Rezensionen von Buchtips.net

Franz Peier, Taliman Sluga: F(r)isch auf den Tisch

Buchinfos

Verlag:	Leopold Stocker Verlag (weitere Bücher von diesem Verlag zeigen)
Genre:	Kochbücher
ISBN-13:	978-3-7020-1294-6 (bei Amazon.de bestellen)
Preis:	16,90 Euro (Stand: 22. August 2025)

Lust auf heimischen Fisch? Franz Peiner - Kochweltmeister, Diätkoch und Kochschulbetreiber & Taliman Sluga - Kochbuchautor, kulinarischer Regionalentwickler und Kulturvermittler, präsentieren mit ihrem Werk "F(r)isch auf den Tisch" ein österreichisches Fisch-Kochbuch, das LeserInnen neben historischen und modernen Rezepten auch viele Informationen über die Vielfalt an köstlichen Fischen aus österreichischen Flüssen und Seen bietet. Beachtet werden nicht nur die geschmackliche sondern auch die ökologische Komponente und der diätische Aspekt.
Die Autoren konzentrieren sich neben der Einleitung u.a. auf folgende Inhalte: Süßwasserfische in Österreich. Vorgestellt werden Fische wie Karpfenfisch, Weißfische, Störe, etc. Zudem geht Peiner & Sluga auf die Ökologie der Süßwasserfische, die gesunde Seite der Süßwasserfische, Gewürz und Kräuter für Kräuter der Süßwasserfische sowie Vor- und Zubereitung von Süßwasserfischen ausführlich ein. Im zweiten Kapitel werden LeserInnen köstliche Rezepte vorgestellt. Unzählige Vor- (z.B. Forellencarpaccio mit Rhabarberterrine) und Hauptspeisenrezepte (z.B. Stör mit Blutwurstravioli) werden an dieser Stelle präsentiert!
In dem vorliegenden Buch kommt auch der optische Genuss nicht zu kurz. Der Foodfotograf Günter Hauer setzt die vorgestellten Gerichte ins rechte Licht.

Lust auf einen gesunden und köstlichen Fisch? Dieses Buch bietet Ihnen alles, was sie über die Fisch-Vorbereitung, -Verarbeitung, -Zubereitung und den gesundheitlichen Wert vom Fisch wissen möchten.

10 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von Lucie Rambauske-Martinek, Dr.
[17. Juni 2011]