Auslese

Aus Violiers Feder

Fünf Jahre lang haben die deutschsprachigen Köche sehnlichst darauf warten müssen. Im September ist die deutsche Fassung des Buchs vom Drei-Michelin-Sterne-Koch Benoît Violier nun endlich erschienen. Mit dem vielsagenden Titel «Die Küche des europäischen Haarwildes» ist es das Standardwerk schlechthin – die französische Version hat gar den Preis «Grand prix du livre 2009 des Meilleurs Ouvriers de France» eingeheimst. Kein Wunder. Benoît Violier ist nicht nur ein begnadeter Koch, der die Tradition von Frédy Girardet und Philippe Rochat im «Hôtel de Ville» in Crissier weiterführt, sondern auch ein leidenschaftlicher Jäger. Auf rund 400 Seiten stellt er nebst traditionellen wie überraschenden Rezepten auch die einzelnen Wildarten vor und ergänzt das Werk mit Themen rund um die Jagd.

Die Küche des europäischen Haarwildes
Autor: Benoît Violier
Umfang: 380 Seiten
Verlag/Info: www.weberverlag.ch
ISBN: 978-2-940418-53-4
Preis: CHF 98.–