

Buchvorstellung: „Wild Wald Genuss. Vom Kochen und Jagen“ von Harald Rüssel



Harald Rüssel

WILD REZEPTE WALD GESCHICHTEN GENUSS WISSEN

VOM KOCHEN UND JAGEN

Heute wird es wild. Ich stelle euch ein Buch über Wildküche vor. Als Öffentlichkeits-Vegetarierin, wie ich mich selbst nenne, esse ich in Restaurants kein Fleisch (außer es gibt Bio-Fleisch, was selten genug vorkommt). Umso mehr freue ich mich aber im Herbst auf die Wildsaison, denn Wild mag ich total gerne.

Wildfleisch ist regional und die Tiere haben artgerecht gelebt und gefressen, was für mich zwei wichtige Punkte sind.

Das Buch von Harald Rüssel (DK Verlag) sprach mich sofort an. Der Sternekoch teilt darin nicht nur seine köstlichen Wildrezepte mit den Lesern, sondern auch seine große Liebe zur Natur und seine Leidenschaft zum Jagen.



Harald

d fühlt sich als Teil seiner Region, legt großen Wert auf regionale und saisonale Produkte und so war für ihn das Jagen logische Konsequenz, um an lokales, hochwertiges Fleisch ohne Massentierhaltung und Tiertransport zu kommen. Auch seine beiden Söhne und Freunde von ihm gehen regelmäßig auf die Jagd und alle schätzen den sozialen Aspekt und die gemeinsame Zeit in der Natur – auch wenn mal keine Beute gelingt.

Inhalt

Neben 10 Kapiteln mit Wildrezepten finden sich in 12 weiteren Kapiteln viele informative Texte über die Jagd, den Wald, über Kräuter, Wildpflanzen oder Haralds selbst kreierten „Waldgin“.

Die Wildbretschule vermittelt Wissen über die einzelnen Stücke eines Tiers, die in der Küche Verwendung finden. Viele stimmungsvolle Bilder machen Lust, mal wieder einen Spaziergang im Wald zu unternehmen und die Natur zu genießen. Alle Rezepte sind wunderschön bebildert und sehen unglaublich lecker aus. Die Beschreibungen sind übersichtlich, häufig gibt es noch Tipps dazu.

7 **VORWORT**

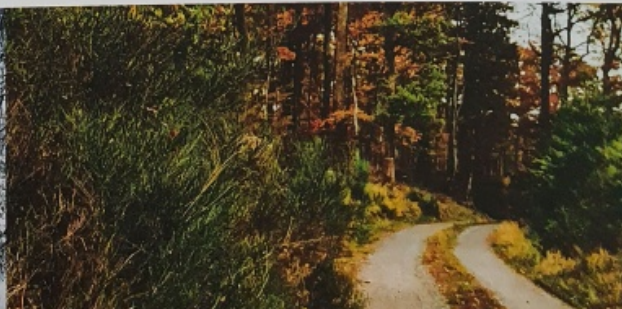
10 **NATUR & JAGD**

- 12 *Wildbret: gutes Fleisch*
- 14 *Wild aus heimischen Wäldern*
- 16 *Kleines Hundewesen*
- 20 *Gedanken zum Wald*
- 23 *Kesselstatts und Rüssels*
- 26 *Wildbretschule*
- 40 *Wildpflanzenschule*
- 52 *Harry's Waldgin*
- 96 *Väter und Söhne auf Gamsjagd*
- 140 *Die Nähe und Liebe zum Wein*
- 188 *Brauchtum und Waidgerechtigkeit*
- 190 *Familie und Jagd*

54 **REZEPTE**

- 58 *Reh*
- 76 *Hirsch*
- 100 *Wildgeflügel*

- 122 *Wildschwein*
- 144 *Wildkaninchen & Wildhase*
- 160 *Wild grillen*
- 176 *Selber wursten*
- 192 *Suppen & Eintöpfe*
- 204 *Desserts & Getränke*
- 224 *Grundrezepte & Beilagen*
- 246 *Glossar*
- 249 *Register*
- 254 *Dank und Horrido*



Kostprobe?

Aus diesem Buch würde ich fast jedes Gericht probieren wollen. Zum Beispiel die „Rehmaultaschen mit Speckschmelze und Feldsalat“. Oder das „Wildschwein-Cordon bleu mit Süßkartoffeln und Chicorée“. Sehr lecker klingt auch das

„Wildschweinragout mit Kürbis-Kartoffel-Knödel“.

Als süßen Abschluss würde ich beim „Frankfurter Kranz mit Mandelüberzug, Preiselbeeren und Crème Chantilly“ nicht Nein sagen oder bei einem „Geschichteten Apfel mit Kürbis, Muskatblüteneis und Trestercreme“.

Getränke gibt es ebenfalls, zum Beispiel einen Bavarian Negroni mit Harry's Waldgin und Wermut.



Mir gefällt das Buch richtig gut. Es vermittelt mit jeder Seite die Freude an der Natur, die Wertschätzung der Zutaten, die sie uns bietet und die Kreativität, mit der Harald die lokalen Produkte verarbeitet.

Ich habe viel gelernt, nicht nur über Wild, sondern auch über heimische Wälder, Jagdtraditionen, regionale Pflanzen und Bäume sowie Saarländische Winzer.

Jedem, der Wild ebenso gerne mag oder sich für das Jagen und die Natur interessiert, kann ich „Wild Wald Genuss“ sehr empfehlen. Und wer mit Wildfleisch erst einmal warm werden

will, findet hier sicherlich ein Rezept, um die Liebe zum Wild anzufachen.

Vielleicht kennt ihr ja auch Wild-Fans, die sich an Weihnachten über ein neues Kochbuch freuen würden?

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche, macht es euch schön!
Eure Judith

„Wild Wald Genuss. Vom Kochen und Jagen“

Harald Rüssel

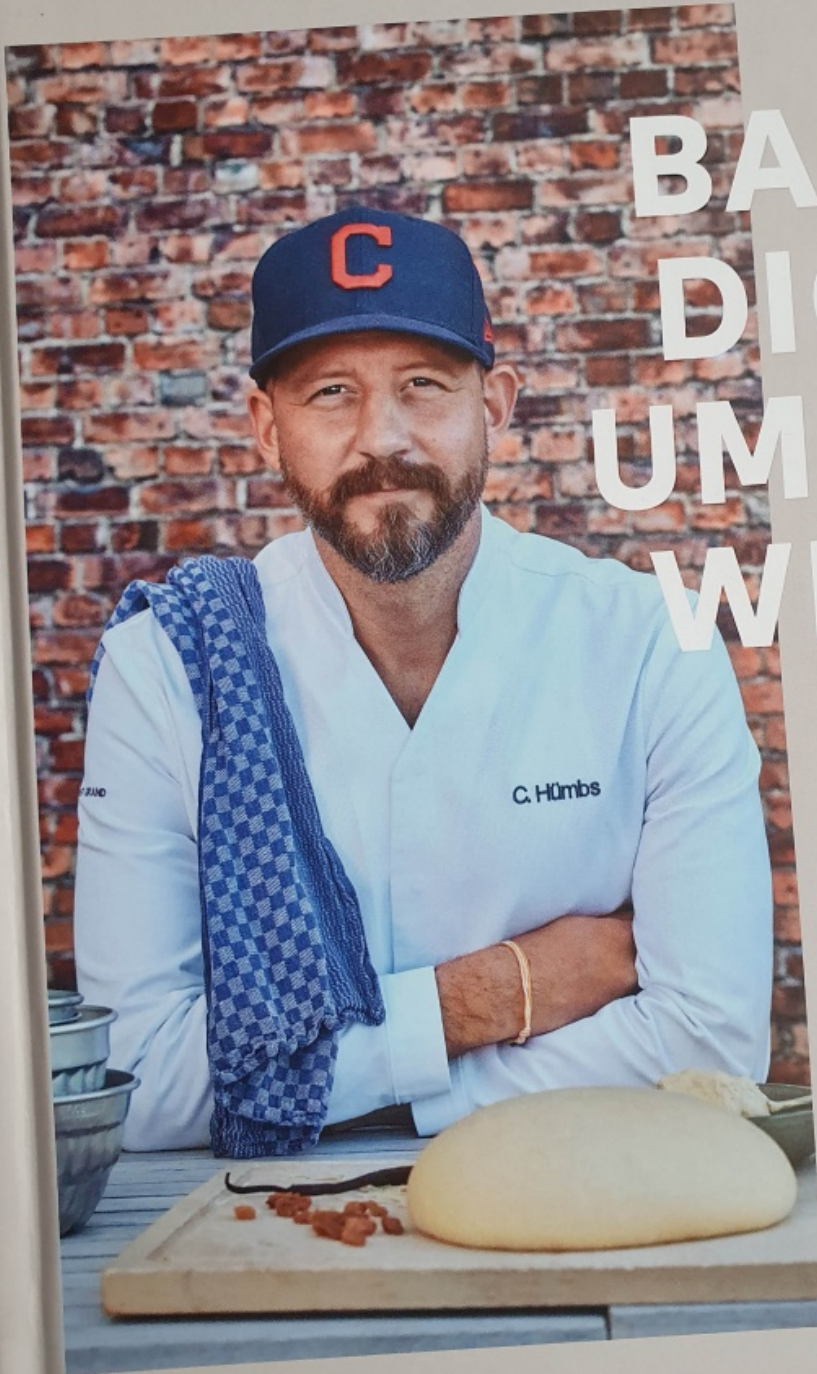
DK Verlag, 34,95 Euro

ISBN: 978-3-8310-4199-2

Buchvorstellung: „Back dich um die Welt“ von Christian Hümb



CHRISTIAN HÜMBS



BACK DICH UM DIE WELT

90

süße Rezepte
gegen
Fernweh

Nun ist das Jahr schon fast wieder zu Ende. Die Temperaturen werden kälter, die Wälder kahler und je schneller der Winter naht, umso größer werden bei mir das Fernweh und die Sehnsucht nach Wärme.

Immerhin ist die kalte Jahreszeit – von der Weihnachtszeit

ganz zu schweigen – perfekt zum Backen! Und da Koch- und Backbücher auch noch perfekte Weihnachtsgeschenke sind, stelle ich euch heute passenderweise Christian Hümb's neues Buch vor, dessen Untertitel lautet: „90 süße Rezepte gegen Fernweh“.



Christian schreibt in seinem Vorwort: „Backen ist global – jedes Land hat seine eigene, oftmals althergebrachte Tradition.“ Gleichzeitig spräche man in allen Backstuben die gleiche Sprache, nämlich die des Genusses und der Liebe zu guten Zutaten.

In seinem Buch hat er sich auf kulinarischen Streifzug begeben und Rezepte aus 18 Ländern zusammengetragen.

INHALT

Vorwort 7
Einleitung 8

ROUTE **1**
Deutschland 14
Schweiz 36
Österreich 48
Ungarn 61

ROUTE **2**
Niederlande 72
Großbritannien 80
Dänemark 90
Schweden 98

ROUTE **3**
USA 110
Südamerika 126

ROUTE **4**
Frankreich 136
Spanien und
Portugal 150
Italien 160

ROUTE **5**
Russland 174
Japan 182
Australien 190
Indien 202

Grundrezepte 208
Danke und Produkte 214
Vita 215
Register 216
Wichtige Hinweise 219
Notizseiten 220
Impressum 224

INHALT

Das Buch enthält 5 Kapitel, die jeweils Reiserouten darstellen und Rezepte aus 2–4 Ländern enthalten. Mal sind die Rezepte einfach, wie die [Zimtkekse aus Portugal](#), die ich bereits gebacken habe, mal aufwendig. Zudem gibt es zu manchen

Backwaren Tipps, Tricks oder interessante Infos.
Die Rezepte sind alle lecker bebildert und sehr übersichtlich gestaltet.



KOSTPROBE?

Die Zimtkekse waren schon mal ein echtes Nascherlebnis und super schnell gemacht. Fantastisch klingt Vlaai, eine niederländische Hefeteigtarte, die mit frischen Aprikosen gefüllt wird. Zu einer schwedischen Morotskaka, einem Karottenkuchen, würde ich auch nicht nein sagen. Wer sich mal richtig austoben möchte, kann sich an einer Saint-Honoré-Torte oder einer Opéra versuchen. Spannend klingen auch die russische Milchmädchentorte mit Mandelpaste und weißer Schoki und die Russische Honigtorte.



Mir gefällt das Buch sehr gut. Viele Rezepte sind traditionelle Klassiker des jeweiligen Landes, die man schon kennt. Manches ist nicht ganz so geläufig, beispielsweise die russische Backwelt oder ungarische Rezepte.

Appetit bekommt man auf jeden Fall und wer sich für die Adventszeit schon mal warm backen möchte, findet in diesem Buch reichlich Inspiration!



Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust auf süße Naschereien und wünsche euch eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

Christian Hümb's
Back dich um die Welt
90 süße Rezepte gegen Fernweh
DK Verlag
24,95 Euro
ISBN: 978-3-8310-4348-4

Buchvorstellung: „Together.
Alle an einem Tisch“ von
Jamie Oliver

JAMIE OLIVER TOGETHER



ALLE AN EINEM TISCH
ÜBER 120 REZEPTE FÜR FAMILIE UND FREUNDE

Die Bücher und Rezepte von Jamie Oliver sowie seine Kochsendungen mag ich schon lange richtig gern. Zwei bis drei Kochbücher stehen bereits in meiner Sammlung und seit einigen Wochen auch „Together. Alle an einem Tisch“. Das Buch enthält „über 120 Rezepte für Familie und Freunde“ in bekannter Jamie-Manier.

INHALT

BRUNCH-PARTY	8
ENTSPANNTES FESTESSEN	28
CURRY-ABEND	42
TACO-PARTY	62
SONNIGES BEISAMMENSEIN	80
LAST-MINUTE-FEST	98
STEAK-ABEND	116
FRÖHLICHES FAMILIENESSEN	136
SOMMERFEST	154
MITTAGS IM GARTEN	170
ECHT EXOTISCH	188
PICKNICK-LUST	204
SCHLICHTE ELEGANZ	224
ERNTEDANK	240
TISCH FÜR ZWEI	252
HERBSTLICHE GABEN	264
GENÜSSLICH SCHWELGEN	280
FESTTAGSBRATEN	294
WUNDERVOLLE COCKTAILS	322
ÜBER ZUTATEN & AUSSTATTUNG	334
NÄHRWERT	336
REGISTER	346

Jedes Kapitel ist auf einen Anlass ausgerichtet und die Rezepte sind

Teil eines Menüs, können aber auch eigenständig als Mahlzeit dienen.

Die Rezepte sind zeitlich gegliedert, damit man genau weiß, was man am Vortag, am Tag selbst oder zum Servieren machen muss.

Zu jedem Rezept gibt es ein oder sogar mehrere Fotos, zum Teil sogar als Anleitungen für bestimmte Gerichte. Zwischendurch machen bunte Collagen Lust auf farbenfrohe Zutaten, leckere Gerichte oder fröhliche Sommerparties mit Freunden.

Die meisten Gerichte sprechen mich sofort an und wie immer bei Büchern von Jamie Oliver würde ich am liebsten fast alle Rezepte ausprobieren.



Kostprobe?

Köstlich sieht zum Beispiel das „Knoblauchbrot zum Anbeißen“ mit Petersilie, Zitrone und Frischkäse aus. Oder die „Elegante Pasta ohne Mühe“ mit Chili, Minze, Mandeln, Crème double & Parmesan. Beim „Lammbraten gefüllt mit Fenchel, Salbei, Zwiebeln und Merguez“ bekomme ich richtig Hunger auf

Herzhaftes und auch den „Grandiosen Gemüseauflauf“ mit Feta und Filoteig möchte ich mal ausprobieren.



Mir gefällt die Idee, kleine Menüs für alle möglichen Anlässe zu kreieren, deren Gerichte man aber auch völlig flexibel als eigenständige Mahlzeit zubereiten kann. Die insgesamt 18 Anlässe inspirieren, zum Beispiel mal eine „Taco-Party“, einen „Curry-Abend“ oder ein „Erntedank“-Essen zu machen oder sich auch selbst schöne Anlässe auszudenken, um Freunde oder Familie um den Tisch zu versammeln – denn wir haben in der letzten Zeit sicher alle gemerkt, wie wertvoll diese vermeintlich selbstverständlichen Gelegenheiten doch sind.

In diesem Sinne macht es euch schön – mit all euren Lieben – und verbringt viele genussvolle Momente gemeinsam!

Eure Judith

Jamie Oliver

Together. Alle an einem Tisch

Über 120 Rezepte für Familie und Freunde

DK Verlag

29,90 Euro

ISBN: 978-3-8310-4331-6

*** Unbezahlte und unbeauftragte Werbung in Form einer
Buchvorstellung ** Herzlichen Dank für das gratis
Rezensionsexemplar! ***

Buchvorstellung: „TOSKANA in meiner Küche“ von Cettina Vicenzino



Bei einer großen Italienliebhaberin wie mir darf dieses neue Kochbuch in einer Kochbuchsammlung natürlich nicht fehlen: „TOSKANA in meiner Küche“ von Cettina Vincenzino erzeugt Fernweh und Sehnsucht nach dem Süden.

Die Toskana hat es ja vielen Deutschen angetan. Wer kennt nicht die Bilder sanfter grüner Hügel mit kleinen Landgütern

und piniengesäumten Straßen? Früher war die Toskana, so schreibt Cettina in ihrem Vorwort, der Inbegriff für Italien. Mittlerweile ist der Blick auf Italien zum Glück etwas vielfältiger geworden und man findet auch Kochbücher über andere Regionen, die genauso schön, spannend und liebenswert



sind.

Trotzdem verbinde ich mit der Toskana sehr viel, denn ich habe sie mehrmals intensiv bereist – allerdings vor allem unter kunsthistorischem Aspekt – wobei der Genuss natürlich trotzdem nicht zu kurz kam. Umso spannender finde ich es jedoch, einen Reisebericht von jemand anderem zu lesen, gepaart mit Ausflügen zu lokalen Produzenten und Gastronomen.

INHALT:

Die 6 Kapitel des Buchs lauten wie folgt:

Vorwort 8

APRIRE 16

Il cioccolato 30

Martina & Vanessa 42

PANE & POMODORI 46

Michaela 58

Pici fatti a mano 74

Il formaggio 84

LEGUMI & VERDURE 88

Valeria 106

CARNE 128

Il macellaio 144

Emanuela 150

La Maremma 162

ACQUA 164

CHIUDERE 188

Viaggiare 200

Il gelatiere 214

Nachwort 224

Adressen 230

Register 232

Danke 238

Impressum 240

Kapitel 1 dreht sich um den Aperitif, Kapitel 2 um „Brot und Tomaten“. In Kapitel 3 findet man Rezepte aus Hülsenfrüchten und Gemüse, dann folgen Fleisch und Fisch, bevor das Buch mit den Desserts und Kuchen „schließt“ (chiudere= schließen).

Die Kapitel enthalten neben zahlreichen Rezepten auch mehrere

Porträts, beispielsweise der Antica Macelleria Cecchini oder von Valeria, der 2-Sterne-Köchin aus der Maremma.



KOSTPROBE?

Einfache Dinge, die köstlich schmecken – das beherrschen die Italiener bestens. Da reicht schon eine Schiacciata all'olio, ein toskanisches Fladenbrot mit Olivenöl. Oder eine [Panzanella](#), ein Tomatensalat mit altbackenem Brot. Nicht ganz so bekannt, aber absolut köstlich: Gnudi toscani, Spinat-Ricotta-Knödel, die mit Parmesan serviert werden. Raffiniert wird es mit dem „Tonno (Thunfisch) del Chianti“, der gar kein Thunfisch ist, sondern gekocht und in Öl eingelegte Schweinekeule, die sich dann wie Thunfisch präsentiert. Und nach den herzhaften Leckereien kann man sich dann durch eine [Torta della nonna](#), [Cantucci](#) oder [Castagnaccio](#) – Kastanienkuchen mit Rosmarin, Rosinen und Pinienkernen – naschen.



Die Rezepte sind alle wunderschön bebildert und die Fotos von Landschaft, Produzenten und lokalen Persönlichkeiten wecken Reiselust. Toskana-Fans werden einige Rezepte kennen, aber für mich war noch einiges Neues dabei, obwohl ich diese Region [kulinarisch recht gut kenne](#).

Auf jeden Fall macht es Spaß, in „TOSKANA in meiner Küche“ zu schmökern und ganz sicher werde ich die „Torta del nonno“, das von der Autorin kreierte Pendant zur „Torta della nonna“ ausprobieren: Schokomürbekuchen mit Kaffeecreme, Pinienkernen und Walnüssen.



Ich freue mich jetzt noch mehr auf meine baldige Italienreise
 und wünsche euch eine genussvolle Woche und herrliche
 Sommertage!
 Eure Judith

Cettina Vincenzino
 „TOSKANA in meiner Küche“
 DK (Dorling Kindersley Verlag)
 ISBN: 978-3-83104172-5
 28,00 Euro

**Buchvorstellung: „Aromen. Das
Kochbuch“ von Heiko
Antoniewicz**



HEIKO ANTONIEWICZ

AROMEN

DAS KOCHBUCH



KREATIV KOMBINIEREN FÜR NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE

Heute stelle ich euch ein weiteres neues Mitglied meiner Kochbuchsammlung vor. Kennt ihr Heiko Antoniewicz? Ich hatte ihn in der letzten Staffel Kitchen Impossible gesehen, einer Sendung, von der Naschkater und ich große Fans sind. Als ich dann las, dass er ein Aromen-Kochbuch herausgebracht hat, war klar: Das will ich haben!

Der Untertitel „Kreativ kombinieren für neue Geschmackserlebnisse“ hält meiner Meinung nach, was er verspricht. Heiko lässt den Leser eintauchen in die fantastische Welt der Aromen, Gerüche und Geschmäcker. Er sensibilisiert für die Vielfalt von Texturen, für die Intuition beim Kochen und Anrichten, und ermutigt dazu, alles bisher gekannte zu hinterfragen und Neues auszuprobieren.

Inhalt

INHALT

Vorwort	6–9
Basics und Grundrezepte	10–37
Rezepte	
Gemüse	38–91
Fisch	92–141
Fleisch	142–203
Frucht	204–233
Aromenporträts und Tastings	
Der Allrounder: Kaffee	44–45
Bitter: Rosmarin	138–139
Salzig: Sojasauce	158–159
Süß: Petersilienwurzel	174–175
Sauer: grüner Apfel	216–217
Register	235–237
Impressum	239

Das Buch beginnt mit einem ausführlichen Vorwort, dann folgen „Basics und Grundrezepte“. Darin geht es unter anderem um „Aromen in Perfektion“, „Was schmecken wir wirklich?“, um „Die Kunst der Aromenkomposition“, „Das Spiel mit den Aromen“, sowie „Vermählung und Kontrast“.

Die 4 Rezepte-Kapitel sind durchzogen von „Aromenporträts und Tastings“: auf einer Doppelseite werden Aromen dargestellt, ihre Verwendungsmöglichkeiten und viele Zutaten aufgelistet, mit denen man dieses Aroma „vermählen“ oder „kontrastieren“



kann.

Aufbau

Alle Rezepte sind auf einer Doppelseite präsentiert und mit einem wunderschönen Foto bebildert. Bei jedem Gericht stehen ein paar Sätze über dessen Besonderheiten und seine Aromen. Die Zutaten der einzelnen Komponenten sind an der Seite getrennt aufgeführt. Die Arbeitsschritte verständlich beschrieben. Zum Schluss gibt Heiko oft Tipps zu Beilagen, die gut dazu passen und zu Variationen oder zur Zubereitungsart.

Kostprobe?

Mir gefällt an diesem Buch sehr, dass man unglaublich viel Neues lernt! So viele spannende und unerwartete Kombinationen von Aromen und Zutaten! Man blättert und staunt. Zum Beispiel über „**Blumenkohl mit Schokoladensahne, Chili und Spinatsalat**“

oder „**Weißer Schokolade, Kardamom und Hähnchen**“. Da tun sich neue Welten auf und plötzlich scheint in der Küche alles möglich zu sein. Wer gerne Neues wagt und Ausgefallenes ausprobiert, für den ist dieses Buch eine Inspirations-Bombe.

Manche Rezepte sind schon sehr ausgefallen – auch was manche Zutaten angeht. So etwas kocht man nicht mal eben, sondern meistens muss man dafür wohl extra einkaufen gehen. Die Gerichte im Buch sind also etwas für Momente der Muse, für besondere Anlässe oder ein gemeinsames ambitioniertes Kochen.



Aber alleine das Schmökern macht Appetit und große Lust, in Heikos Aromenwelt einzutauchen und unter seiner Anleitung kleine Tastings zu machen oder neue Geschmäcker zu entdecken.

Schon im ersten Teil des Buchs habe ich so viel gelernt! Und dass ich es bis jetzt noch nicht geschafft habe, etwas nachzukochen, liegt weniger an meiner aktuellen Faulheit beim Einkaufen und Kochen, sondern vielmehr daran, dass ich mich schlicht nicht entscheiden konnte, welchen der kreativen

Augenschmäuse ich ausprobieren soll.

Seid ihr neugierig geworden? Dann hoffe ich, ihr werdet genauso große Freude an dem Buch haben wie ich.

Übrigens: Was viele offenbar gar nicht wissen ist, dass man Bücher auch ohne Versandkosten direkt beim Verlag bestellen kann (wenn man keinen kleinen Buchhändler des Vertrauens in der Nähe hat). So unterstützt man direkt die Verlage oder kleine Läden und nicht die digitalen Riesen... =)

Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

Dorling Kindersley

Heiko Antoniewicz

„[Aromen Das Kochbuch](#)„

ISBN 978-3-8310-4009-4

240 Seiten, fester Einband

28 Euro