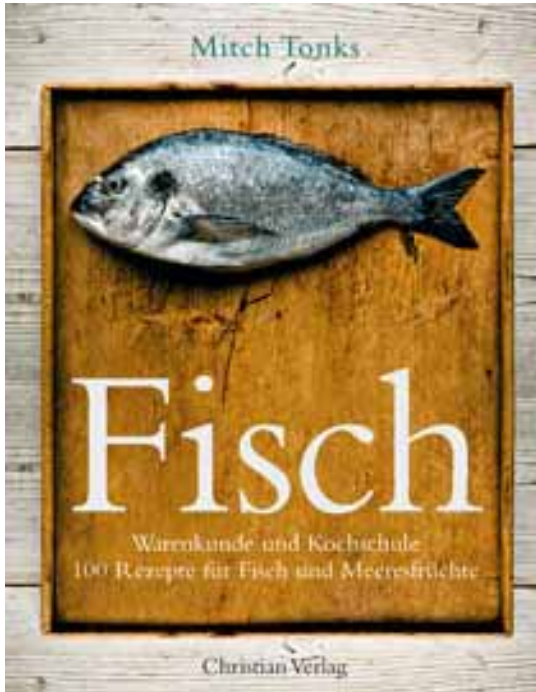


TITELINFORMATION



Richard Bramble, Chris Terry, Mitch Tonks

Fisch

Warenkunde und Kochschule 100 Rezepte für Fisch und Meeresfrüchte

320 Seiten, ca. 214 Abbildungen, Format 19,5 x 25,0 cm, Hardcover mit Spotlackierung

ISBN 978-3-88472-949-6

€ [D] 29,95

€ [A] 30,80*

sFr 39,90

Die neue Fischbibel - Fisch, fischer am fischesten!

Mehr als 100 Rezepte - für feine Edelfische wie Seezunge und Kabeljau, aber auch für preisgünstige Fettfische wie Sardinen oder Makrelen (Omega-3-Fettsäuren!) und außerdem für die verschiedensten Meeresfrüchte - hat jeder Fischliebhaber ein vielseitiges Kochbuch zur Hand, das mit seinen stimmungsvollen und appetitanregenden Fotos förmlich nach frischer Meeresbrise riecht.

»Mit über 100 Rezepten macht Mitch Tonks in FISCH ebenso Appetit auf feine Edelfische wie auf preisgünstigere Fettfische, alle wahre Omega-3-Kraftpakete. Für Lesegenuss sorgen zudem stimmungsvolle Fotos von Chris Terry.«

BUCHHÄNDLER HEUTE

»Hiermit hat jeder Fischliebhaber ein vielseitiges Kochbuch zur Hand, das mit seinen stimmungsvollen und appetitanregenden Fotos förmlich nach frischer Meeresbrise riecht.«

Atrium

»Eine Liebeserklärung, die Koch Mitch Tonks mit schier unzähligen Rezepten, einer Warenkunde und nützlichen Tipps zum Kauf ausspricht.«

Wohnen & Garten

»Mitch Tonks, Fischhändler, Chefkoch und Gastronom des The Seahorse im englischen Dartmouth, teilt sein

Sie finden diesen Titel auch auf unserer Homepage www.christian-verlag.de.

*unverbindliche Preisempfehlung

Fisch | Seite 1

umfangreiches, beachtliches und lesenswertes Standardwerk in zwei Teile: Hintergrund und Praxis.«
Westfälische Nachrichten

»Mitch Tonks - Fischhändler, Koch und Gastronom - sei Dank: Sein Buch bietet auf 320 Seiten eine erstklassige Warenkunde, handfeste Küchentipps und 100 leichte bis raffinierte Rezepte. Das ideale Weihnachtsgeschenk für Hobbyköche in jeder Spielklasse.«

Der Feinschmecker

»Kann man einem Engländer vertrauen, wenn es ums Kochen geht? Man kann. Anschaulich, aber auch kurzweilig geht er auf Fischfang und Nachhaltigkeit ein, erklärt, warum Fisch so gesund und was davon genießbar ist oder lehrt mit drei einfachen Techniken die handwerklichen Grundkenntnisse.«

General-Anzeiger

»Mehr als 200 großartige Fotos und Illustrationen machen diese neue ›Fischbibel‹ auch optisch zu einem Leckerbissen. Feine Lektüre auch für Binnenländer.«

Gesünder Leben

»Informative Warenkunde und ein fantastisches Kochbuch zugleich.«
die zwei

»Hier hat jeder Fischliebhaber ein vielseitiges Kochbuch zur Hand, das mit seinen stimmungsvollen und appetitanregenden Fotos förmlich nach frischer Meeresbrise riecht.«

Der neue Tag

»Ein Muss für Frischfischliebhaber!«

Berliner Zeitung

»Der Restaurantchef und Seafood-Experte kombiniert in seinem Kochbuch fundierte Warenkunde mit praxisorientierter Kochschule. Dabei werden auch ökologische Aspekte berücksichtigt und die mit dem jeweiligen Fisch harmonisierenden Aromen vorgestellt.«

Salzburger Woche

»Für Fischliebhaber ein Muss!«

Vital

Das DEUTSCHE INSTITUT FÜR KOCH- UND LEBENSKUNST, Leipzig und Frankfurt am Main, hat »Fisch« zum KOCHBUCH DES MONATS Februar 2010 gekürt.

»Aus dem Urteil der Jury: „Das Buch enthält eine so kluge und umfangreiche Warenkunde, dass es glatt als Lehrbuch durchgehen könnte, findet Juror Bernd Stollenwerk. Jeder Restaurantkritiker wird grün vor Neid, liest er, wie präzise Tonks den Geschmack seiner Fische beschreibt. Beispiel Snapper: das Fleisch erinnere geschmacklich an Ente und seine dicke Haut an Brathähnchenaroma. Ein paar wichtige Zeilen sind immer Gesundheit und Ernährung gewidmet.

Pünktlich zu Beginn der Fastenzeit liegt der Tonks im Buchladen. Nun können wir von Aschermittwoch bis Karfreitag sechs Wochen lang alle Rezepte ausprobieren, denn Fisch ist erlaubt - sich darauf zu freuen auch.«
(Frank Brunner)

»Ein nützliches, schön bebildertes Buch.«

NZZ am Sonntag

»Besonders lobende Erwähnung finden die vielen nützlichen Tipps zum Fischkauf und die Illustrationen der

unterschiedlichen Fischarten mit wertvollen Hinweisen auf Verwertbarkeit und Zubereitung der unterschiedlichen Teile. [...] Solider Ratgeber mit gelungener Mischung aus einfachen und mittelschweren Rezepten, die Kochamateuren Angst vor Fisch nehmen, ohne dabei ambitionierte Köche zu unterfordern.«
SELECTS (American Express)

Mitch Tonks

MITCH TONKS ist Restaurantchef, Fischhändler und ein führender Seafood-Experte, der von The Independent zum Fischhändler des 21. Jahrhunderts gekürt wurde. Er hat bereits drei Fischkochbücher veröffentlicht, von denen eines mit dem Goumand World Cookbook Award ausgezeichnet wurde. Seine Begeisterung und sein Wissen zum Thema vermittelt er auch im Fernsehen (BBC) und in diversen Zeitschriften. Er lebt mit Frau und Kindern in Devon, oberhalb des Hafens und des Fischmarkts.