



## **Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition)**



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition)

*Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner*

**Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition)** Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner

 **Download** [Das große Buch der Meeresfrüchte \(TEUBNER Editio ...pdf](#)

 **Online lesen** [Das große Buch der Meeresfrüchte \(TEUBNER Edit ...pdf](#)

**Downloaden und kostenlos lesen Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition) Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner**

---

320 Seiten

Amazon.de

In edlem Hummerrot signalisiert bereits die Außenhülle, was den Feinschmecker im Innern erwartet: Von Seeohr, Achtern, Meerdatteln und Krebsnasen ist die Rede. Genau wie sein *blauer Bruder (Das grosse Buch vom Fisch)* erweist sich *Das grosse Buch der Meeresfrüchte* als exzellentes Nachschlagewerk und Kochbuch in einem. Auch hier überzeugt die Liebe zum Detail: Von Abalone bis Zirrenkrake erfahren wir nicht nur die lateinischen Bezeichnungen, sondern unter anderen auch die englischen, japanischen und türkischen. Hier tummeln sich Krustentiere, Schalthiere und Kopffüßer, Seegurken und Quallen. Anschauliche Fotos und prägnante Texte erläutern Merkmale und Verwendung. Was dem Gourmet auf der Zunge zergeht, stellt auch für den erfahrenen Koch eine ganz besondere Herausforderung dar. Wer sich an Gerichte mit Zutaten aus den Meeren der Welt traut, muss wissen, wie man Krustentiere ausbricht, Schalthiere vom Sand befreit, die Tinte aus Sepien ausdrückt und vieles mehr. In *Das grosse Buch der Meeresfrüchte* kann man sich dieses Wissen auf übersichtliche und leicht verständliche Weise aneignen. Einzelne Arbeitsschritte werden jeweils ausführlich in Wort und Bild erklärt. Warum wird der Hummer beim Kochen rot? Und wie bekommt man das Fleisch der zähen Meeresschnecken weich? Das Kochbuch im Format von ca. 30x23 cm hält die Antworten bereit und präsentiert sie im äußerst ansprechenden Layout. Es wird gezeigt, wie Muscheln heutzutage *gesät* und *geerntet* werden. Und man kann das Schwergewicht unter den Muscheln kennen lernen, die Geoduck, die ein stattliches Kilo auf die Waage bringt. Die zweite Hälfte ist für die Rezepte reserviert, die von neun Spitzenköchen zusammengestellt wurden. Jeweils für vier Personen ausgelegt, kann man sich hier an Seeigelgratin mit Jakobsmuscheln wagen, Carpaccio vom Kraken ausprobieren oder mit einer Samtsuppe vom Marron dem Gaumen schmeicheln. Die Zubereitung der einzelnen Gerichte ist zum Teil zeitaufwändig, aber für Meeresfrüchte in Buttermilchgelee und Ceviche vom Hummer mit Linsenkompott und glasiertem Chicorée lohnt es sich auf alle Fälle, etwas länger den Kochlöffel zu schwingen. -- *Anne Hauschild* Kurzbeschreibung

Meeresfrüchte sind ein wichtiger Bestandteil jeder Gourmet- und Hobbyküche. Da Verarbeitung und Zubereitung in der Küche ein gewisses Know-how voraussetzen, gibt es nun den Klassiker in kompletter Überarbeitung und mit komplett neuem Konzept. Alle wichtigen Informationen zum großen Thema Meeresfrüchte sind in der Neuausgabe auf dem neuesten wissenschaftlichen und gastronomischen Stand und machen dieses Buch zu einem MUSS für Profis und Hobbyköche. Der Verlag über das Buch Meeresfrüchte sind ein wichtiger Bestandteil jeder Gourmet- und Hobbyküche. Da Verarbeitung und Zubereitung in der Küche ein gewisses Know-how voraussetzen, gibt es nun den Klassiker in kompletter Überarbeitung und mit komplett neuem Konzept. Alle wichtigen Informationen zum großen Thema Meeresfrüchte sind in der Neuausgabe auf dem neuesten wissenschaftlichen und gastronomischen Stand. Spitzenköche verraten nicht nur ihre Rezepte - Klassiker und innovative Gerichte - sondern auch Tipps und Tricks aus ihrer Profiküche. Dieses Profi-Know-How und eine edle Ausstattung mit 3 Lesebändchen und hochwertigem Schmuckschuber machen dieses Buch zu einem MUSS für Profis und Hobbyköche. Download and Read Online Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition) Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner #R5YO9FK4827

Lesen Sie Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition) von Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner für online ebook Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition) von Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition) von Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner Bücher online zu lesen. Online Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition) von Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner ebook PDF herunterladen Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition) von Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner Doc Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition) von Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner Mobipocket Das große Buch der Meeresfrüchte (TEUBNER Edition) von Susi Eising, Martina Görlach, Odette Teubner EPub