



David Ruehm (By photographer)

Herbert Hacker

Toni Mörwald

THE SWEET WORLD OF FISH

Die besten Rezepte von Aal bis Zander

Mit zahlreichen Fotos

Hardcover, 320 Pages, 165 x 240

ISBN: 9783701731855

€ 34,90 incl. VAT

Release date: 01.06.2010

The standard work of the new delicious freshwater fish cuisine.

Trout, char, zander – fish from lakes, ponds, rivers and streams are a delicacy. And they are healthy, because freshwater fish are rich in protein, low-cholesterol and are often provided with an overproportional amount of omega-3 fatty acids. Restaurants are following this trend as well: Various creations of huchen and crayfish are increasingly found on the menus. In this cookbook Toni Mörwald compiled the best recipes for freshwater fish. Step by step he explains “the sweet world of fish”, from the right way to go grocery shopping to the ideal ways of cooking, the perfect spices, sauces and sides

DAVID RUEHM (BY PHOTOGRAPHER)

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).



TONI MÖRWALD

born in 1967 in Feuersbrunn, Lower Austria, started cooking with Austrian chef Reinhard Gerer and later learned from numerous grand chefs around the world. At the age of 22 he was awarded his first Gault Millau toque and from then opened on restaurant after the other. He teaches cooking and gives advice on cooking on Austrian radio and TV.