

2 Mann für alle Gänge

09.11.2011, 14:44 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *2 Mann für alle Gänge*
Presseagentur: *Agenturhaus GmbH*

Zweite Staffel mit dem Hochwälder Sternekoch Harald Rüssel läuft an

Nach dem erfolgreichen Start der Kochsendung im vergangenen Jahr präsentieren Sternekoch Harald Rüssel und „Assistent“ Manuel Andrack die zweite Staffel ihrer Sendereihe „2 Mann für alle Gänge“. Diese wird ab sofort bis Januar jeden Samstag um 18:15 Uhr im SR ausgestrahlt und ist ab 13. Dezember im Südwestfernsehen in der Sendung „Kaffee oder Tee“ dienstags gegen 16:05 Uhr zu sehen sein.

Achtmal wird in der freien Natur die große Kunst der feinen Küche präsentiert. Dazu schlägt Harald Rüssel die Freiluftküche im Park seines Landhauses St. Urban in Naurath / Wald auf und kocht gemeinsam mit Manuel Andrack leckere saisonale Gerichte aus der Region.

Dort werden Köstlichkeiten wie Flusskrebse mit grünem Spargel, Hühnerbrust an Gemüsesalat und Rouille-Cräckern, Koteletts vom Wollschwein mit Wirsinggemüse und Kümmeljus, geschmorte Hirschschulter mit Sellerie und Aprikosen-Senfsaatkompott, pochierte Lachsforelle auf Wildkräutersalat und Raps-ölvinaigrette, Taubenbrust mit Artischockenpüree und vieles mehr zubereitet.

Die Zutaten besorgt wie immer der ortskundige „Wanderpapst“ Manuel Andrack von ganz speziellen Erzeugern aus dem Hunsrück, dem Saarland und von der Mosel; denn es gibt sie, die leidenschaftlichen und besonders engagierten Produzenten in der näheren Umgebung. Mit Manuel Andrack sind die Zuschauer beim Einkaufen auf den Höfen der Produzenten hautnah dabei und erfahren durch seine gewohnt humorvolle und freche Art vieles über die Auswahl der richtigen Lebensmittel

In zwei Folgen sind die beiden bei einem Freund und Kollegen von Harald Rüssel zu Gast: im romantischen Münstertal im Schwarzwald steht Karl-Josef Fuchs, der Küchenchef vom „Hotel Spielweg“, mit ihnen in der Freiluftküche am Herd. Die wesentlichen Zutaten für einen gefüllten Kartoffelkloß mit Spielweger Käse, Sauerteigcrötons, grünem Spargel und Rapsölvinaigrette sowie für Rinderroulade mit Kartoffelstampf und Senfsaatjus kommen aus dem Münstertal. Der Spielweger Käse stammt aus eigener Produktion, die Küchenchef Fuchs Manuel Andrack zeigt.

Köstliche Gerichte, herrliche Natur, humorvolle Gespräche und zwei sympathische Herren am Herd – die neuen Folgen mit den zwei Männern für alle Gänge.

Sendetermine:

- 5. November 2011, 18:15 Uhr Lachsforelle
- 12. November 2011, 18:15 Uhr Rinderroulade vom Hinterwälder Rind
- 19. November 2011, 18:15 Uhr Flusskrebse
- 26. November 2011, 18:15 Uhr Taubenbrust
- 3. Dezember 2011, 18:15 Uhr Landgockel
- 10. Dezember 2011, 18:15 Uhr Hirschschulter
- 17. Dezember 2011, 18:15 Uhr Wollschwein
- 1. Januar 2012, 18:15 Uhr Kartoffelkloß

Wenn Sie eine Sendung verpasst haben, können Sie diese in der Mediathek noch einmal anschauen: <http://sr-mediathek.sr-online.de>

Portrait

Biografie Harald Rüssel:

Harald Rüssels Karriere beginnt mit einer fundierten Ausbildung bei Klaus Th. Mann im Romantik-Hotel „Burgkeller“ in Stolberg, nach der er in die Küche des "La Bécasse", Bad Aachen wechselt. In dieser Zeit wurde Christof Lang, der Küchenchef dieses hervorragenden französischen Restaurants, dem jungen Koch ein guter Freund und persönlicher Mentor.

Weitere wichtige Erfahrungen konnte der Nachwuchskoch Rüssel in internationalen Sterne-Häusern sammeln: Im "La Bonne Auberge", Antibes (Frankreich) bei Jo und Philippe Rostang und im Restaurant "Zur Traube", Grevenbroich bei Dieter L. Kaufmann. Auf seiner nächsten Station in den "Schweizer Stuben", Wertheim-Bettingen bei Dieter Müller und später Fritz Schilling traf Harald Rüssel auf seine spätere Ehefrau, die junge Sommelière Ruth Weis.

Gemeinsam zogen die beiden weiter in die "Traube", Grevenbroich, wo sie unter Dieter Kaufmann in Küche und Service Verantwortung übernehmen konnten. Nach absolvierter Hotelfachschule und Meisterprüfung eröffnete das junge Gastronomenpaar sein eigenes Hotel, das Landhaus St. Urban. Im Oktober 1992 folgte dann die Neueröffnung der ehemaligen Robertsmühle im Dhronthal als „RÜSSELS Landhaus St. Urban“. Das Restaurant wurde bereits nach kurzer Zeit von den Kritikern sehr gut bewertet (1 Michelinsterne) und gehört noch immer zu den 100 besten Häusern in Deutschland. Im Jahre 1999 kochte er schon einmal beim Saarländischen Rundfunk in der Sendung „Einfach köstlich - Kochen mit Harald Rüssel“ im SR/SWR Fernsehen im Vorabend. Von 2000 bis 2006 war Rüssel Präsident der deutschen Sektion der Jeunes Restaurateurs d'Europe.

News-ID: 585503 • Views: 883 (Stand: 02.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/585503/2-Mann-fuer-alle-Gaenge.html>