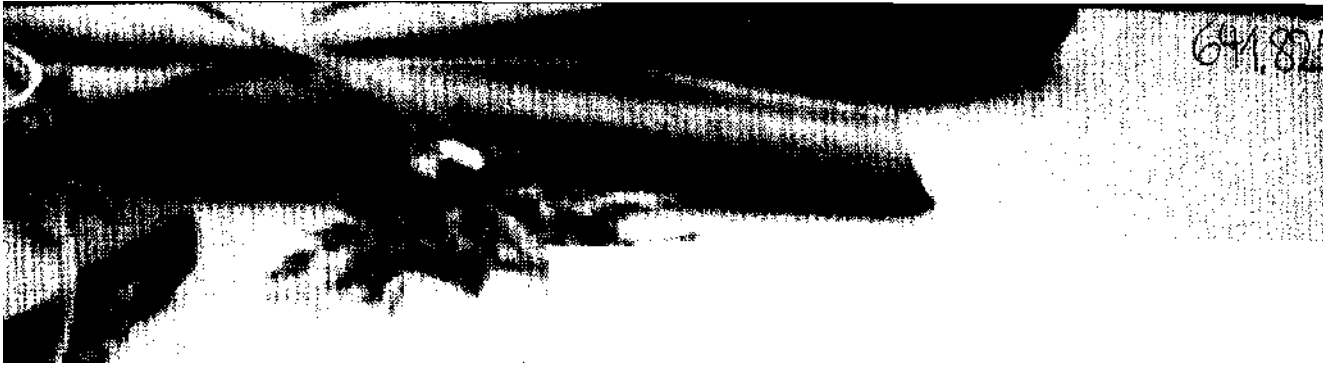


64,80

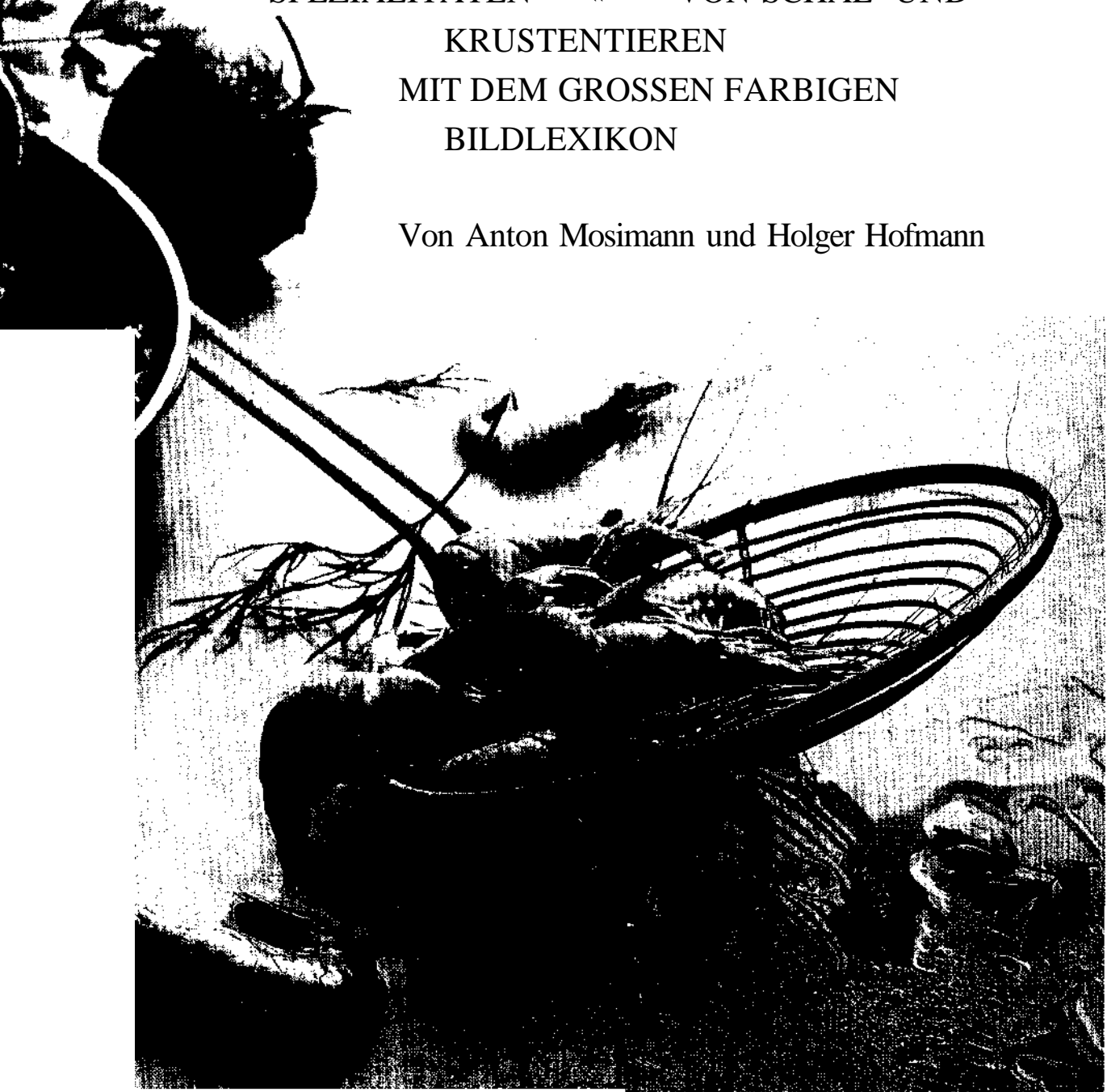


DAS GROSSE BUCH DER

Meeresfrüchte

SPEZIALITATEN «^ VON SCHAL- UND
KRUSTENTIEREN
MIT DEM GROSSEN FARBIGEN
BILDLEXIKON

Von Anton Mosimann und Holger Hofmann



* Teubne

INHALT

8

DIE ÄLTESTE DELIKATESSE DER MENSCHHEIT

Historisches von Schal- und Krustentieren. Sie sind seit jeher wesentlicher Bestandteil der großen Kochkunst, in Küstenregionen aber auch schlichtes, volkstümliches Essen.

10

LEXIKON DER KREBSTIERE

(Crustacea)

Eine Warenkunde für den Praktiker. Alles Wissenswerte über Krebstiere aus aller Welt: vom Hummer, von Langusten, den vielen Garnelenarten bis zu den feinen Krabben aus der Arktis, den Flußkrebse und den farnefrohen Krabben tropischer Meere.

56

LEXIKON DER WEICHTIERE

(Mollusca)

Von den Miesmuscheln bis zu den Austern, von Schnecken und Tintenfischen. Ein Lexikon zum Nachschlagen und Bestimmen der Vielzahl der Weichtiere aus aller Welt und anderer Meeresfrüchte.

94

SAUCEN, FONDS UND SUPPEN

Grundrezepte für die feine Meeresfrüchte-Küche. Alle wesentlichen Arbeitsphasen in farbigen Bildfolgen bis ins Detail erklärt.

112

KRUSTENTIERE

Warme Gerichte mit Krustentieren. Feine Rezepte, vor allem aber die wichtigsten Handgriffe bei der Zubereitung von Krabben, Krebsen und Garnelen, genauestens beschrieben und illustriert.

132

VOM FEINSTEN

Hummer und -fcängusten, Höhepunkt der klassischen Kochkunst. Basisrezepte in farbigen Bödfolgen sowie genaue Anleitungen, wie Hummer und Langusten in der Neuen Küche behandelt und serviert werden.





146

SCHALTIERE

Die Muschel- und Austernküche. Typische Rezeptbeispiele von den verschiedenartigen Muscheln und Schnecken. Hauptgerichte, warme Vorspeisen und delikate Zubereitungen von Weichtieren ohne Schale: Kalmar, Sepia und Octopus.

166

HAUSMANNSKOST MIT MEERESFRÜCHTEN

Regionale Seafood-Spezialitäten aus der ganzen Welt. Vom Clam Chowder bis zur Zarzuela — einfache Küche für höchste Ansprüche.

176

KALTE KÖSTLICHKEITEN

mit Meeresfrüchten. Zum Beispiel lebend-frische Austern für die Freunde des puren Genusses. Aber auch raffinierte moderne Zubereitungen und klassische Rezepte.

192

FAVORITEN DER ASIATISCHEN KÜCHE

Kulinarische Kostbarkeiten aus einer exotischen Welt. Die schönsten Seafood-Rezepte der asiatischen Landesküchen.

200

MEERESFRÜCHTE FACHLICHES

Wissenswertes rund um die Seafood-Küche mit Fachansrücken und den wichtigsten Geräten.

202

REZEPT-UNDSACHREG

Warenkunde und Rezepterauf fürpe&Brae