



Leseprobe

Josh Niland

Der ganze Fisch: Rezepte von der Flosse bis zur Kieme

Kochbuch für nachhaltige, ganzheitliche Fischküche: 60 Rezepte und Warenkunde mit Step-by-Step Anleitungen zum Entschuppen, Ausnehmen, Filetieren, Räuchern, Pökeln, Trockenreifen uvm.

»Ein überwältigendes Meisterwerk von einem der beeindruckendsten Köche einer Generation.« *Jamie Oliver*

Bestellen Sie mit einem Klick für 38,00 €



Erscheinungstermin: 01. März 2021

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

„Ein überwältigendes Meisterwerk.“ Jamie Oliver **„Mein Kochbuch des Jahres.“ Yotam Ottolenghi** **„Josh Niland ist ein Genie“ Nigella Lawson**

Revolution in der Fischküche: Mit völlig neuem Blick auf die Verarbeitung und Zubereitung von Fisch stellt der australische Chefkoch Josh Niland die moderne Kochszene auf den Kopf. Sein Leitsatz »Abfall minimieren und Geschmack maximieren« sieht die komplette Nutzung des Fisches vor, von der Kieme bis zur Flosse, inklusive Gräten und Innereien. In seinem Kochbuch zeigt er anschaulich und abwechslungsreich, was ein Fisch neben dem Filet noch alles zu bieten hat, und verrät die besten Zubereitungsmethoden und Rezepte dafür. Angefangen beim bewussten Einkauf über das fachkundige Zerlegen bis hin zum Trockenreifen, Räuchern und Pökeln. Mit über 60 Rezepten für Dutzende von Fischarten wie geräucherte Meerforellen-Rillettes, Schwertfisch-Saltimbocca, gegrillte Rotbarbe mit Seetang-Butter, würziger Marlin-Schinken oder Kabeljauleber auf Toast: Diese innovative Fischkunde und vielfältige Rezeptsammlung lädt dazu ein, Fisch ganz neu zu denken, zu kochen und zu genießen.

Ausgezeichnet mit der Gold-Medaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands 2021

Erster Platz beim Deutschen Kochbuchpreis 2021



**DER GANZE
FISCH**

