SWR-Fernsehen
Kaffee oder Tee
76522 Baden-Baden

2 Mann für alle Gänge: **Kartoffelkloß**

Sendung vom 02.09.2016
(ESD beim SR am 07.01.2012)

Mit Spielweger Käse gefüllter Kartoffelkloß, Sauerteigcrôutons, grüner Spargel und Rapsölvinaigrette

In dieser Folge hat Harald Rüssel seine Freiluftküche nicht im Hunsrück aufgeschlagen, sondern im Schwarzwald, im romantischen Münstertal. Dort kreiert er mit seinem guten Freund und Kochkollegen Karl-Josef Fuchs, Chef im Romantikhotel Spielweg, ein Gericht mit Zutaten, die er direkt dort vor Ort bekommt.
Den Spielweger Käse, die Füllung für seinen Kartoffelkloß, stellt nämlich Karl-Josef Fuchs in seiner eigenen kleinen Käserei mit viel Hingabe und Leidenschaft her. Die Milch zu diesem Gourmetkäse kommt von Hinterwälder Rindern, einer alten robusten Rasse, die in der Nähe, auf dem Drehbachhof am Schauinsland gehalten wird. Die besondere Qualität der Milch dieser Rasse beruht auf den kräuterreichen Weiden der dortigen Bergwiesen.
Assistent und Parlierer Manuel Andrack ist in diesem "Bund der Dritte", denn er hat ja für die hochwertige "Rohware" zu sorgen, die die Küchenmeister für ihre Kreationen brauchen und muss schließlich auch am Herd mit anpacken wenn's denn nötig wird.
So gilt für diese Folge:
Da gibt's am Herd schon mal Gedränge-
heut' sind's drei Mann für alle Gänge!

Gefüllter Kartoffelkloß mit Spielweger Käse und Sauerteigcrôutons, grüner Spargel und Rapsölvinaigrette

Für die Kloßfüllung:

100 g Münstertaler Käse
1 Zweig Liebstöckel
1 Zweig Petersilie
½ Schalotte
1 cl Rapsöl
Croutons aus Sauerteig
Salz und Pfeffer

Rezepte

1 Tomate
2 EL Brösel aus geriebenem Weißbrot
1 cl Wein (zum Ablöschen der Schalotten)
Butter

Sauerteigbrot in Würfel schneiden und Crôutons daraus herstellen. Die Schalotte in Rapsöl anschwitzen, mit etwas Wein ablöschen. Den Liebstöckel und die Petersilie zupfen und hacken, den Käse in Würfel schneiden. Von der Tomate die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden, leicht ansalzen. Alle Zutaten miteinander vermengen und Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Masse zu feucht sein, ein wenig Weißbrotbrösel darunter mischen.

Für die Kartoffelkloßmasse:

500 g	gekochte Kartoffeln, abgedampft
150 g	Stärke
2	Eigelb
	Salz, Pfeffer und Muskat

Für die Schmelze:

2 EL geklärte Butter
2 EL Weißbrotbrösel

Kartoffeln pressen und mit Eigelb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Soviel Stärke untermischen, dass sich der Teig von der Schüssel löst, abdrehen bzw. mit der Masse vorher füllen und im Salzwasser, mit etwas Stärke abgezogen, abkochen. Über die fertigen Klöße etwas Schmelze geben.

Für die Rapsölvinaigrette:

Zur Vinaigrette grundsätzlich 1 Teil Öl, 1 Teil Essig, 2 Teile Brühe :
100 ml Rapsöl
100 ml Weinessig
200 ml Brühe

1 Schalotte in Würfel
1 Zweig Thymian
1 Zweig Liebstöckel
1 TL Akazienhonig
½ TL Senf
2 cl Riesling
30 g Möhren, in feine Würfel geschnitten
30 g Sellerie, in feine Würfel geschnitten
30 g Lauch, in feine Würfel geschnitten
2 g Stärke
Salz, Pfeffer und Zucker
2 EL gewürfeltes Tomatenfleisch

Schalotten in Rapsöl anschwitzen, Gemüse in Rapsöl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen, dann Senf hinzugeben, Weinessig und Brühe hinzugeben. Mit in Wasser angerührter Stärke abbinden. Nochmals etwas Brühe und Akazienhonig hinzugeben. Die Vinaigrette nun mit Salz und Pfeffer sowie einem Hauch Zucker abschmecken. Tomatenwürfel und frisch gehackte Kräuter hinzugeben.

Für den grünen Spargel:

500 g grüner Spargel geputzt und blanchiert
Spargel in geklärter Butter erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wein
Weißer Burgunder 2010
trocken
Markgräflerland / Baden
Weingut Martin Wassmer
Am Sportplatz 3
79189Bad Krozingen - Schlatt
Tel: 07633 – 15 29 2
E-Mail: wassmer-krozingen@t-online.de

Koch
Harald Rüssel
Landhaus St. Urban
Büdlicherbrück 1
54426 Naurath / Wald
Tel: 06509 – 91 40 0
E-Mail: info@landhaus-st-urban.de

Koch-“Kollege“/Käse
Karl-Josef Fuchs
Romantik Hotel Spielweg
Spielweg 61
79244 Münstertal / Schwarzwald
Tel: 07636 – 709 – 0
E-Mail: fuchs@spielweg.com

Milch
Drehbachhof
Matthias Scherer
Am Drehbachhof
Stohren 2
79244 Münstertal / Schwarzwald
Tel: 07602 – 92 04 67