



[Harald Rüssel](#)

Wild – Wald – Genuss

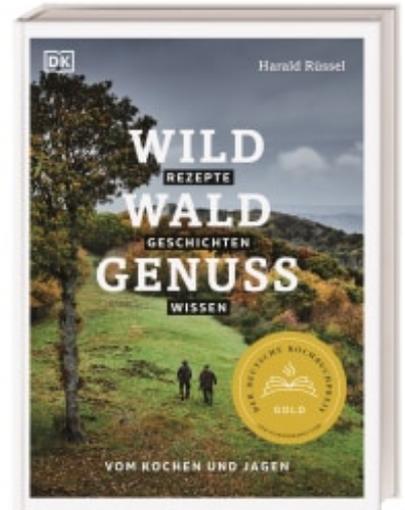
Rezepte, Geschichten, Wissen. Vom Kochen und Jagen

Wissen und Rezepte aus der Natur

Köstliches direkt aus dem Wald - "Wild Wald Genuss" verfolgt den Grundsatz „back to the roots“. Denn hier wird mit Produkten gekocht, die man direkt im Wald und auf der Wiese findet.

Der passionierte Jäger und Sternekoch Harald Rüssel zeigt in einem Waldspaziergang, dass kein Fleisch ist natürlicher als Wild, keine Pflanze nachhaltiger als eine Wildpflanze. Mit seinem jahrelang angesammelten Schatz an Naturerfahrungen und Fachwissen zeigt der Autor, welche kulinarischen Schätze im Wald verborgen liegen und wie diese in leckere Speisen verwandelt werden können. Von klassischen Wildrezepten wie geschmorte Rehschulter bis zu neuen Ideen wie Wildentenbrust mit Fregola und wildem Brokkoli oder Selleriesalat Waldorf-Style mit Wildschinken, vom Wildschweinragout über Kartoffel-Pfifferling-Salat bis zum Wald-Dessert wie Fichtengel mit Waldbeeren und Wildkräutern - in über 80 Rezepten zaubert Harald Rüssel nachhaltige, regionale und einfach köstliche Gerichte.

Im großen Praxisteil lernt der Leser anhand einer ausführlichen Zerlegeschule und Wildpflanzenkunde die Produkte der Natur kennen und wie sie weiterverarbeitet werden.



Zum 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 St. Urban“ hält er seit 1993 einen Michelin-Stern.

[Harald Rüssel](#)

Wild – Wald – Genuss

Rezepte, Geschichten, Wissen. Vom Kochen und Jagen

ISBN 978-3-8310-4199-2

256 Seiten, 208 x 280 mm

Über 200 farbige Fotos und Illustrationen

€ 34,95 (D) / € 36,00 (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.