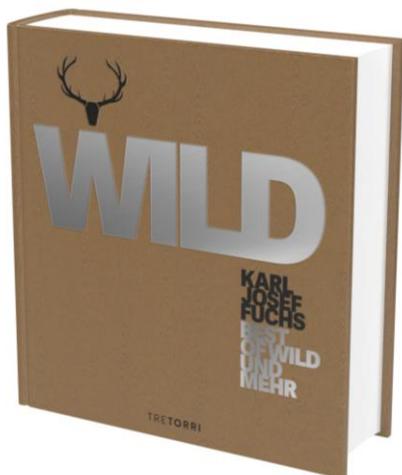


## Presseinformation



### **WILD - Best of Wild & mehr**

Von Karl-Josef Fuchs

340 Seiten | zahlr. Farbfotos  
28,0 × 29,0 cm | Hardcover  
mit Kupfer-Tiefprägung  
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)  
ISBN: 978-3-96033-100-1

Blick ins Buch: <https://bit.ly/37gKeLd>

### **Auf der Jagd nach dem guten Geschmack**

Der große Sammelband vereint die besten Wildrezepte des passionierten Jägers und Meister seines Fachs Karl-Josef Fuchs. Seine stetig wachsende Fangemeinde weiß er dabei mit seinen Leckerbissen von Wildgeflügel über Kaninchen und Hase bis hin zu Reh, Hirsch und Wildschwein zu begeistern: fein oder deftig, einfach oder raffiniert, klassisch oder modern – der Geschmacksvielfalt von WILD sind hier keine Grenzen gesetzt!

Mit dabei: Wildwurst selbst gemacht, Zubereitung von ungewöhnlichen Wildspezialitäten und Münstertäler Köstlichkeiten, die wichtigsten Grundlagen für die gute Küche und einen Jagd- und Schonzeitenkalender. Die integrierte Wild-Kochschule führt zudem in Schritt-für-Schritt-Anleitungen systematisch an den richtigen Umgang mit Wildbret heran. Ausführliche Erläuterungen und Bilder helfen, die Rezepte fachgerecht umzusetzen und bieten somit echten Genuss aus dem Wald. Wildküche zeitgemäß zelebriert von einem ausgezeichneten Spitzenkoch!

Mit dem erstmals vergebenen Deutschen Kochbuchpreis zeichnete Kaisergranat die besten Kochbücher des Jahres 2020 aus. In der Rubrik „Wild“ wurde der Titel mit der Silbermedaille ausgezeichnet: „Dieses Buch besticht durch seine klare, edle Aufmachung. Besonders gefällt mir der Spagat zwischen der klassischen und modernen Küche, ebenso wie die raffinierten Rezepte mit weniger gängigen Fleischteilen.“ Hervorzuheben sei die veredelte Ausstattung mit in einer Holzstruktur geprägtes Surbalin sowie einer zweifarbigen Folientiefprägung.

#### **Karl-Josef Fuchs**

„Wild ist bio, schmeckt einfach gut und ist in der Regel einfach zuzubereiten“, ist das Credo des Schwarzwälder Gastronomen. Davon überzeugt Karl-Josef Fuchs tagtäglich in seinem Restaurant im

---

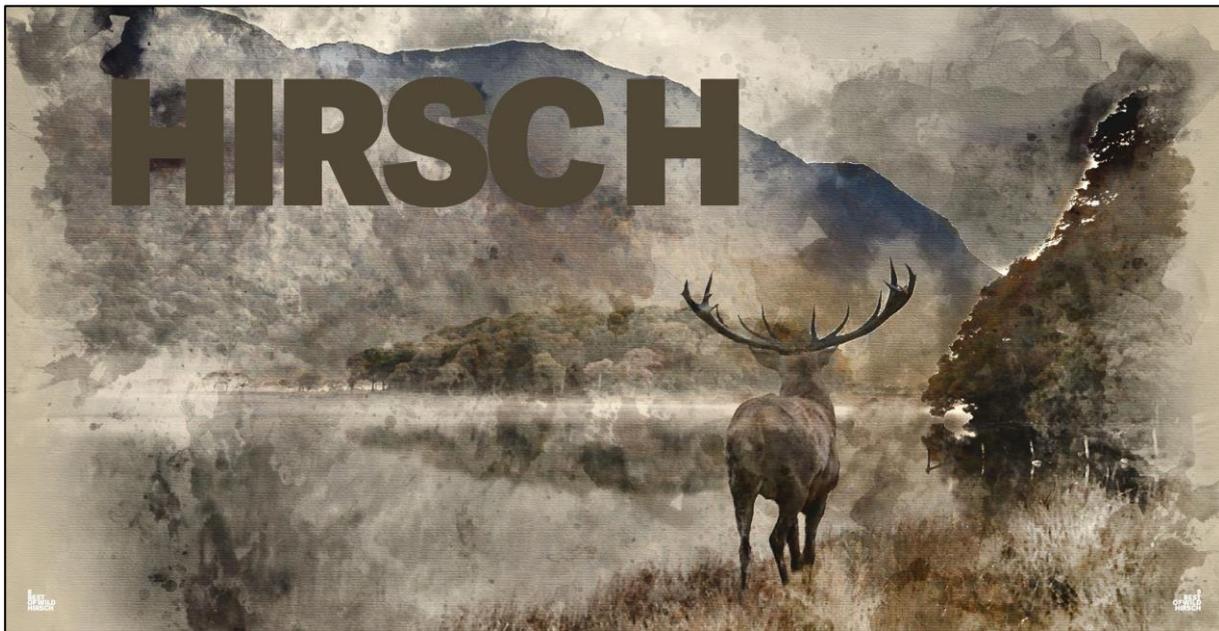
#### **Pressekontakt**

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

#### **Alina Fassbinder**

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)

Romantik-Hotel Spielweg, das er gemeinsam mit seiner Frau Sabine in fünfter Generation führt, Menschen aus nah und fern. Übrigens nicht nur mit seinen „wilden“ Kreationen, sondern auch mit den hausgemachten Käsespezialitäten. Karl-Josef Fuchs gibt darüber hinaus Koch- und Grillkurse und vermittelt Kenntnisse in der hohen Kunst der perfekten Wurstherstellung.



**ZUR ÜBERSICHT**

- ZUTATEN → Was Sie alles brauchen
- ZUBEREITUNG → Kochen und Anrichten
- 👉 TIPP → Verfeinern und Variieren
- 📌 INFO → Wissenswertes

**INHALT  
BEST  
OF WILD  
UND  
MEHR**

Hirsch 8  
Reh 54  
Gams 96  
Wildschwein 112  
Ente und Gans 162  
Fasan, Taube und Wachtel 198  
Kaninchen und Hase 226  
Wald und Fluss 252  
Süß und Wild 300  
Grundrezepte 322  
Rezeptregister 338

**Pressekontakt**  
Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

**Alina Fassbinder**  
Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)

## Hirschnüsse aus der Keule in der Briochekruste mit Karotten

### ZUTATEN

800-900 g Hirschfleisch  
(1 groß oder 2 kleine)  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Sonnenblumenöl  
100 g Briochebrötchen  
(ohne Hefegabe)  
2 EL gehackte Kräuter  
(z.B. Petersilie, Koriander, Schnittlauch)  
1 EL Honig  
4 EL zerlassene Butter  
4 Karotten (ca. 200 g)  
1 Schalotte  
2 EL Butter  
150 ml Hirschsaft  
1 EL gehackte glatte Petersilie

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

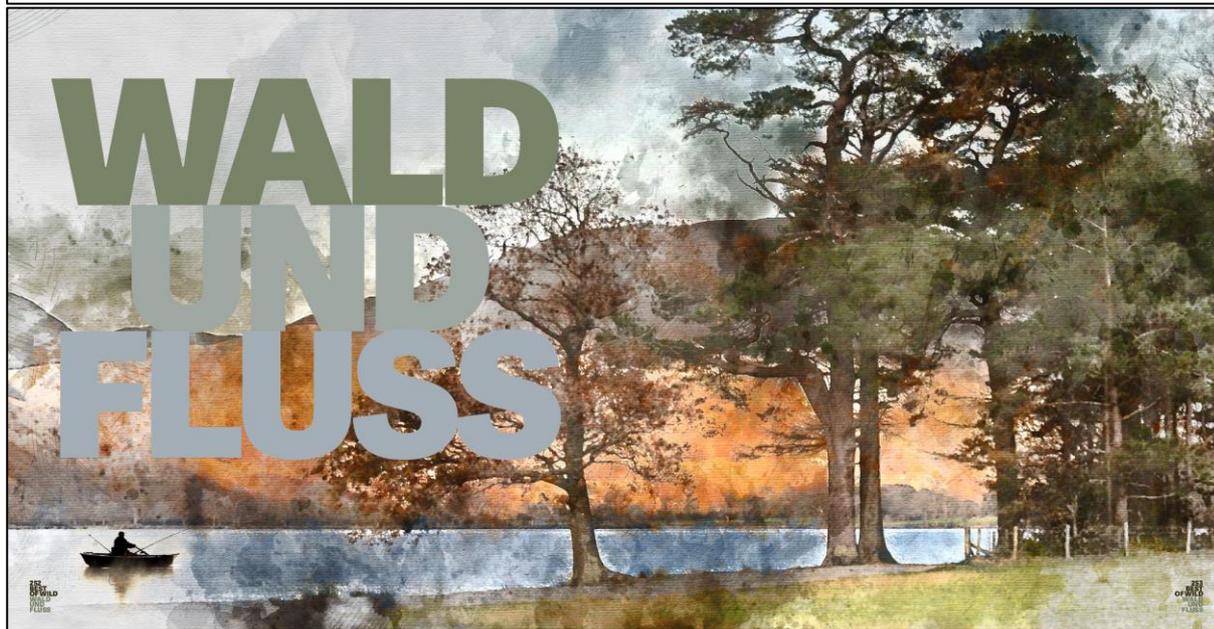
Die Hirschfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl von beiden Seiten anbraten und danach im Backofen etwa 25 Minuten fertig garen; die Kerntemperatur sollte etwa 55 °C betragen. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Die Briochebrötchen mit Krutern, Honig und zerlassener Butter mischen und etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Die Hirschfleisch mit der Brioche-Mischung bestreuen und im Backofen bei 250 °C Oberhitze auf der obersten Schiene etwa 10 Minuten gratinieren. Karotten putzen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Beides in Butter anschwitzen, Mineralwasser zugeben und in etwa 10 Minuten weich dünsten. Zum Schluss Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gratinierten Hirschfleisch mit dem Mineralwasser servieren.

### TIPP

Anstelle der Brioche-Geißlingen auch Semmelbrösel verwendet werden.



Weitere Informationen zum Buch unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de)

© 2020 Kaisergranat GbR

**Pressekontakt**  
Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

**Alina Fassbinder**  
Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)