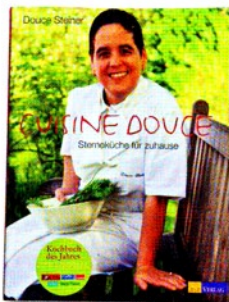


Kerbissen in der 1ten Jahreszeit

Winter und Wild, welche genussvolle Kombination! Lebercreme auf Baguette als Speise, Wildschwein auf Müse als Zwischenmahlzeit, Schmorter Fasan mit grünem Pfeffer als Hauptspeise: eines der himmlischen Menüs aus dem Genieß-Bändchen zum Berlocken. Auch wenn viel es im Vordergrund steht, ist es hier Altbekanntes. Von Großmutter's Viermus vetchgen, Äpfel, Birnen, iselbeeren), als kalt servierte lage eine Köstlichkeit! Zum schenken eignet sich dieses bsche Kochbüchlein aller-stens. Vormerken fürs Fest! UES VOM WILD von Barbara s-Bucher, Hölker Verlag, 15 €.



Trüffel statt Christbaumkugeln

Frühling, Sommer, Herbst und Winter: In Douce Steiner's Küche im Hotel-Restaurant „Hirschen“ (Sulzburg, Baden) geben die Jahreszeiten den Ton an. Viel Kurzweiliges gibt sie in ihrem „Kochbuch des Jahres 2008“ zum Besten, etwa warum schwarze Périgordtrüffel für sie an Weihnachten so wichtig

sind wie für andere Leute Christbaumkugeln. Oder wie die „seltsame Petersilie“ in die Gemüsesuppe kam. Aber auch Handfestes, z. B., warum die Zeit vor Johanni (24. Juni) ideal ist zum Einlegen schwarzer Nüsse. Dass auch die Sterneküche nach einfachen Grundrezepten kocht, erfährt man auf den letzten Seiten. Dort geht es um die Zubereitung von Klassischem wie Geflügelbrühe und Wildfond, aber auch um Exotisches wie Hummerbutter. Ist Ihnen der Weg nach Sulzburg zu weit für ein „Zicklein mit Schmorgemüse und Ziegenkäsekrusteln“, dann sei Ihnen diese Sterneküche für zu Hause empfohlen. CUISINE DOUCE, AT Verlag, 39,90 €.

Eine Genuss-Reise durch ganz Deutschland

Geballte 3,8 kg kulinarisches Deutschland stecken zwischen diesen Buchdeckeln im goldfarbenen Schuber. Klassiker wie „Pichelsteiner Eintopf“ oder „Leipziger Allerlei“, aber auch neue Interpretationen, die unsere Küche nach und nach bereichern, werden großformatig in Szene gesetzt: „Himmel und Erde mit Jakobsmuscheln“, „Berliner Currywurst mit Pommes Pont-Neuf“ ... Als typisch Deutsch gelten die 5 000 (!) Sorten Bier, Kraut in allen Variationen. In Extra-Kapiteln geht es um eine Karriere mit Hindernissen, nämlich die der Kartoffel (gelb, blau und rot), um ein hartnäckiges kulinarisches Schimpfwort („Krauts“) und um das erste Lebensmittelgesetz überhaupt (das Reinheitsgebot der Bierbrauer). 41 Köche, elf kulinarische Regionen, 500 Fotos und 230 Rezepte auf 600 Seiten: So schmeckt sie, die DEUTSCHE KÜCHE, Teubner Verlag, 99,90 €.



Guter Geschmack wächst überall: Aromen-Wunder Wildpflanzen

Eingelegte Krause Glucke (unten links), leicht erwärmt im eigenen Sud – ein Gedicht zu Ente oder Wild! Auch im Salat macht sich der aromatische Pilz, der aussieht wie ein Badeschwamm und den man im Herbst zu Füßen von Nadelbäumen findet, vorzüglich. Waldkerbel, Haferwurzel, Königs-

kerze sind andere Hauptdarsteller dieses Buches über vergessene Kostbarkeiten. Viele Wildpflanzen wachsen sprichwörtlich vor unserer Haustür,

in Gärten, Wald und Flur. Wer sich aufmacht, Kräuter, Blüten, Wurzeln und Pilze zu sammeln, der sollte den beigelegten Wildpflanzen-Wegbegleiter nicht vergessen. Genießbar oder giftig? Das praktische Heft im Taschenformat hilft dabei, Pflanzen zuverlässig zu erkennen und richtig einzuordnen. Meinrad Neunkirchner und Katharina Seiser präsentieren 144 Rezepte mit 30 heimischen Wildpflanzen, nach Jahreszeiten gegliedert. SO SCHMECKEN WILDPFLANZEN, loewenzahn, 29,95 €.

