

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 55/1

Dr. Georg Dippel

09.10.2019

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 55 / 1 (Schwäbischer Herbst)	1
Lukelleskäs	2
Krautkuchen von den Fildern	2
Sigmaringer gefüllte Flädle in der Brühe	4
Laubfrösch auf Sauerampfer-Riesling-Schaum und Selleriepüree	6
Ochsenschwanz und Rinderbacken im Lemberger geschmort, auf kurz gebratenem Filderkraut und Kartoffelbrei	8
Zwetschgenparfait mit glasierten Zwetschgen und Salbeiküchle	10

Kurs 55 / 1

Schwäbischer Herbst

(09.10.2019)

Lukelleskäs

Zutaten (für 600 g)

480 g Topfen
60 g Schmand
300 ml Mineralwasser
Salz, Pfeffer
Zitronenabrieb
50 g Schalotten
2 El Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Pimpinelle, Estragon)

Zubereitung

Vorspeise

1. Den Topfen mit dem Schmand und Mineralwasser schaumig aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Schalotten fein würfeln, Kräuter fein hacken und beides unter die Topfenmasse heben.
2. Baguette in Scheiben schneiden, unterm Grill rösten, mit dem Lukelleskäs bestreichen und servieren.

Krautkuchen

von den Fildern

Zutaten (für 1 Kuchen)

Hefeteig :

250 g Mehl
125 ml lauwarme Milch
20 g Hefe
Salz
50 g flüssige Butter

Füllung :

600 g Filderkraut
10 g Salz
100 g Zwiebeln
50 g Schmalz (oder Öl)
250 ml Schmand
250 ml Sahne
1 Ei
30 g Mehl
10 g Salz, Pfeffer
Kümmel

Zubereitung

Vorspeise

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde formen und die lauwarme Milch reingießen. Hefe in die Milch bröseln, Salz auf den Rand der Mulde streuen und die Hefe in der Milch ca. 15 min gehen lassen. Alles mit der flüssigen Butter zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt ca. 60 min an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Teig auswellen, in eine Springform geben und einen ca. 1 cm hohen Rand formen.
2. Das Filderkraut in Blätter teilen, Strünke ausschneiden und in feine Streifen schneiden. Salz zugeben und kräftig einarbeiten. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Schmalz erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Kraut zugeben, unter Rühren 2 - 3 min anschwitzen und wieder abkühlen lassen.
3. Schmand, Sahne, Mehl und Ei zu eine homogenen Massen verrühren, Salz, Pfeffer und Kümmel grob mörsern und alles mit dem Kraut mischen. In die Teigform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene ca. 45 - 60 min backen.



Lukelleskäs und Krautkuchen

Sigmaringer gefüllte Flädle

in der Brühe

Zutaten (für 4 Port.)

Geflügelbrühe (ca. 3 l) :

1 Suppenhuhn (1,5 kg)
600 g Hühnerklein
300 g Karotten
300 g Lauch
300 g Sellerie
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 Sch. Ingwer
schw. Pfefferkörner
Piment
Sternanis

Flädle :

250 ml Milch
100 g Mehl
2 Eier
3 El flüssige Butter
Salz, Muskat
Butterschmalz

Brät :

250 g Hühnerbrust oder Kalbsnuss
Salz, Pfeffer
Muskatblüte
75 ml Sahne

Füllung :

75 g Zwiebeln
20 g Butter
50 ml Weißwein
50 ml Sahne
2 Eier
Salz, Pfeffer
Muskat
4 Flädle (siehe oben)

Zubereitung

Suppe

1. Für die Brühe das Suppenhuhn zerlegen und mit dem Hühnerklein im Backofen unter dem Grill hell anrösten. Hühnerklein zusammen mit den Hühnerenteilen in 4 l kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen lassen, abschäumen und 30 min köcheln lassen.
2. Karotten, Lauch und Sellerie waschen putzen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln quer halbieren und die Schnittflächen ohne Fett anbräunen. Knoblauch schälen und halbieren, mit dem Ingwer und anderem Gemüse zur Brühe geben und weitere 40 min köcheln lassen.
3. Dann die Pfefferkörner, Piment, Sternanis und Zitronenschale zufügen und nochmals 20 min köcheln. Dann alles abseihen, auf 3 l reduzieren und mit Salz würzen.
4. Für die Flädle die Milch mit dem Mehl verrühren, die Eier unterschlagen, die flüssige Butter zugeben und mit Salz und Muskat würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, portionsweise Teig zugeben und sehr dünne Pfannkuchen ausbacken.
5. Für das Brät das Fleisch parieren, in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte würzen. Kalte Sahne zugeben und alles fein pürieren. (Alle Zutaten sollte sehr kalt sein, nicht gefroren.)
6. Für die Füllung die Zwiebeln fein würfeln, in der heißen Butter glasig dünsten, in drei Partien den Weißwein zugießen und jeweils auf 1 El reduzieren. Sahne angießen, auf ein Drittel einkochen und abkühlen lassen. Eier aufschlagen, unter die Masse heben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter das Brät heben.
7. Die Pfannkuchen nebeneinander, überlappend auf eine Arbeitsplatte legen, mit der Farce bestreichen und dabei die Ränder fingerbreit frei lassen. Alles aufrollen, etwas ruhen lassen, in Folie wickeln, in heißer Brühe 15 min ziehen und dann abkühlen lassen. Die Pfannkuchenrolle aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden und als Suppeneinlage in der Geflügelbrühe servieren.



Laubfrösch

auf Sauerampfer-Riesling-Schaum und Selleriepüree

Zutaten (für 4 Port.)

Laubfrösch :

4 Mangoldblätter
oder große Spinatblätter
1 El Butterschmalz
200 ml Fischfond

Füllung :

250 g Süßwasserfischfilet
80 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskatblüte
Zitronenschalenabrieb
80 Schalotten
 $\frac{1}{2}$ El Butter
40 ml Noilly Prat
1 El Dill
1 Tl grüner Pfeffer (a.d. Glas)

Rieslingschaum :

150 ml Riesling
2 Eier
Sauerampfer
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung

Fischgericht

1. Von den Mangold- bzw. Spinatblättern die dicken Strünke heraus-schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren und nebeneinander auf Tü-chern auslegen.

2. Für die Füllung die Süßwasserfischfilets in Würfel schneiden und mit der Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat gut gekühlt in einem Mixer fein pü-rieren. Schalotten fein würfeln, in der heißen Butter glasig dünsten, mit Noilly Prat ablöschen, reduzieren und abgekühlt unter die Fischmasse heben. Dill fein hacken, grünen Pfeffer zerdrücken und die Fischfarce damit würzen.

3. Jeweils 1 El der Fischmasse auf die Gemüseblätter geben, seitlich einschlagen und aufrollen. Die Röllchen in Butterschmalz rundum leicht anbraten, den Fischfond angießen, zugedeckt bei kleiner Hitze garen, dann aus dem Fischfond nehmen und bis zum Servieren warm stellen.

4. Für das Selleriepüree den Knollensellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Stangensellerie putzen, erst in feine Streifen, dann in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser 2 min blanchieren. Butter in einem Topf erhitzen, die Knollenselleriewürfel darin andün-s-ten, Sahne angießen und den Sellerie darin bei kleiner Hitze ca. 30 min weich garen. Dann in einem Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Stangenselleriewürfel unterheben.

5. Für den Rieslingschaum die Kochflüssigkeit der Laubfrösche mit dem Riesling aufgießen, sämig einreduzieren und abkühlen lassen. Eigelb über dem Wasserbad zur Rose aufschlagen und die reduzierte Kochflüs-s-igkeit portionsweise einarbeiten. Sauerampfer in feine Streifen schnei-den, unter die Eimasse heben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab-schmecken und zu den Laubfröschen und Selleriepüree servieren.



Ochsenschwanz und Rinderbacken

im Lemberger geschmort, auf kurz gebratenem Filderkraut und Kartoffelbrei

Zutaten (für 4 Port.)

Ochsenschwanz :

1 kg Ochsenschwanz
Salz, Pfeffer
je 75 g Karotten, Lauch, Knollensellerie und Zwiebeln
Öl
50 g mehliges Kartoffeln
40 g Tomatenmark
500 ml Lemberger
Pfefferkörner
Wacholderbeeren
Rosmarin, Lorbeerblatt

Rinderbacken :

750 g Rinderbacken
Salz, Pfeffer
je 75 g Karotten, Lauch, Knollensellerie und Zwiebeln
Öl
50 g mehliges Kartoffeln
40 g Tomatenmark
500 ml Lemberger
Pfefferkörner
Wacholderbeeren
Rosmarin, Lorbeerblatt

Filderkraut :

1 kg Filderkraut
100 g Zwiebeln
1 El Schmalz
 $\frac{1}{2}$ fester, säuerlicher Apfel
Salz, Pfeffer, Kümmel
75 ml Geflügelbrühe
 $\frac{1}{2}$ El eiskalte Butter

Kartoffelbrei :

750 g festk. Kartoffeln
250 g Butter
125 ml Milch
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Fleischgericht

1. Den Ochsenschwanz portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten Lauch, Sellerie und Zwiebeln putzen und grob würfeln. Öl in einem großen Bräter erhitzen, die Ochsenschwanzstücke darin rundum kräftig anbraten und wieder herausnehmen.

2. Gemüse im gleichen Bräter anbraten, Kartoffeln reiben, mit dem Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Wein angießen und aufkochen, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Rosmarin und Lorbeerblatt mit den Ochsenschwanzstücken zugeben und bei kleiner Hitze zugedeckt in ca. 2 $\frac{1}{2}$ Std weich garen.

3. Rinderbacken portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten Lauch, Sellerie und Zwiebeln putzen und grob würfeln. Öl in einem großen Bräter erhitzen, die Rinderbacken darin rundum kräftig anbraten und wieder herausnehmen.

4. Gemüse im gleichen Bräter anbraten, Kartoffeln reiben, mit dem Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Wein angießen und aufkochen, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Rosmarin und Lorbeerblatt mit den Rinderbacken zugeben und bei kleiner Hitze zugedeckt in ca. 2 Std weich garen.

5. Dann das Fleisch ausheben und den Ochsenschwanz von den Knochen schneiden. Sauce durch ein feines Sieb passieren und zur gewünschten Konsistenz einkochen.

6. Für das Filderkraut den Krautkopf in Blätter teilen, Strünke ausschneiden und die Blätter in ca. 3 cm große Rauten schneiden. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und das Schmalz erhitzen. Das Kraut darin anschwitzen, die Zwiebeln zugeben, Apfel raspeln und ebenfalls zum Kraut geben. Salz, Pfeffer und Kümmel mörsern und das Kraut damit abschmecken. Gemüsebrühe zugießen, alles zugedeckt ca. 10 min dünsten und zum Schluss die eiskalte Butter unterziehen.

7. Für den Kartoffelbrei die Kartoffeln waschen, auf ein gefettetes Backblech legen, salzen und im Backofen bei 180°C ca. 1 Std garen. Dann die Kartoffeln schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und in einem ausreichend großen Topf ausdampfen lassen.

8. Butter in einem Topf bei moderater Hitze schmelzen und die durchgedrückten Kartoffeln einarbeiten. Milch erhitzen, unter die Kartoffelmasse arbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und je nach gewünschter Konsistenz mit Butter oder Milch verfeinern.

9. Das Fleisch mit seinen Saucen überziehen und mit Filderkraut und Kartoffelbrei servieren.

Ochenschwanz und Rinderbacken im Lemberger geschmort, auf kurz gebratenem Filderkraut und Kartoffelbrei



Zwetschgenparfait

mit glasierten Zwetschgen und Salbeiküchle

Zutaten (für 4 Port.)

Parfait :

500 g Zwetschgen
160 g Zucker
10 ml Zwetschgenwasser
3 Eigelb
400 ml Sahne

Salbeiküchle :

4 große Salbeiblätter
1 Ei
30 g Mehl
20 g Speisestärke
30 g Zucker
2 El Milch
Zimtzucker

Zubereitung

Dessert

1. Zwetschgen waschen und entsteinen. 60 ml Zucker in 60 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zwetschgen zum Zuckersirup geben, kurz aufkochen, 5 min ziehen lassen, Zwetschgenwasser zugeben und abkühlen lassen. Pro Portion 2 Zwetschgen für die Deko beiseite legen und restliche Zwetschgen fein pürieren.

2. Eigelb mit den restlichen 100 g Zucker über dem Wasserbad zur Rose aufschlagen, Zwetschgenpüree unterheben und kühl stellen. Sahne steifschlagen, unter die Zwetschgenmasse heben, in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen und im Tiefkühler gefrieren lassen.

3. Für die Salbeiküchle das Mehl und Speisestärke mit der Milch verrühren, dann den Zucker und das Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Salbeiblätter durch den Teig ziehen, im heißen Öl schwimmend ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestreuen.

4. Zum Servieren das Parfait aus der Form stürzen, in portionsgroße Scheiben schneiden und mit den beiseite gelegten Zwetschgen und dem Salbeiküchle anrichten.



