

# F(r)isch auf den Tisch

Das österreichische Fisch-Kochbuch  
von Taliman E. Sluga und Franz Peier

Die Fische des Alpenraums im Kochtopf und auf dem Teller. Dazu ausreichend Hintergrundinformationen zur Kulturgeschichte, den Arten, der Diätetik und der Fischkulinarik.

## Man nehme:

Einen Kochweltmeister, Diätkoch und Kochschulbetreiber – Franz Peier ([www.koch-art.at](http://www.koch-art.at)), einen Kulturvermittler, Kochbuchautor regionaler Produkte und kulinarischer Regionalentwickler – Taliman E. Sluga und einen global agierenden Fotografen – Günter Hauer ([www.bild-hauer.at](http://www.bild-hauer.at)). Und lasse sie gemeinsam ein Kochbuch verfassen.

Heraus kommt dabei ein wunderschönes, informatives und kulinarisches Kochbuch – noch dazu zu einem wohlfeilen Preis – das österreichische Fischkochbuch „F(r)isch auf den Tisch“.

Zumindest zwei Besonderheiten hebt es von ähnlichen Produkten heraus: Der überaus wichtige und sehr nachgefragte Teil zum Thema Fisch und Gesundheit. Diätetische Aspekte sind auch den Autoren ganz wichtig und werden breit behandelt. Zum zweiten eine Übersicht zur Kulturgeschichte des Wildfangs, des Angelns und der Fischzucht. Damit wird der Weg des Konsumenten zum Produzenten historisch und aktuell nachgezeichnet.

## INHALT

- ◆ Warenkunde, Zerlegen, Vorbereitung
- ◆ Fischfang und Fischzucht – eine Kulturgeschichte
- ◆ Diätetik und Ökobilanz der heimischen Fischküche
- ◆ Grundsätzliches zum Thema Kochen mit heimischen Fischen
- ◆ Historische Rezepte
- ◆ Moderne Rezepte
- ◆ Fischmenüs
- ◆ Die schnelle Fischküche
- ◆ Produzentenadressen, Inserate
- ◆ Glossar



**Stocker Verlag**  
120 Rezepte, ca. 176 Seiten  
Zahlreiche Farabbildungen  
Hardcover, 26 x 26 cm  
Ladenverkaufspreis (LVP):  
€ 19,90  
Erscheinungsdatum: April 2011  
bei der Kochbuchmesse Graz

## REZEPTBEISPIELE

### Vorspeise

Zanderterrine mit Flusskrebssen,  
Asmonteknusper und Blatt-  
spinat mit Lavendelsirup und  
Himbeeressig

### Suppe

Graz-pacho mit  
warm geräucherten Karpfen

### Salat

Herbstliche Symphonie aus  
Wald und Bach (mit Stör  
und Pilzen)

### Zwischengericht

Gedämpfte Forelle mit Spargel,  
Rieslingsauce, Forellenkaviar  
und Mandel-Erdäpfelbiskuit

### Hauptgericht

Seesaibling mit Kraut,  
Melone, Kürbiscurry und  
Steireraioli

### Dessert

Topfen-Forellenpralinen mit  
Zucchini-Tomaten-  
Kompott



**KONTAKT Taliman E. Sluga** Tel. 0664 73 12 68 97, [taliman.sluga@doc.at](mailto:taliman.sluga@doc.at)  
**Franz Peier** Kochschule koch-art graz, Tel. 0664 380 84 24, [www.koch-art.at](http://www.koch-art.at)

