

ULF TIETGE · JANINA D'AGUANNO COLUNION ZUNION KLASSIKER DER BADISCHEN KÜCHE NEU INTERPRETIERT

RELOADED

















































TEANWORK

MARIO ALIBERTI, MARTIN HERMANN, MIKE GERMERSHAUSEN, RONNY MARZIN, STEPHAN FUHRER, JAN MAXHEIM, MARKUS WASSMER & VERENA SCHEIDEL, ANDRÉ TIENELT (OBEN VON LINKS)

FARID FAZEL, FRANCESCO D'AGOSTINO, RONNY LOLL, JAN PETTKE, KRISTINA FISCHER, RENEE RISCHMEYER,

PETER HAGEN-WIEST, DANIEL FEHRENBACHER, STEFFEN DISCH, TIM SANTO & JOCHEN MAURER, SUSANNE TIETGE, THOMAS MERKLE, OLIVER RUTHARDT MIT OLIVER STEFFENSKY & WOLFGANG HIMMLER, GERHARD VOLK MIT NICK SCHÄR & HEINER HASEIDL (UNTEN)

MIT VERENA SCHEIDEL, MANUEL WASSMER, OLIVER STEFFENSKY, WILHELM HIMMLER, OLIVER RUTHARDT, DANIEL FEHRENBACHER UND MIKE GERMERSHAUSEN



GEWUSST? Die Bouillabaisse ist ein provenzalisches Fischgericht, das ie nach Zubereitung als zweigängiges Gericht aus Fischsuppe und gegartem Speisefisch mit Meeresfrüchten oder als reichhaltiger Eintopf serviert wird Typisch für die Marseiller Zubereitungsart sind Mittelmeerfische wie Drachenkopf. Seeteufel, Knurrhahn, Rotbarbe oder Wolfsbarsch, dazu Meeresfrüchte wie Langusten, Kaisergranat oder Miesmuscheln.

Badische Bouillabaisse

MIT GERSTE UND LIEBSTÖCKEL-ROUILLE

ROUILLE

6 Scheiben Bauernbrot in nicht zu dünne Scheiben schneiden, rösten und halbieren.

125 ml Distelöl tropfenwiese in 1 Eigelb

rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht,

1 Knoblauchzehe pressen, Liebstöckel,

Knoblauchrauke und

> Sauerampfer feinhacken und hinzugeben. Mit

Salz und weißem Pfeffer abschmecken und mit gerösteten Brotscheiben zur Bouillabaisse genießen.

BOUILLABAISSE

ca. 1,5 kg Süßwasserfische

vom Fischhändler filetieren lassen. Die Köpfe und Gräten mitnehmen und unter fließendem, kaltem Wasser gründlich säubern. Die Kiemen aus den Köpfen schneiden und wegwerfen; alles in einem Sieb abtropfen

2 große Zwiebeln

und schälen und klein hacken. 5 Knoblauchzehen

2 kleine Fenchelknollen,

1 große Möhre und

2 Stangen Staudensellerie

waschen, putzen und alles klein würfeln.

5 EL Rapsöl

erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb andünsten, Möhre, Sellerie und Fenchel dazugeben und ebenfalls andünsten.

200 g Gerstengraupen, 1 EL Tomatenmark

unter das Gemüse rühren und kurz mitdünsten.

300 g reife Tomaten

und die abgetropften Fischabschnitte dazugeben und anschwitzen. Mit

250 ml trockenem Weißwein

ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen.

1,3 l Wasser

sowie

50 ml trockenen Wermut. 1 Lorbeerblatt, 8 Zweige Thymian

und

5 Stängel Petersilie

dazugeben. Mit

Salz und Pfeffer

würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten ziehen lassen. Die Fischfilets in Stücke schneiden. Die Suppe durch ein Tuch passieren.

Danach Suppe zurück in den Topf geben und aufkochen lassen. Die

Fischfiletstücke und

10 Flusskrebsschwänze

dazu, bei kleiner Hitze zugedeckt 5 bis 10 Minuten gar ziehen lassen.

Der Belsazar Dry Wermut (als Alternative zu Noilly Prat) kommt aus dem Schwarzwald und wird aus badischen Weinen gemacht.

Rehgeschnetzeltes

MIT WASSERMELONE, CASHEW UND PAK CHOI

DAS GESCHNETZELTE

Salz und Pfeffer würzen.

500 g Rehnüsschen (aus der Keule) in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit

MELONENGEMÜSE

1/2 Wassermelone 100 ml Apfel-Balsamico-Essig

in Würfel schneiden, mit

100 ml Olivenöl

in einen Plastikbeutel vakuumieren. So saugt sich die Melone mit der Essig-Öl-Marinade voll. Die Melone aus dem Beutel nehmen und in der

Pfanne rösch anbraten.

PAK CHOI

3 Köpfe Mini Pak Choi

putzen, waschen, blanchieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Reh in einer zweiten Pfanne mit etwas Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten und mit der Wassermelone und dem Pak Choi in einem

tiefen Teller anrichten.

Mit

50 g gerösteten Cashewkernen etwas Wildjus

garnieren und angießen.

TIPP Am besten eignen sich Wassermelonen mit wenig Kernen.



Sauerbraten

VOM WAGYU BEEF IN DIM SUM

SAUERBRATEN

1,2 kg falsches Filet vom Wagyu, 200 ml Sushi-Essig,

100 ml Sojasoße,

50 ml Mirin, 10 g Pökelsalz,

Wacholder, Nelken und Lorbeer

einvakuumieren und 2 Tage bei 58 Grad Sous-vide garen.

PERLZWIEBEL

20 Perlzwiebeln waschen und schälen,

20 g Sushi-Essig 20 g Zucker in

40 ml Wasser

aufkochen und die Perlzwiebeln hineingeben. Nun alles in ein Weckglas

füllen und **24 Stunden stehen lassen**. Zum Anrichten die Perlzwiebeln

abflämmen.

SAUERBRATEN DIM SUM

Einen Teil des Sous-vide gegarten Sauerbratens mit

Rotwein **Dim Sum Platten**

neu ansetzen, danach wie ein Pulled Pork auseinander zupfen und in

(aus dem Asialaden) füllen.

FÜR DAS MAISPÜREE

300 g Maiskörner im Thermomix mit

> 60 ml Sahne garen und durchmixen. Dann

20 ml Crème Fraîche und

> 2 Msp Xanthan hinzugeben, mit

Zitrone,

würzen und durch ein feines Sieb streichen. Salz und Pfeffer

MAISKOLBEN & BABYMAIS

4 Babymais

zuschneiden und blanchieren. Kurz vor dem Anrichten mit 1 Maiskolben

Butter

bestreichen und abflämmen, anschließend mit

grobem Salz und Pfeffer würzen.





Hotdog vom Wildfasan MIT PASTINAKENCHIPS

WILDFASANENWURST

750 g mageres Schweinefleisch. 750 g Fasanenfleisch 500 g Schweinespeck 15 g Petersilie, 15 g Spitzwegerich 8 g Knoblauch 100 ml trockenem Weißwein,

durch den Fleischwolf drehen (dafür die 3-mm-Scheibe nehmen).

quetschen und alles zusammen mit

36 g Salz, 2 g Kräutermischung (Bohnenkraut, Thymian, Salbei), 2 g frischem Pimpernell, 6 g grobem Kubebenpfeffer 6 g langem Pfeffer (gemahlen)

von Hand zu einer homogenen Masse verarbeiten. Danach mit einer Wurstpresse oder dem Tüllenaufsatz für den Fleischwolf die fertig vermengte Wurstmasse in Schafssaitlinge, Kaliber 26/28 füllen - die Würste sollten etwa 18cm lang sein und nicht zu stramm gefüllt werden, damit sie noch abgedreht werden können. Eventuelle Luftblasen mit einer Nadel anpieksen, um die Luft zu entfernen. Alternativ kann man natürlich auch seinen Fleischer des Vertrauens um Unterstützung bitten.

PASTINAKENCHIPS

3 Pastinaken

Fett

in 3 mm dünne Scheiben schneiden und in ausbacken.

BROTTEIG

1 kg Mehl (550er), 5 g Natron, 6 EL Essig, 2 TL Salz und 5 EL Öl

zu einem festen Teig vermengen, der sich leicht von der Schüssel löst. Drei Minuten gut mit den Händen durchkneten und zu ca. 2 cm dicken und 30 cm langen Strängen formen. Sehr gut melieren und auf

15cm lange, saubere und sehr glatte Holzstangen Muurikka-Fett

wickeln. Das Brot darf etwas unförmig sein. In

erhitzen und die Teiglinge mit dem Wurstdummy aus Holz von allen Seiten goldbraun backen. Holzstange entfernen, die Innenseite mit bestreichen und die gebratene Fasanenwurst ins Brötchen legen.

In 3 Teile trachieren und auf

einigen Blättern Rauke Preiselbeeren

garniert anrichten. Warm und frisch vom Grill schmeckt es am besten.

Dijon-Senf

Die Holzstäbe sollten einen Durchmesser von 2,2-2,5 cm haben, der Wurstdurchmesser variiert je nach der Garzeitlänge. Die Würste müssen möglichst gerade sein, damit sie ganz in das Brötchen passen.

Badische Erdbeeren

MIT HOLUNDER, RAHM UND SALZIGEM STREUSEL

FRÜCHTE

1 kg Erdbeeren und

100 g Rhabarber grob schneiden.

10 g Zucker auf den Rhabarber streuen, damit der Saft entzogen wird,

STREUSEL 200 g Butter,

150 g Mehl, 200 g Mandelmehl, 100 g Zucker u

100 g Zuckei un

10 g Fleur de Sel vermischen, zu einem Teig kneten, kalt werden lassen, dann auf einem Blech dünn verteilen und 25 Minuten bei 150 Grad backen.

SÜSSER SAUERRAHM

20 g Sauerrahm ur

10 g Puderzucker

zu einer glatten Masse verrühren. Den Süß-Sauer-Rahm auf Tellern

anrichten, die Früchte, Streusel,

10 g Waldmeister und

20 g Holunderblüten dazugeben.





SCHWARZWALD RELOADED – das sind 90 spektakuläre Rezepte von 30 der besten Köche des Südwestens. Junge Wilde und alte Hasen. Punker am Herd, Rocker am Grill und Gentlemen aus gediegenen Häusern.

Die moderne Schwarzwald-Küche ist durchaus an Traditionen orientiert und zitiert Klassiker. Aber sie ist eben auch weltoffen, mutig und hat den Anspruch, etwas völlig Neues zu kreieren. Mit anderen Worten: Kunst aus Küchen. Das Beste, was man mit Kalorien machen kann.

Dieses Werk ist daher auch eine Liebeserklärung an unsere Heimat, an den Schwarzwald und seine kulinarischen Wurzeln. Voller Respekt vor der Schöpfung und voll Freude am Schönen.

Denn wir glauben: Durchs Kochen macht man Liebe erst sichtbar. Das ist wichtig, wenn man weiß, dass Liebe durch den Magen geht...

Mit Rezepten von
Peter Hagen-Wiest, Daniel Fehrenbacher,
Martin Herrmann, André Tienelt,
Nico und Jörg Sackmann, Thomas Merkle,
Renee Rischmeyer, Steffen Disch, Farid Fazel,
Jan Maxheim, Ronny Loll, Jan Pettke,
Oliver Steffensky, Oliver Ruthardt, Wilhelm
Himmler, Anton und Klaus-Werner Wagner,
Mike Germershausen, Ronny Marzin,
Mario Aliberti, Francesco D'Agostino,
Markus Wassmer und Verena Scheidel,
Tim Santo und Jochen Maurer,
Gerhard Volk, Nick Schär und Heiner Haseidl.

