



Kulinarische Schätze aus dem Blauen Land

Rezepte von Victoria Schubert-Rapp

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Gruß aus der Küche: Trebernbrot mit Fisch-Tartar und Obazda, dazu Hopfen-Limonade

Zutaten Fisch-Tartar:

1 Zanderfilet, gebeizt	150 g Crème Fraîche
2 Schalotten	5 g Meerrettich, gerieben
Dill und Schnittlauch nach Geschmack	Zitronensaft nach Geschmack

Zubereitung: Fisch ganz kleinschneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Meerrettich und Zitronensaft abschmecken

Zutaten für Obazda:

200 g Camembert	100 g Frischkäse
1 Bund Schnittlauch	40 g Butter, weich
1 Zwiebel, groß	1 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz & Pfeffer	

Zubereitung: Die Zwiebeln würfeln. Camembert in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Frischkäse, die Butter und die Zwiebelwürfel hinzufügen. Alles gut verrühren. Schnittlauch klein schneiden und über den Obazda geben.

Zutaten Trebernbrot:

500 g Mehl	ca. 250 ml Bier oder Sprudelwasser
200 g Treber	½ Würfel frische Hefe
1 TL Salz	

Zubereitung: Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und kräftig verkneten. Anschließend den Teig mindestens eine Stunde gehen lassen bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Dann den Teig in eine gefettete Kastenform geben und auf der Oberseite 3-4 Mal einritzen. Nochmal 20 Minuten in der Form gehen lassen. Backofen auf 220°C vorheizen und etwa eine Stunde backen.

Hopfenlimonade

Zutaten Ingwer-Grundsubstanz:

500 ml Wasser
3-4 EL Zucker
1 EL Ingwer

Zubereitung: Die Grundsubstanz muss 3-4 Tage vorher angesetzt werden. Und jeden Tag frischen Ingwer und Zucker zugeben. Vor Gebrauch durch ein Sieb geben und dann mit dem Hopfensud vermischen.

Zutaten für Hopfensud:

900 ml Wasser
70 ml Ingwer-Grundsubstanz
50 g Hopfenpellets
1 EL Rohrzucker
Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung: Wasser zum Kochen bringen. Hopfenpellets und Rohrzucker zugeben und verrühren, ein paar Minuten ziehen lassen. Durch einen Sieb geben und abkühlen. Zitronensaft und Ingwer-Grundsubstanz zugeben. 24 Stunden bei Raumtemperatur in einem Gefäß ziehen lassen. ½ Hopfensud mit ½ Zitronenlimonade mischen, da es sonst sehr bitter schmeckt. Alternativ mit weniger Hopfen beim Hopfensud arbeiten.

Hauptspeise: Rehrücken im Tramezzini-Mantel mit Selleriepüree, Pfifferlingen und karamellisierten Weißbier-Äpfeln

Zutaten Rehrücken:

500 g Rehrücken, pariert
 150 g Geflügelfarce
 4 Scheiben Tramezzini-Brot, für jeden Rehrücken eine Scheibe
 Butterschmalz zum Anbraten
 Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Die Tramezzinischeiben dünn mit der abgeschmeckten Farce bestreichen und eventuell nochmals salzen und pfeffern. Den so gewürzten Rehrücken stramm einrollen, eventuell mit Küchengarn umwickeln. Die Tramezzinirolle in Butterschmalz von allen Seiten in einer Pfanne goldbraun anbraten. Auf einem Gitter im Backofen bei 180°C ca. 4-8 Minuten garen - im Kern auf 56° Grad Fleisch ruhen lassen.

Zutaten Sauce:

Rehkarkassen und Parüren vom Rehrücken	1 Glas Wildfond
250 ml Rotwein	200 ml Johannisbeersaft
ca. 150 g Knollensellerie	1 Karotte
1 Wurzelpetersilie	1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Piment	ein paar Pfefferkörner
Salz	eventuell etwas Stärke zum Binden

Zubereitung: Rehkarkassen und Parüren kräftig in einem Topf anrösten. Kleingeschnittenes Wurzelgemüse zugeben und mitrösten. Mit Tomatenmark leicht tomatisieren und nach und nach mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Einkochen lassen und mit Wildfond auffüllen. Gewürze zugeben und Sauce eventuell nach Geschmack leicht binden.

Zutaten Selleriepüree:

400 g Knollensellerie geschält und in grobe Würfel geschnitten
 100 g Sahne
 50 g Butter
 Salz & Pfeffer
 Muskat nach Geschmack

Zubereitung: Wasser im Topf zum Kochen bringen, eine Prise Salz ins Wasser geben. Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und so lange kochen bis er ganz weich ist. Das dauert ca. 15-20 Minuten. Abgießen und mit Sahne, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken und mithilfe eines Pürierstabes mixen.

Zutaten Mini-Äpfel:

4 Mini-Äpfel	1 TL Zucker
etwas Butter	ein Schluck dunkles Weißbier
etwas Rosmarin, kleingeschnitten	

Zubereitung: Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mini-Äpfel hinzugeben und etwas schmoren lassen. Dann mit Weißbier ablöschen und kleingehackten Rosmarin hinzufügen. Mit Butter abbinden.

Zutaten Pfifferlinge



100 g Pfifferlinge, frisch geputzt
1-2 EL Butter
etwas Thymian, kleingeschnitten
Zitronensaft nach Geschmack
Salz

Zubereitung: Butter in einer Pfanne schmelzen. Pfifferlinge hinzugeben und mit Thymian, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Nachspeise: Bayerische Creme und Mousse au Chocolat mit Weißbierschaum

Zutaten Bayerische Creme:

500 g Sahne, steif geschlagen	½ ml Milch
4 Eigelb	100 g Zucker
5 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht	1 Vanilleschote, aufgeschlitzt

Zubereitung: Milch mit der Vanilleschote aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. In einer Kasserolle die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, nach und nach die heiße Vanillemilch zugießen, bei milder Hitze cremig abschlagen und von der Kochstelle nehmen. Die Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken, unter die heiße Creme rühren und auflösen. Die Creme in Eiswasser rasch abkühlen und kaltstellen, bis sie deutlich zu stocken beginnt.

Die leicht sulzig gewordene Creme mit dem Schneebesen durchziehen und die Schlagsahne unterheben. In einer kalt ausgespülten Form im Kühlschrank fest werden lassen.

Zutaten Bierschaum für Bayerische Creme:

250 ml helles Bier	175 g Sahne
75 g Joghurt	50 g Puderzucker

Zubereitung: Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut verrühren. In eine Espumafflasche geben, eine Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Für zwei Stunden in den Kühlschrank legen.

Zutaten Mousse au Chocolat:

300 g Sahne, steif geschlagen	150 g Zartbitterschokolade
2 Eigelbe	2 Eiweiß
1 ganzes Ei	1 EL Weizenbock-Bier
1 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung: Schokolade in Stücke brechen, mit den Eigelben und dem ganzen Ei auf dem mäßig heißen Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen schmelzen und zu einer homogenen Masse rühren. Weizenbock-Bier und Vanillezucker unterrühren und sofort aus dem Wasserbad nehmen.

Die Eiweiße steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und fest aufschlagen. Die warme Schokoladenmasse vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Die Schlagsahne in mehreren Portionen unterheben. In eine kalt ausgespülte Glasschale füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen. Bierschaum zum Anrichten auf der Mousse verteilen

Guten Appetit!