

Presseinformation

Das große Buch vom Wild

Warenkunde, Küchenpraxis, Rezepte

TEUBNER Verlag

320 Seiten, mit ca. 600 Farbfotos.

Format 23 x 30 cm

Hardcover im Schmuckschuber

69,90 € (D) / 71,90 € (A) / 116,- sFr

ISBN 978-3-8338-0695-7

Erscheinungstermin: September 2007



Wild und Wildgeflügel – ein Fest für alle Sinne

Mit beginnendem Herbst wird auch die Jagdsaison eröffnet und zartes, aromatisches Wildfleisch kommt wieder direkt aus den heimischen Wäldern in die Läden. Die Anlässe sind meist festlich, zu denen Wildbret auf die Tafel gebracht wird. Denn weder Reh noch Hase sind jeden Tag frisch zu haben. Gerade das Fleisch von wild lebenden Tieren gilt als äußerst hochwertiges Lebensmittel. Es kommt auf die richtige Zubereitung an, damit es seinen feinen Wildgeschmack voll entfalten kann.

Im neuen Titel **Das große Buch vom Wild** bilden 110 genussvolle Rezepte den optischen und kulinarischen Höhepunkt – von unverzichtbaren Klassikern der Wildküche, über regionaltypische Gerichte bis zu neuen, raffinierten Interpretationen. Neun renommierte Spitzenköche wie Markus Bischoff, Bobby Bräuer oder Nik Gygax geben in dem neuen Standardwerk ihre besten Wildrezepte preis. Die opulent bebilderten Rezeptseiten reichen von „Kakao-Pappardelle mit Wildhasenragout“, „Rehrücken in Heu gedämpft“ bis zu „Gepökelter Wildentenbrust aus dem Rauch mit karamellisiertem Chicorée“. Gegliedert nach Zubereitungsart und Menüfolge, umfassen die Rezeptideen kalte Vorspeisen, Suppen und Eintöpfe, auch Pochiertes, Gedämpftes und Gedünstetes, Pfannen- und Ofen-Spezialitäten, Geschmortes, Gegrilltes, Gepökelt und Geräuchertes, zusätzlich Innereien. Ein Extra-Kapitel stellt die besten sahnig-cremigen, exotisch-würzigen oder fruchtig-herben Saucen passend zu den Wildgerichten vor.

Im umfangreichen Warenkundeteil erfährt der Leser alles Grundlegende über Haar- und Federwild von Rothirsch, Reh und Elch bis Fasan, Wachtel und Wildente einschließlich verschiedener Exoten. Sämtliche Informationen sind auf dem neuesten wissenschaftlichen und gastronomischen Stand. Handwerkliche Fragen, wie relevante Garmethoden, das Zerwirken und Zerlegen, Vorbereiten und Zerkleinern, Beizen und Marinieren, Grillen, Räuchern und Pökeln sowie die Zubereitung von Wildfond, Consommé, Jus und Glace, werden im Küchenpraxisteil vorgestellt. Besonders knifflige Handgriffe werden hier Schritt für Schritt erklärt.

Zahlreiche Anregungen und Inspirationen zu kulinarischen Ausflügen ins Reich der “wilderen” Tiere, geben eingestreute Geschichten, Reportagen und Texte zu Jagd und Hege, Fleischbeschaffenheit, Wild aus Import und vielen weiteren Fragen. Profis verraten Tipps und Tricks und lüften zudem Küchengeheimnisse rund ums Thema Wild.