

**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