

„Stadt, Land, Lecker“ vom 18. Mai 2019| Rezept von Hannes Heim



Zillertaler Hochzeitsmahlerl: Ofenleber (Hackbraten aus Innereien) mit Schweinemedallions im Speckmantel und Zillertaler Zergl (Käsepressknödel)

Zu jeder Zillertaler Hochzeit gehört die Ofenleber, so der junge Koch Hannes Heim. Es handelt sich hierbei um einen Hackbraten, in dem nicht nur Muskelfleisch, sondern auch Innereien verarbeitet werden. Ergänzt wird die Ofenleber - als Hochzeitsessen soll es ja reichhaltig werden - mit in Speck eingewickeltem Schweinefilet und Zillertaler Zergln, gebratenen Kartoffelknödeln mit Käse.

Zutaten für die Ofenleber:

400 g	Leber
400 g	Lunge und Herz vom Schwein
400 g	Schweinebauch
140 g	alte Semmeln
90 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
¼ l	Milch
500 g	Kartoffeln (gekocht)
120 g	Eier (3 Eier Größe M)
½ l	Rinderbrühe
1	Schweinenetz (in Wasser eingeweicht)
	Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	Majoran

Zutaten für die Soße:

1	Flasche Weißbier
500 g	Rinderknochen (Suppenknochen)
	Karotten
	Lauch
	Sellerie
	Salz
	Pfeffer
	Kräuter (Rosmarin, Liebstöckel, Lorbeer)

Zutaten für die Schweinemedallions:

600 g	Schweinefilet
6	Scheiben Tiroler Speck

Zutaten für die Zillertaler Zergl:

550 g	Kartoffeln (gekocht)
130 g	Graukäse
40 g	Ziegenkäse
125 g	Topfen
1	Ei
50 g	Mehl
	Salz
	Pfeffer
½	Zwiebel
	Schnittlauch

Zubereitung:

1. Begonnen wird mit der Soße: Die Rinderknochen sorgfältig und dunkel anbraten. Wurzelgemüse schälen und aus den Schalen in einem zweiten Topf mit Wasser eine Gemüsebrühe kochen. Das Wurzelgemüse in grobe Würfel schneiden und zu den gerösteten Knochen geben und noch eine Weile mitrösten.
2. Dann mit dunklem Weißbier ablöschen und reduzieren lassen. Später mit der Gemüsebrühe auffüllen und sanft mindestens eine Stunde köcheln lassen.
3. Danach absieben und die entstandene Soße zur gewünschten Sämigkeit mit Speisestärke abbinden.
4. Für die Knödelmasse werden 550 Gramm gekochte und wieder abgekühlte Kartoffeln benötigt. Dieser Schritt sollte am besten bereits am Vortag erfolgen. Die Kartoffeln werden durch eine Presse gedrückt oder mit einem Stampfer zerstoßen. Die Kartoffelmasse mit dem Topfen und den zwei Käsesorten (grob zerbröselte) vermischen, ein Ei und etwas Mehl hinzugeben. Fein geschnittenen Schnittlauch und feine, vorher gebratene Zwiebelwürfel hinzugeben. Würzen und gut vermischen. Mit feuchten Händen flache Knödel formen und in einer beschichteten Pfanne vorsichtig, bei mittlerer Hitze in Butter braten.
5. Für die Ofenleber zunächst das Fleisch und die Innereien durch den Fleischwolf lassen. Ob man die grobe oder die feine Scheibe verwendet, ist letztlich Geschmackssache. Die gekochten Kartoffeln können ebenfalls durch den Fleischwolf gegeben werden, andernfalls eine Kartoffelpresse verwenden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und etwas anbraten, dann zur Masse geben. Alte Brötchen in Milch einweichen, danach wieder etwas auspressen und dem Fleischbrät zugeben, sowie drei Eier und gehackte Petersilie. Danach nicht zu sparsam würzen, insbesondere Majoran großzügig begeben. Entweder roh abschmecken oder eine kleine Probe als Frikadelle braten und probieren, gegebenenfalls nachwürzen.
6. Eine feuerfeste Form mit dem Schweinenetz auskleiden. Die Masse in die Form geben und gut reinpressen. Die Masse sollte überall die gleiche Höhe haben, um eine regelmäßige Garung zu gewährleisten. Das Netz oben zusammenlegen und überlappen lassen, was übersteht wegschneiden.

7. Bei hoher Anfangstemperatur (220°C) für circa 15 Minuten backen lassen, danach die Temperatur reduzieren (150°C) für weitere 30 bis 45 Minuten. Zwischendurch mit etwas Rinderbrühe beträufeln, um Austrocknen zu vermeiden.
8. Die Ofenleber aus dem Rohr nehmen und circa fünf Minuten zur Seite stellen und ziehen lassen. Überschüssigen Fleischsaft aus der Form zur Sauce geben und Portionsstücke abschneiden.
9. Schweinefilet in dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Danach in Tiroler Speck einrollen. Beginnend mit der Verschlussseite von allen Seiten scharf anbraten. Danach bei geringer Hitze (80°C) circa zehn Minuten ziehen lassen. Schweinefilet darf leicht rosa serviert werden.
10. Zergl, Ofenleber und Schweinefilet auf einem Teller anrichten und etwas Sauce dazugeben. Dazu passen frittierte Zwiebelringe beziehungsweise Röstzwiebeln.

Bonusrezept: Melkermuas

Ein altes Rezept der „Melker“, also der Knechte, die sich ums Vieh kümmerten. Es handelt sich um einen Mehlbrei, der früher auf offenem Feuer in einer Pfanne zubereitet wurde.

Zutaten:

150 g	Butter
150 g	doppelgriffiges Mehl (etwas gröberes Mehl – oder Mehl und Gries gemischt)
700 ml	Milch
	etwas Salz
	Butter zum Braten

Zubereitung:

1. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze Butter schmelzen lassen, Mehl einstreuen und rasch mit einem Holzspatel verrühren. Mit kalter Milch aufgießen und salzen. Aufkochen und zu einer glatten, nicht zu festen Masse verrühren.
2. In einer beschichteten Pfanne ein Stück Butter erhitzen, den Brei aus der ersten Pfanne hineingeben und unter ständigem leichtem Rütteln braten. Die Masse wenden sobald sie auf der Unterseite goldgelb gebacken ist und fertig backen.
3. In der Pfanne servieren, ein süßes Kompott oder Marmelade dazu servieren, nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen.