ Glossar



Stocker Verlag
120 Rezepte, ca. 176 Seiten
Zahlreiche Farabbildungen
Hardcover, 26 x 26 cm
Ladenverkaufspreis (LVP):
€ 19,90
Erscheinungsdatum: April 2011
bei der Kochbuchmesse Graz

REZEPTBEISPIELE

Vorspeise

Zanderterrine mit Flusskrebse,
Asmonteknusper und Blatt-
spinat mit Lavendelsirup und
Himbeeressig

Suppe

Graz-pacho mit
warm geräucherten Karpfen

Salat

Herbstliche Symphonie aus
Wald und Bach (mit Stör
und Pilzen)

Zwischengericht

Gedämpfte Forelle mit Spargel,
Rieslingsauce, Forellenkaviar
und Mandel-Erdäpfelbiskuit

Hauptgericht

Seesaibling mit Kraut,
Melone, Kürbiscurry und
Steireraioli

Dessert

Topfen-Forellenpralinen mit
Zucchini-Tomaten-
Kompott



KONTAKT Taliman E. Sluga Tel. 0664 73 12 68 97, taliman.sluga@doc.at
Franz Peier Kochschule koch-art graz, Tel. 0664 380 84 24, www.koch-art.at

