

Presstext

Mit *Fisch. Von Marseille bis Tokio – die Kunst, Fisch zuzubereiten* laden Sylvain Roucayrol und Delaney Inamine zu einer sinnlichen Reise entlang der Küsten der Welt ein. In sechs prägenden Hafenstädten – Barcelona, Lissabon, Marseille, Neapel, San Francisco und Tokio – erkunden sie die kulturelle Identität der modernen Fischküche und erzählen von Menschen, Traditionen und Techniken, die den Geschmack des Meeres prägen. 60 saisonale Rezepte verbinden sich mit atmosphärischen Reportagen: Begegnungen mit Fischern und Köchen, lebendige Marktbesuche und ausgewählte Adressen geben authentische Einblicke in regionale Genusskulturen. Von mediterranen Klassikern wie gegrilltem Kalmar bis hin zu Spezialitäten wie Tamago sando mit Seeigel und Ikura spannt sich der Bogen von bodenständigem Streetfood bis zur Haute Cuisine. Mit über 300 Fotografien sowie Illustrationen und Karten ist *Fisch* weit mehr als ein Kochbuch – es ist eine Hommage an das Meer und seine kulinarische Vielfalt. Ein hochwertiger Band für Hobbyköch:innen, Profis und alle, die sich von der Vielfalt der Meere inspirieren lassen wollen.



ronomie.



mosphärisch einfangen.

Der Franzose **Sylvain Roucayrol** ist bekannt für seine moderne, kreative Meeresküche. Stationen in London und im Mittelmeerraum prägten seinen Stil, doch im Mittelpunkt steht stets das Produkt: Fisch und Meeresfrüchte, klar und voller mediterraner Aromen. Seine Küche verbindet Herkunft und Weltoffenheit – und steht für eine neue, zeitgemäße Handschrift der französischen Gast-

Die Kalifornierin **Delaney Inamine** ist Architektin, Fotografin und kreative Konzepterin. Ihr Hintergrund in Architektur und Design prägt ihren klaren Blick auf Räume, Menschen und Produkte. In Marseille gestaltet sie die visuelle Identität des "Tuba Club" mit. Für *Fisch* begleitete sie die kulinarische Reise mit Fotografien und Illustrationen, die Märkte, Häfen und Küchen at-

KNESEBECK
Das besondere Buch



**Sylvain Roucayrol (Text) und
Delaney Inamine (Fotos)**

Fisch

*Von Marseille bis Tokio – die
Kunst, Fisch zuzubereiten*

**Gebunden, 368 Seiten,
mit 305 farbigen Abbildungen und 45 Illust-
rationen**

aus dem Französischen von Helmut Ertl

Preis € 45,- [D] 46,30 [A]

ISBN 978-3-98962-111-4

Erscheinungstermin 25. Juni 2026

Der Autor im Netz:

Instagram: @sylvainroucayrol

Die Fotografin im Netz:

www.delaneyinamine.com

Instagram: @delaneyinamine

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autor:innenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 34, 43, 100, 101, 111, 165, 179, 194, 195, 221, 232, 233, 277, 279, 331.

Pressebilder

Sylvain Roucayrol: Fisch. Von Marseille bis Tokio – die Kunst, Fisch zuzubereiten

Auf Wunsch senden wir Ihnen gern Druckdaten. Bis zu insgesamt drei Fotografien, ein Autor:innenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.

Im Rahmen eines TV-Beitrags können Sie gern mehr Bilder verwenden. Sprechen Sie uns dazu gerne an!

Für Online-Besprechungen sind bis zu acht der Pressebilder in niedriger Auflösung freigegeben.

Copyright:

Delaney Inamine/Knesebeck Verlag



Bild 01
Seite 34



Bild 02
Seite 43

Gegrillter Kalmar mit Nduja



Bild 03
Seite 100



Bild 04
Seite 101



Bild 05
Seite 111

Rock Bass mit Misobutter



Bild 06
Seite 165

Bruschetta mit Datteltomaten und
marinierten Miesmuscheln



Bild 07
Seite 179

Goldbrassencarpaccio



Bild 08
Seite 194



Bild 09
Seite 195

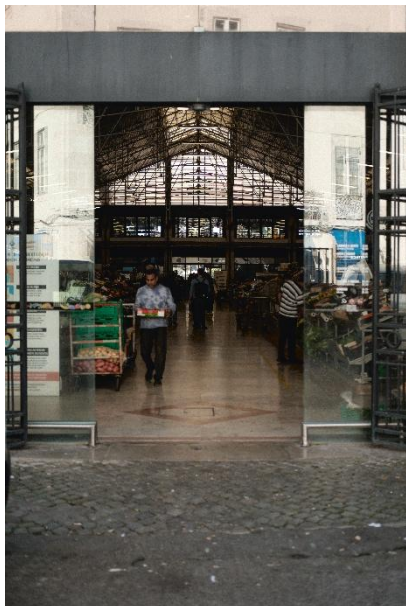


Bild 10
Seite 195



Bild 11
Seite 221

Gebackener Steinbutt



Bild 12
Seite 232



Bild 13
Seite 233



Bild 14
Seite 277

Escalivada mit Sardellen und Rotbarben



Bild 15
Seite 279

Gegrillte Languste



Bild 16
Seite 331

Tamago sando mit Seeigel und Ikura



Autor:innenporträt

Sylvain Roucayrol (Autor) und
Delaney Inamine (Fotografin)

© Delaney Inamine/Knesebeck Verlag

**Buchcover****Fisch****Von Marseille bis Tokio – die Kunst, Fisch zuzubereiten**

Von Sylvain Roucayrol (Autor) und Delaney Inamine (Fotografin)

Gebunden, 368 Seiten,
mit 305 farbigen Abbildungen und 45 Illustrationen

Aus dem Französischen von Helmut Ertl

Preis: € 45,- [D]

ISBN 978-3-98962-111-4

Erscheinungstermin: 25. Juni 2026