

Ludwig Maurer

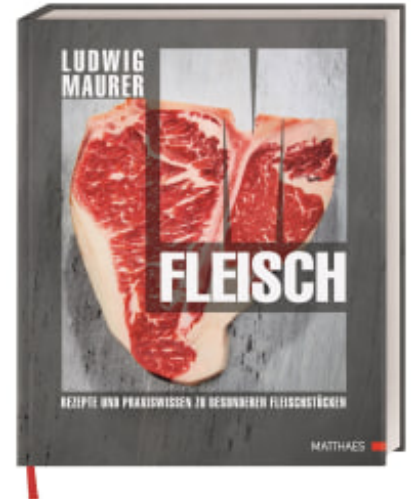
Fleisch

Rezepte und Praxiswissen zu besonderen Fleischstücken

Ludwig Maurer ist nicht nur Koch und Fleischexperte, sondern auch Bio-Wagyu-Züchter. Besonders am Herzen liegt ihm die artgerechte Haltung seiner Rinder, darüber hinaus aber auch, dass aus Respekt vor dem Tier nach der Schlachtung sämtliche Fleischteile verwertet werden.

Aus diesem Grund widmet sich der Fleischliebhaber in diesem, seinem ersten Buch ausschließlich den Teilen abseits des Filets oder Rib-Eyes, die sonst eher selten auf den Speisekarten der Restaurants zu finden sind.

Aber nicht nur Rindfleisch, auch Schwein, Wild, Lamm, Ziege und sogar Kaninchen werden in diesem Buch berücksichtigt. Neben Rasseportraits zu allen Tierarten gibt es auch ausgewählte Zerlegestrecken. In mehr als 60 „wilden“, wunderbar komponierten Rezepten zeigt Lucki Maurer, dass die außergewöhnlichen Fleischstücke nicht umsonst die Hauptrolle spielen: Das „Onglet Sous-vide mit zweierlei Essigzwiebeln“, das „Carpaccio vom Schweinekinn mit Staudensellerie, Walnuss und schwarzer Walnuss“ oder die „Pochierte Lammnuss Kebab-Style mit Minz-Kefir, Rotkraut und jungem Knoblauch“ sind nur ein kleiner Ausschnitt und machen Lust auf das Ungewöhnliche. Die umfassenden Informationen zur Haltung, zu Fleischklassifizierung, Fleischreifung und natürlich zur Schlachtung selbst machen das vorliegende Buch zu DEM Nachschlagewerk, wenn es um das Thema Fleisch und dessen Zubereitung geht.



Über den Autor: Ludwig Maurer hat das Kochen von der Pike auf gelernt. Als Sohn einer alteingesessenen Wirtsfamilie ist das auch nicht überraschend. Schon mit 15 Jahren startet er in Profiküchen durch und wird schließlich staatlich geprüfter Küchenmeister. Doch die Küche ist ihm nicht genug und so startet er 2007 als erster in Europa die Wagyu-Rinderzucht auf ökologischer Basis. Eine echte Erfolgsgeschichte.

Ludwig Maurer

Fleisch

Rezepte und Praxiswissen zu besonderen Fleischstücken

ISBN 978-3-98541-061-3
264 Seiten, 247 x 298 mm
Mit farbigen Fotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeiten • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.