



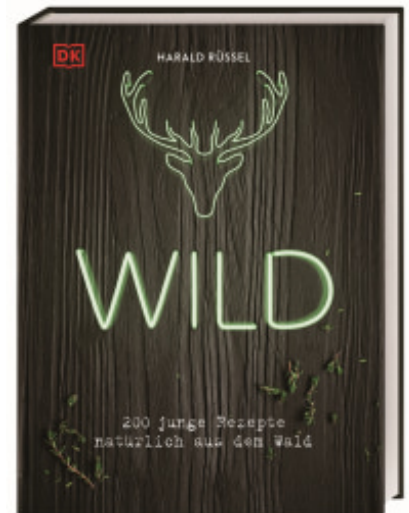
DK Verlag (Hrsg.), [Harald Rüssel](#)

Wild

200 junge Rezepte natürlich aus dem Wald

Reh, Hirsch, Wildschwein und vieles mehr – in der heutigen Zeit ist Wild auf dem Teller interessanter denn je, denn nachhaltiger kann man Fleisch im Grunde nicht genießen. Wildtiere leben in ihrer natürlichen Umgebung und werden vom Jäger auch dort geschossen. Kein Stress, keine Antibiotika, kein Kraftfutter. Das Fleisch ist entsprechend schmackhaft und lässt sich vielfältig zubereiten – sei es als Wildburger vom Grill, als Fasanenravioli oder als Hirschfilet mit Kartoffelrisotto.

Mit „WILD“ bringt der Sternekoch und passionierte Jäger Harald Rüssel schmackhafte Wildgerichte in neuem Gewand auf den Tisch. 200 innovative Wild-Rezepte aus der deutschen Landküche auf hohem Gourmet-Niveau bieten ambitionierten Köchen einen fantastischen Fleischgenuss. Von Brühen und Saucen, über das Grillen von Wild und Eingemachtes bis hin zu Rezepten für jede Wildsorte sowie passenden Beilagen dazu – alles dreht sich um natürliche, junge Gerichte aus dem Wald. Ergänzt werden diese durch tolle Naturfotos, die uns mitnehmen in den Wald und auf Harald Rüssels Landhaus.



Neben unterschiedlichsten Rezepten für alle Wildsorten beschäftigt sich das Buch in einführenden Kapiteln mit den Themen Jagd kontra Massentierhaltung und vermittelt Praxiswissen zum Wild. Weiterführende Sonderthemen wie die Treibjagd oder Waldgin runden das Kochbuch ab.

Im Mittelpunkt des Buches steht der ursprüngliche, nachhaltige Fleischgenuss: Wild ist ein wichtiger Bestandteil der Fleischgerichte der Zukunft. „WILD“ hebt die deutsche Landküche auf Spitzenniveau und legt die Natur zugrunde, was sich auch in der puren Ausstattung des Buches widerspiegelt.

Über den Autor: **Harald Rüssel** ist leidenschaftlicher Koch und passionierter Jäger. Sein unverwechselbarer Kochstil, regionale Produkte in einer neuen, betörenden Leichtigkeit und Feinheit schmeckbar zu machen, haben ihn zu einem Pionier in Sachen erstklassiger deutscher Landküche gemacht. Gelernt und gekocht hat er in diversen Spitzenrestaurants in Deutschland und Frankreich. Mit seinem „Rüssels Landhaus“ hält er seit 1993 einen Michelin-Stern, gehört zu den 30 besten Restaurants Deutschlands und hat 18 Punkte im Gault Millau sowie 4.5F im Feinschmecker.

DK Verlag (Hrsg.), [Harald Rüssel](#)

Wild

200 junge Rezepte natürlich aus dem Wald

ISBN 978-3-8310-3987-6

256 Seiten, 205 x 278 mm

Mit 150 farbigen Fotos und Illustrationen

€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.