

„Gill Meller ermutigt uns, unsere Landschaften im Wechsel der Jahreszeiten wahrzunehmen, zu erforschen, was da draußen gedeiht, es in etwas Leckeres zu verwandeln und zu genießen. Ein großartiges Buch.“
René Redzepli

Gill Meller stellt in *Sammeln|Ernten|Kochen* 120 Rezepte vor, die von der Umgebung inspiriert sind, in der er lebt und arbeitet. Dabei führt ihn sein Weg vorbei an den Supermärkten und weit weg vom Lärm der Stadt. Er geht hinaus in die umliegenden Landschaften und findet seine Lebensmittel dort, wo auch ihr Ursprung liegt. Dabei hat diese Wertschätzung für frische, natürliche Zutaten auch seine Art zu kochen geprägt: Seine Rezepte enthalten meist nur drei bis vier Hauptzutaten, die sich harmonisch ergänzen und so für Finesse und den besonderen Geschmack sorgen. In bester Koch- und Genießer-Manier präsentiert Meller einfache, ehrliche und saisonale Gerichte aus natürlichen Zutaten und zeigt uns, dass Muscheln von der Küste mit Brunnenkressepüree und knusprigen Speck perfekt harmonieren oder mit Stachelbeeren aus dem Gemüsegarten ein leckeres Sorbet aufgetischt werden kann. Auch Rezepte mit regionalen Produkten aus Wald, Feld, Moor und Heide, aus dem Hafen, dem eigenen Obstgarten oder vom Bauernhof kommen dabei nicht zu kurz.

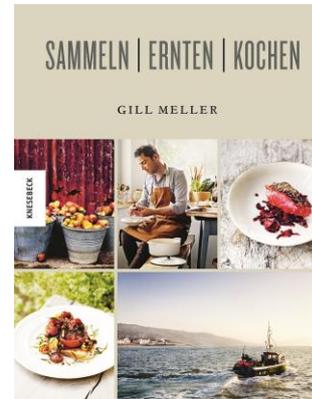
Ein Gaumenfest der saisonalen Küche auf höchstem Niveau und eine Philosophie für achtsameres Kochen und Genießen!



Gill Meller ist nicht nur Kochlehrer, Foodjournalist und -stylist, sondern auch Küchenchef des *River Cottage* in Axminster, England. Seit über 10 Jahren zählt er inzwischen zum Team des bekannten Restaurants und verrät seine Küchengeheimnisse auch in der

Kochschule des Hauses sowie auf internationaler Ebene. Als Foodjournalist schreibt er u.a. für *The Guardian*, *Country Living* oder *Waitrose Food Monthly*. Er lebt zusammen mit seiner Familie in Dorset. Die Originalausgabe des Kochbuchs *Gather* wurde in England bereits mit vielen Preisen ausgezeichnet.

KNESEBECK
Das besondere Buch



**Gill Meller (Rezepte) &
Andrew Montgomery (Fotos)**

Sammeln|Ernten|Kochen

**Gebunden, 288 Seiten,
mit 200 farbigen Abbildungen
aus dem Englischen von Anne Görblich-
Baier**

Preis € 29,95 [D] 30,80 [A]

ISBN 978-3-95728-032-9

Erscheinungstermin 30. Juni 2017

Weitere Informationen unter:

www.gillmeller.com

Facebook: /rivercottagehq

Instagram: @gill.meller

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotografien sowie die dazugehörigen Rezepte zum Abdruck freigegeben: S.1, S.6, S.37, S.65, S. 75, S.86, S.109, S.128, S.145, S.170, S.202, S.207, S.246, S.250-251, S.262.

Pressebilder

Gill Meller: Sammeln | Ernten | Kochen

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 1

Für Gill Meller ist Kochen im Einklang mit den Jahreszeiten der ideale Weg, Zutaten zu ihrer besten Zeit genießen zu können.



Bild 2

Seite 37

Langsam gegerate Hammelschulter mit Frühlingskräutern aus dem Garten



Bild 3

Seite 65

Seetang auf Brot mit Haferflocken, Muscheln und Schinken



Bild 4

Seite 74

Miesmuscheln mit Brunnenkressepüree und knusprigem Speck



Bild 5

Seite 87

Knusprige Zucchini Blüten mit Kabeljau



Bild 6

Seite 109

Stachelbeer-Sorbet mit Estragon



Bild 7

Seite 129

Tarte Tatin mit Quitten



Bild 8

Seite 145

Schwarzer Johannisbeer-Sirup



Bild 9

Seite 170

Gefüllter Kürbis mit Fenchel und Gerstengraupen



Bild 10
Seite 203
Brombeer-Apfel-Baiser mit
Walnüssen und Holunderbee-
ren



Bild 11
Seite 207
Gebratene Pastinaken mit
Brombeeren, Honig, Radicchio
und Roggenflocken



Bild 12
Seite 246
Wilddragout mit
Brennnesselknödeln



Bild 13
Seite 250-251
Von den Fischern am Hafen
bekommt Gill Meller Fisch
und Meeresfrüchte für seine
Gerichte.



Bild 14
Seite 263
Gratin mit trocken gepökel-
tem Seelachs, Kartoffeln,
Crème double und Majoran



Bild 15
Gill Meller

Copyright:

Andrew Montgomery/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.

Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen. Für TV-Beiträge können Sie ebenfalls mehr Bildmaterial verwenden. Melden Sie sich dazu gern bei uns!