



Leseprobe

Josh Niland

Man nehme einen Fisch

Neue Rezepte von der Flosse bis zur Kieme. 60 nachhaltige Zubereitungsvorschläge (u.a. gegrillt, gebacken, paniert, gefüllt, geräuchert oder trockengereift) für 15 gängige Fischarten

»Faszinierende Lektüre für alle an moderner Fischküche interessierten Laien (...) und für Profis ganz eindeutig Pflichtprogramm.« *Der Tagesspiegel*

Bestellen Sie mit einem Klick für 38,00 €



Seiten: 272

Erscheinungstermin: 07. September 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Fischküche zeitgemäß interpretiert: das neue Kochbuch des internationalen Starkochs und Bestsellerautors Josh Niland!

Goldmedaillen-Gewinner des Deutschen Kochbuchpreises!

Vergessen Sie alles, was Sie über die Zubereitung von Fisch zu wissen glaubten: Der preisgekrönte Koch und Bestsellerautor Josh Niland präsentiert eine Vielfalt an Ideen, Möglichkeiten und Geschmacksüberraschungen rund um die Fischküche.

Auf der Basis von 15 gängigen Fischarten, darunter Sardine, Hering, Flunder und Thunfisch, wird gezeigt, dass es keine Regeln für die Zubereitung gibt, sondern einen kreativen Raum, den es zu erobern gilt. Ob gegrillt, gebacken, paniert, gefüllt, geräuchert oder trockengereift, von einfach bis aufwändig, von klein bis groß und immer von der Flosse bis zur Kieme weisen 60 Rezepte einen neuen und ganzheitlichen Weg, Fisch zu genießen und sein kulinarisches Potenzial zu entfalten.

Das neue Kochbuch nach dem internationalen Verkaufserfolg »Der ganze Fisch«!

»Josh ist zurück mit einer weiteren inspirierenden und schönen Zusammenstellung von Rezepten, die uns dazu herausfordert, unsere Herangehensweise an Fisch auf spannende und wohlschmeckende Art zu überdenken.« - JAMIE OLIVER

»Von Zeit zu Zeit taucht ein Koch mit so seltenem, kraftvollem Talent und subtiler Raffinesse auf, dass es alle Superlative übersteigt. Josh Niland ist ein Beispiel hierfür, und das außergewöhnliche Buch, das Sie gerade in

