

# #heimat

DER GENUSSBOTSCHAFTER FÜR DEN

# schwarzwald

SONDERDRUCK – KOSCHT NIX!



MADE WITH LOVE IN DER ORTENAU



**DIE 30 BESTEN KÖCHE DER REGION**

**90 SCHWARZWALD-REZEPTE, DIE  
IHR SO NOCH NIE GESEHEN HABT**

**ALLES DRIN:  
HÄPPLE, SÜPPLE UND SÜSSES,  
EBBS EDLES UND WAS RECHT'S**

# IHR WOLLT ES DOCH AUCH!

Mit dem #heimat-Kochbuch doppelten Kochspaß erleben

+++ SONDERAUSGABE +++ #HEIMAT-KOCHBUCH +++ SONDERAUSGABE +++



Kaum zu übersehen: Unser Fotograf hat das Thema Schwarzwald beim Shooting mit Ulf Tietge und Janina D'Aguanno fürs neue Kochbuch sehr wörtlich genommen ...

# Schwarzwald RELOADED

WEIHNACHTEN KANN KOMMEN! DENN WIR HABEN DA MAL WAS VORBEREITET:  
240 SEITEN MIT 90 REZEPTEN VON 30 GENIALEN KÖCHEN AUS DEM SCHWARZWALD.  
UND PASSEND ZUM FEST SERVIEREN WIR SCHON MAL EINE KOSTPROBE ...

Mit guten Kochbüchern ist es am Ende doch wie mit schönen Innenstädten. Man könnte irgendwie auch ohne über die Runden kommen, könnte allein aufs Internet setzen, online einkaufen und Rezepte googeln – aber wozu? Es macht doch einfach viel zu viel Freude, sich zwischen den Schaufenstern zu verlieren oder großartige Bilder zu bewundern, Inspiration zu inhalieren und auf neue Ideen zu kommen.

## Heimat neu entdecken

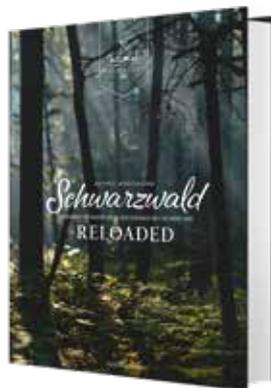
Nun: Genau deshalb haben wir im Frühjahr ein Wahnsinnsprojekt gestartet. *Schwarzwald Reloaded*. Die Klassiker der besten Küche Deutschlands neu interpretiert. Dieser Aufgabe haben wir uns nicht mit nur einem Koch gestellt, sondern eben mit gleich 30 kreativen Küchenchefs aus den besten Häusern unserer Heimat. Gemeinsam haben wir uns die Klassiker vorgenommen: Eingemacht's Kalbfleisch. Wurstsalat. Bibeleskäs. Sauerbraten. Schwarzwälder Kirsch. Diese Klassiker aber haben wir so weitergedacht und so überraschend anders präsentiert, dass

man seine Heimat mit Messer und Gabel komplett neu entdecken kann. Zum Beispiel, wenn man den Sauerbraten im Dim Sum findet. Die Forelle als Ceviche. Oder gezupfte Schweinshulter (Pulled Pork) in der Maultasche.

## Produkte aus der Region

Neben den bekannten Klassikern haben wir uns der wichtigsten Produkte vor unserer Haustür angenommen: den Forellen aus dem Schwarzwald und den Welsen aus dem Rhein. Den Beeren und Pilzen. Den Wildkräutern und dem Gemüse vom Wochenmarkt: Topinambur und gelbe Bete, Erbsen und Spargel, Kürbis und Kohl. Dazu gibt es überall im Buch interessante Infos zu diesen stillen Stars in unseren Küchen.

*Schwarzwald Reloaded* ist kein Buch mit Archivmaterial oder dem Best-of aus drei Jahren #heimat, sondern ein komplett neues Projekt. Mit mehr als 2000 Stunden Arbeit für drei Pfund Papier. Eine Mannschaftsleistung mit der kompletten Equipe hinter #heimat und Janina D'Aguzzo als Projektleiterin, mit 30 genia-



## DIE KÜCHENCREW...

Was für eine Besetzung am Herd! Mit uns und für euch gekocht haben 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

- › len Köchen aus der Region und mit vier fantastischen Fotografen: Michael Bode und Paul Gärtner, Dimitri Dell und Jigal Fichtner.

## Fünf Kapitel voller Verlockungen

Das Buch enthält Porträts aller Köche und ist in fünf Kapitel aufgeteilt: zunächst kalte und warme Vorspeisen. Die *Häpple*. Vom besten Wurstsalat Badens bis zu Linsen mit Griebenwurstravioli. Danach die *Süpple*: wundervolle Kreationen für jede Jahreszeit. Von Badischer Schneckensuppe mit Blätterteigkapuze über Schaumsuppe mit Topi bis zur Bouillabaisse mit Schwarzwald-Fischen, Gester und Liebstöckel-Rouille.

Die Hauptspeisen sind in drei Kapitel unterteilt. Wir servieren *Was recht's, ebbs Edles* und *vom Roscht*. Es bleibt jedem selbst überlassen, ob man sich an die kniffligeren Kreationen der Sternköche heranwagt oder ob man es lieber rustikal und einfacher mag. Ob man in der Küche bleiben möchte oder lieber den Grill anschmeißt. Bei Rezepten wie dem Hirschragout aus der Bareiss-Jagd, dem Fledermaussteak von Jörg Sackmann, André Tienelts Taube aus dem Ritter oder Tim Santos Hotdog vom Fasan hat man wahrlich die Qual der Wahl.

Last not least: Desserts! Oder wie wir sagen: *so süß!* Es gibt Quarkknödel und knusprige Schafsmilch, Dillparfait und Gin-Dessert, Erdbeerherz, Schwakito und Beeren mit Macarons ...

Am Ende bleibt nur eine Frage offen: Ich habe keine Ahnung, wie es unsere Kollegin Janina D'Aguzzo angestellt hat, nach mehreren Dutzend Fotoshootings, nach mehr als 100 superleckeren Kreationen (alle haben es nicht ins Buch geschafft) und sicher weit über 60 000 Kalorien vor der Kamera nicht ein einziges Gramm zugenommen zu haben. #

Rezept: Thomas Merkle

# Brätschilisuppe

## VOM KAISERSTUHL

### DIE SUPPE

**50 g durchwachsenen Speck**

**1 weiße Zwiebel**

**1 Knoblauchzehe**

**2 EL Mehl**

**300 ml weißem Burgunder**

**500 ml Fleischbrühe**

**1 altbackene Brezel**

**100 g Karotten**

**100 g Sellerie**

**200 ml Sahne**

**Salz, Pfeffer und Muskat**

### GARNITUR

**50 g Schnittlauch**

**50 g Butter**

**2 altbackene Brezeln**

**1 Rosmarinzwig**

**1 Thymianzwig**

und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch zugeben und mit anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Burgunder ablöschen. Mit Fleischbrühe auffüllen. Die Brezel in Würfel schneiden und mit dazu geben. Karotten und Sellerie gleichmäßig würfeln, zugeben und 5 Minuten ziehen lassen, dann zugeben und alles mit Sahne abschmecken.

Schnittlauch fein schneiden und in einer Pfanne aufschäumen lassen. Brezeln in Würfel schneiden und mit Butter darin anrösten und kurz vor dem Servieren mit dem Schnittlauch auf der Suppe anrichten.



## Ein Festessen

Hier kommt unser kleiner Vorgeschmack auf *Schwarzwald Reloaded!* Mit vier Rezepten, aus dem Buch, die zu Weihnachten jeden Gast glücklich machen und mit denen man alternativ auch ein ganz ordinäres Januarwochenende zu einem unvergesslichen Fest machen kann.

Übrigens: Wer mal einen Blick hinter die Kulissen unserer Shootings werfen möchte – auf [www.heimatschwarzwald.de](http://www.heimatschwarzwald.de) gibt es einen Blog zum Buch.



Rezept: Ronny Loll

# Schwarzwälder Jakobsmuschel

**OHNE JAKOBSMUSCHEL**

## DAS GEMÜSE

**¼ Knollensellerie,**  
**2 Karotten,**  
**3 Frühlingszwiebeln,**  
**1 Fenchelknolle**  
**2 festkochende Kartoffeln**  
**2 Zehen Knoblauch**  
**4 EL Rapsöl**  
**10 g geräuchertes Paprikapulver**  
**3 Fäden Safran**  
**100 ml Weißwein**  
**120 ml Pastis**

**Salz und viel schwarzem Pfeffer**  
**6 Stängel Blattpetersilie**

## DIE JAKOBSMUSCHEL

**1 Blatt Norialge**  
**1 TL Misopaste,**  
**2 Spritzer asiatische Fischsauce,**  
**1 TL Zucker**  
**100 ml Wasser**  
**1 Kräuterseitling**  
**feinem Rauchsatz**

und  
putzen und in haselnussgroße Würfel schneiden.  
pellen und fein hacken. Alles mit  
in einem Topf anbraten.  
und  
dazugeben und etwa 1 Minute mit anbraten. Mit  
und  
ablöschen und mit soviel Wasser auffüllen, bis das Gemüse gerade so  
bedeckt ist. Diesen Eintopf etwa 15 Minuten ohne Deckel kochen lassen,  
da die Flüssigkeit verdampfen und eindicken soll.  
Ist das Gemüse gar, alles mit  
abschmecken.  
grob schneiden und unterrühren.

zerbröseln und  
und  
miteinander verrühren.  
Die Stiele von  
(möglichst groß und gerade gewachsen)  
in vier etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und für etwa 1 Stunde in die  
Marinade legen, dabei mehrmals wenden. Die Pilzstücke aus der Marinade  
nehmen und trocken tupfen. Die Schnittflächen der Pilze in einer Pfanne  
mit etwas Öl scharf anbraten und mit  
würzen. Das Gemüse in tiefe, vorgewärmte Teller geben.  
Die falsche Jakobsmuschel oben aufsetzen und mit Kräutern  
garniert servieren.

Rezept: Daniel Fehrenbacher

# Rehgeschnetzelttes

## MIT WASSERMELONE, CASHEW UND PAK CHOI

### **DAS GESCHNETZELTE**

**500 g Rehnüsschen (aus der Keule)** in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit  
**Salz und Pfeffer** würzen.

### **MELONENGEMÜSE**

**½ Wassermelone** in Würfel schneiden, mit  
**100 ml Apfel-Balsamico-Essig** und  
**100 ml Olivenöl** in einen Plastikbeutel vakuumieren. So saugt sich die Melone mit der Essig-Öl-Marina-  
de 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.

**50 g gerösteten Cashewkernen** Mit  
**etwas Wildjus** garnieren und  
angießen.

**TIPP** Am besten eignen sich Wassermelonen mit wenig Kernen.



Rezept: Peter Hagen-Wiest

# Schwarzwälder

## KIRSCHDESSERT

### **SCHOKOCRUMBLE**

15 g Mehl,  
13 g Stärke,  
13 g Kakaopulver,  
33 g Haselnussgrieß,  
1 Prise Salz, 28 g braunen Zucker  
28 g weiche Butter

und  
gut vermischen, anschließend bei 180 Grad für neun Minuten backen.

### **LÄUTERZUCKER**

50 g Zucker  
50 ml Wasser

und  
einmal aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

### **SCHOKOSPONGE**

135 ml Eiweiß (4 bis 5 Stück),  
80 g Eigelb (4 Stück),  
25 g Mehl  
50 g Kakao, 80 g Zucker,  
50 g Mandelgrieß  
1 Schluck Sprudel

und  
im Thermomix vermischen. Anschließend in eine Isi-Flasche abfüllen, drei Gaskapseln zufügen und gut schütteln. Zwei Stunden ruhen lassen. Vor dem Backen nochmals schütteln und einen mikrowellenfesten Becher zur Hälfte damit füllen. Auf halber Stärke für 30 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen.

### **KIRSCHGELEE**

20 g Zucker  
100 ml Kirschsafte  
50 g Kirschmark  
1 Schuss Kirschwasser  
1 Blatt Gelatine (2 g)

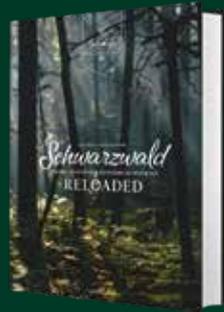
zu hellem Karamell erhitzen, mit  
ablöschen,  
und  
hinzufügen und einmal aufkochen.  
aufweichen und dazugeben. Das Gelee abfüllen und tiefkühlen.

### **SCHOKOMOUSSE**

30 ml flüssige Sahne  
50 g dunkle Kuvertüre  
70 ml Schlagsahne  
25 ml Läuterzucker  
120 g Eigelb

und  
Kuvertüre zu einer Ganache verarbeiten.  
aufschlagen.  
aufkochen.  
langsam hinzufügen und im Kessel aufschlagen. Alle Zutaten temperieren. Die Eigelb-Zucker-Mischung in die Ganache einrühren. Dann die Schlagsahne unterheben. In eine Form füllen und anschließend das Kirschgelee noch im gefrorenen Zustand als Füllung in die Mousse drücken.

*Jetzt bestellen!*



Schwarzwald Reloaded gibt es für 29,80 Euro bei jedem guten Buchhändler. Oder Ihr bestellt das Buch direkt bei uns: versandkostenfrei und einfach auf Rechnung. Am besten geht das per Mail an [info@tietge.com](mailto:info@tietge.com), online über

[www.heimatschwarzwald.de](http://www.heimatschwarzwald.de) oder einfach per Telefon: 07 81 / 91 97 05-11





#heimat  
KOCHBUCH  
VOL. 1

**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 kre-  
ieren. Mit anderen Worten: Kunst aus Küchen. Das  
Beste, was man mit Kalorien machen kann.**

**Dieses Werk ist daher auch eine Liebes-  
erklärung an unsere Heimat, an den Schwarzwald  
und seine kulinarischen Wurzeln. Voller Respekt  
vor der Schöpfung und voller 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,  
Manuel Wassmer und Verena Scheidel,  
Tim Santo und Jochen Maurer,  
Gerhard Volk, Nick Schär und Heiner Haseidl.**