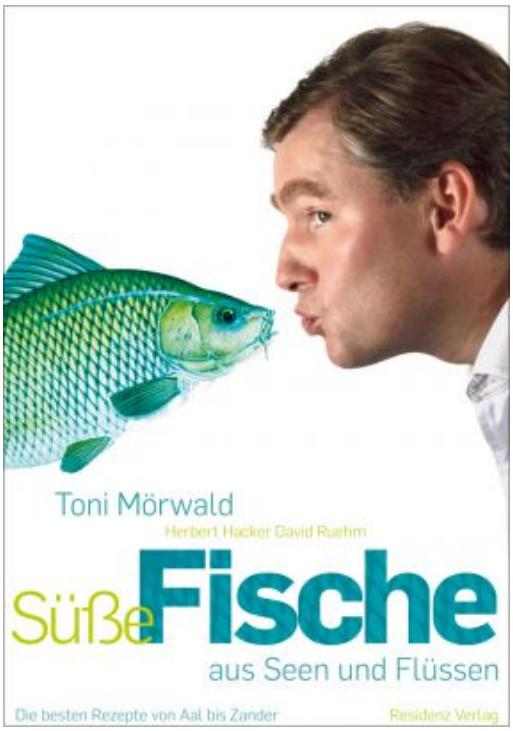

David Ruehm (Fotos)
Herbert Hacker
Toni Mörwald

SÜSSE FISCHE AUS SEEN UND FLÜSSEN

Die besten Rezepte von Aal bis Zander

Mit zahlreichen Fotos

Hardcover, 320 Seiten, 165 x 240
ISBN: 9783701731855
€ 34,90 inkl. MwSt.

Erscheinungstermin: 01.06.2010

Das Standardwerk für die neue feine Fischküche mit Süßwasserfischen. Forelle, Saibling, Zander – Fische aus Seen, Teichen, Flüssen und Bächen sind eine Delikatesse. Und sie sind gesund, denn Süßwasserfische sind reich an gesundem Eiweiß, cholesterinarm und oft mit einem überproportionalen Anteil an Omega-3-Fettsäuren ausgestattet. Die steigende Nachfrage nach Fisch als hochwertigem Lebensmittel aus regionalen Beständen spürt auch die Zunft der heimischen Fischanbieter, denn auch die Köche der besten Restaurants folgen diesem Trend: Auf ihren Speisekarten finden sich zunehmend Kreationen aus Reinanken, Huchen und Flusskrebsen. Toni Mörwald hat in diesem Band seine besten Rezepte für Süßwasserfische zusammengestellt. Denn der Genuss von edlem Karpfen, Hecht und Waller lässt sich pr...

DAVID RUEHM (FOTOS)

geboren 1962, ist Fotograf, Drehbuchautor und Filmregisseur. Er absolvierte „Die Graphische“ in Wien, studierte Bildnerische Gestaltung an der Hochschule für Angewandte Kunst und lernte bei Regisseur Jiri Weisz in Los Angeles. Zahlreiche Auszeichnungen, u.a. „Clio“, „Venus“ und „top spot“ für Werbefilme sowie den „Thomas-Pluch-Drehbuchpreis“. Zuletzt erschienen (Fotos): "Süße Fische aus Seen und Flüssen" (2010).

HERBERT HACKER

geboren 1957, schreibt als Gourmetjournalist eine wöchentliche Restaurantkritik in „Format“, regelmäßig im „Falstaff-Magazin“ und für „Die Zeit“. Er ist Chefredakteur des „Falstaff Restaurantguide“ und Buchautor. Zuletzt erschienen: "Süße Fische aus Seen und Flüssen" (2010).

© 2024 RESIDENZ VERLAG GMBH

TONI MÖRWALD

geboren 1967 in Krems an der Donau, preisgekrönter Sterne- und Haubenkoch (u.a. Traube/Feuersbrunn, Schloss Grafenegg, Kloster Und/Krems und ein Gourmet-Catering), kochte nach der Hotelfachschule zunächst bei Reinhard Gerer und praktizierte danach bei zahlreichen Grands Chefs in aller Welt. Mit 22 Jahren erkochte er seine erste Haube. 2004 wurde er zum Koch des Jahres gewählt, 2006 in die Liste der Grands Chefs de Cuisine aufgenommen, 2008 erfolgte die Auszeichnung zum "Euro-Tocques". Er ist Präsident der „Besten Österreichischen Gastlichkeit“ (BÖG) sowie des „Bocuse d’Or Autriche“ und zählt zu den Grands Chefs von „Relais & Chateaux“. Für seinen Grundsatz „Essenszeit ist Lebenszeit“ hält Toni Mörwald Kochseminare, gibt Kochtipps in Funk und Fernsehen und ist Autor erfolgreicher Kochbücher...

© 2024 RESIDENZ VERLAG GMBH