



ULF TIETGE

Schwarzwald

KLASSIKER DER BESTEN KÜCHE DEUTSCHLANDS NEU INTERPRETIERT

RELOADED 2

team tietge.



REZEPTÜBERSICHT

BAUERNBROT	10
DATSCHKUCHEN	11
OFENSCHLUPFER	12
BREITE NUDLE	13
NUDELN OHNE EI	13
SPÄTZLE	14
MAULTASCHEN	14
SCHUPFNUDELN	15
SAUERKRAUT	15
SEMMELKNÖDEL	16
GRIESSSCHNITTE	17
DAMPFNUDEL	17
PFANNKUCHEN	17
KARTOFFELSALAT	18
FLEISCHBRÜHE	18
SAUCE HOLLANDAISE	19
VINAIGRETTE	20
KRÄUTERVINAIGRETTE	20
KARTOFFEL-SPECK-DRESSING	20
TOPINAMBURPÜREE	21
REHSCHINKEN	23
WURSTSALAT	23



SCHWARZWÄLDER KOCHSCHULE

BAUERNBROT, SPÄTZLE, BRÄGELE, SPECK: DIE SCHWARZWÄLDER KÜCHE IST VON ZUTATEN GEPRÄGT, DIE IN DER BÄUERLICHEN LANDWIRTSCHAFT EINFACH DA WAREN. WAS DARAUS IM LAUFE DER ZEIT ALLES ENTSTAND, IST BEI GENAUERER BETRACHTUNG EIGENTLICH UNGLAUBLICH! MAN KÖNNTE AUCH SAGEN: DIE GRÖSSE UNSERER KÜCHENKUNST LIEGT GERADE IM KLEINEN...

KÜRBISSUPPE

MIT KORIANDERSCHAUM & GARNELE

SUPPE

2 mittelgroße Zwiebeln
7 g frischen Ingwer
12 g Zitronengras
10 ml Kürbiskernöl
2,5 kg Hokkaido-Kürbis
500 ml Gemüsebrühe
600 ml Kokosmilch,
50 ml Sweet-Chili-Sauce,
12 ml weißen Balsamico,
50 ml Orangensaft,
50 g Salz und 25 g Zucker

schälen,
und
klein schneiden und in
glasig anschwitzen.
klein schneiden und auch etwas mit andünsten. Mit
ablöschen.

zugeben und für etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn der Kürbis
weich ist, alles pürieren, durch ein Sieb streichen und abschmecken.

KORIANDERSCHAUM

10 g frischen Koriander
100 ml Kokosmilch
Salz

und
mit etwas
mischen, abpassieren, in eine Isi-Flasche füllen und eine Druckpatrone
aufsetzen.

EINLAGE

1 kg Garnelen
Salz, Pfeffer und Limettensaft

putzen und mit
marinieren, im Olivenöl kurz anbraten.





NICO SEMPf UND PATRICK JUST (v. re.) sind sehr empathische Köche. Ihr Motto in der Küche des Hotels *Fritz Lauterbad* in Freudenstadt: Nice to feed you! Auf dem Teller landen fein dekorierte und liebevoll kombinierte Speisen – mit regionalem und internationalem Flair. Dritter im Bunde ist SALVATORE GRACIA, der in der hauseigenen *Berghütte Lauterbad* in gleicher Weise Wanderer glücklich macht. www.fritz-lauterbad.de

NICO SEMPFF PATRICK JUST SALVATORE GRACIA



Welches Gericht kann niemand auf der Welt besser kochen als Du?

- * Spaghetti mit Meeresfrüchte
- * Käsespätzle
- * Mantaschen mit Kartoffelsalat

Wo ist der **Schwarzwald** am schönsten?

- * Freudenstadt
- * Schönbürg bei Calw
- * Schwarzwaldhochstraße

Was war Deine größte Küchenpanne?

- * gibt nichts
- * Beim Tragen ein Eimer Tomatensuppe heruntergefallen.
- * Salz in Mousse

Wohin gehst Du selbst am liebsten auswärts essen?

- * Kesselhaus Karlsruhe
- * Anami Pforzheim
- * Regional

Wann kochst Du vor Wut?

- * wenn mich jemand Sabotieren tut
- * wenn mich jemand ärgert
- * wenns nicht so läuft wie ich möchte.

Wem würdest Du gerne mal die Meinung zeigen?

- * gibt niemanden
- * gibt niemanden
- * gibt niemand

Mit wem würdest Du gerne mal zusammen am Herd stehen?

- * Tim Raue
- * Nils Egtermeyer
- * Salvatore Gracia

Was mochtest Du als Kind nicht essen und womit kann man Dich heute noch jagen?

- * Sauerkraut
- * Dosenravioli (Ferbizgerichte)
- * Linsen

Was lässt Dich am ehesten schwach werden: Currywurst, Kirschtorte oder ein Gläsle Champagner?

- * Kirschtorte
- * Currywurst

Mit welcher **Eigenschaft** kann man Dich am besten beschreiben?

- * hilfsbereit
- * freundlich
- * sturköpfig

- * Salvatore Gracia
- * Nico Sempff
- * Patrick Just

TATAR VOM KALB

MIT CHAMPIGNONS, KRÄUTERCREME & SCHWARZEM KNOBLAUCH

KRÄUTERCREME

100 g Eiweiß (von 8 Minuten lang gekochten Eiern),
30 g Petersilie, 10 g Dill,
140 ml Traubenkernöl und
50 ml kräftigen Gemüsfond mit dem Mixer zu einer Creme verrühren und durch ein Sieb streichen. Mit
Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

KNOBLAUCH

20 g schwarzen Knoblauch (fermentiert),
30 ml Limettensirup,
30 ml Gemüsfond,
20 ml Melfor-Essig und
30 ml Worcestersauce in einem Mixer pürieren und in einen Spritzbeutel geben.

KRÄUTERSALAT

100 ml Rotweinessig,
100 ml Olivenöl und
100 ml Traubenkernöl mit
50 g Zucker und 15 g Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Mit etwas
Pfeffer abschmecken. Mit dieser Vinaigrette die
Wildkräuter (wie Löwenzahn, Babyspinat, Senf, Erbsentriebe, Wildkresse, Wegerich, Sauerklee oder verschiedene Blüten) vor dem Servieren marinieren.

TATAR

6 Sch. Schwarzwälder Schinken in feinste Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas
Limonen-Olivenöl knusprig braun ausbraten und abkühlen lassen.
500 g frisches Kalbsfilet mit einem Messer fein hacken.
20 g rote Zwiebeln in feine Würfel und etwas
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alles zum Filet geben und mit
Salz und Pfeffer zu einem würzig-frischen Tatar abschmecken.
2 mittelgroße Champignons mit Hilfe eines Trüffel- oder Gemüsehobels sehr fein hobeln und mit
geräuchertem Olivenöl beträufeln.

BROTCHIPS

1 Bauernbrot für 30 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Anschließend auf der
Olivenöl Schneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem
Salz und Pfeffer Blech mit Backpapier ausbreiten. Die Scheiben mit gutem
beträufeln, mit
würzen und dann im Ofen bei 180 Grad etwa 7–8 Minuten lang rösten.



KESCHDE

So häufig wie am Westhang des Schwarzwalds sind die essbaren Edelkastanien nirgends in Deutschland zu finden. Einerseits liebt der Baum das milde Klima – andererseits waren Keschde früher für die Ernährung der Badener sehr wichtig: Gut 100 Kilogramm Früchte wirft ein großer Baum ab – genug, um einen Menschen über Monate zu ernähren. Außerdem taugt das Holz für Fassdauben und das Laub als Dünger für die Reben.



Gnocchi aus Kastanien

MIT BERGKÄSESAUCE UND BABYSPINAT

GNOCCHI

800 g Kartoffeln
Meersalz
200 g Esskastanien
1 Ei, 2 Eigelb (Größe L),
150 g Weizenmehl,
50 g Speisestärke und etwas Salz

(mehligkochend) samt Schale in einem Topf voll Wasser mit kochen, abgießen, ausdampfen lassen und noch warm schälen. garen und durch die Kartoffelpresse drücken. Dann zusammen mit

in die noch warme Masse einarbeiten. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Der Teig sollte dabei nicht abkühlen, da er sonst Feuchtigkeit aufnimmt und man zuviel Mehl und Stärke einarbeiten muss.

Die Teigstücke mit bemehlten Händen zu Gnocchi formen und mit einer Gabel das typische Muster eindrücken. Die fertigen Gnocchi auf einem Griesbett lagern. Anschließend in Salzwasser etwa 6 Minuten gar ziehen lassen, mit der Schaumkelle in eine Pfanne heben und gemeinsam mit und

20 g Butter
20 g Tannenhonig
Pfeffer

leicht bräunen. Zum Schluss mit aus der Mühle würzen. Bis zum Anrichten bei 80 Grad warm halten.

KÄSESAUCE

2 Schalotten und 1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
4 cl Noilly Prat
500 ml Gemüsebrühe
1 EL Butter
1 EL Mehl
125 ml süßer Sahne
100 g geriebenen Bergkäse
Muskatnuss

fein würfeln und zusammen mit in einem Topf glasig dünsten. angießen, aufdampfen lassen, in den Topf geben und auf etwa die Hälfte einkochen. mit

verkneten und zusammen mit in den Sud einrühren. Für 5 Minuten sanft köcheln lassen. Zum Schluss (Greyerzer oder Alpenkäse) einrühren und mit frisch geriebener würzen. Den Topf zudecken und abseits vom Herd warm halten.

BABYSPINAT

2 Schalotten
2 EL Butter
500 g Babyspinat
4 Olivetti- oder Strauchtomaten
Meersalz und Pfeffer
50 g Parmesan

fein würfeln und im Topf mit glasig dünsten. waschen, abtropfen und nach dem Hinzufügen zusammenfallen lassen. entstielen, würfeln und ebenfalls in den Topf geben, mit aus der Mühle abschmecken. Bis zum Anrichten zugedeckt warm halten. beim Anrichten über die in einer großen Schüssel mit der Bergkäsesauce vermengten Kastaniengnocchi und den vorsichtig untergehobenen Babyspinat hobeln. Anschließend sofort servieren.

Waldspaziergang

MIT HASELNUSS, TANNE UND PREISELBEEREN

TANNENEIS

80 g Tannenzweige

bei 180 Grad im Ofen rösten.
Die Tannenzweige dann mit

560 ml Milch,

350 ml Sahne,

100 ml Tannenhonig,

40 g Staubzucker

Salz

und einer Prise
aufkochen. Die Masse etwas abkühlen lassen, damit später das Eigelb
beim Einrühren nicht gleich stockt.

Jetzt

10 Eigelb

einrühren und zur Rose abziehen, das heißt, bei höchstens 82 Grad die
Flüssigkeit mit den nach und nach eingerührten Eigelb eindicken. Die
Tannenzweige hinzugeben und für etwa 3–4 Stunden ziehen lassen und
anschließend absieben.

Die fertige Masse in die Eismaschine geben.

Wenn das Eis fertig ist, mit einigen

Preiselbeeren

in Silikonformen umfüllen, einen Stiel dazugeben und die Formen noch
einmal im Tiefkühler durchfrieren lassen.

400 g dunkle Schokolade

über dem Wasserbad schmelzen lassen. Jetzt das Eis aus den Formen lösen
und das Eis mit der Kuvertüre überziehen. Dann mit

80 g karamellisierten

Haselnusssplittern

das Eis verfeinern und auf einem Blech mit Backpapier liegend wieder
bis zum Servieren im Tiefkühler vorhalten.





HIMBEER-SCHOKOLADEN-

Tarte

TEIG

235 g Mehl,
30 g Mandelmehl,
90 g Puderzucker,
120 g Butter,
1 kleines Ei (50 g)
eine Prise Salz

und
zu einem Mübeteig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Dann den Teig auswalzen und in vier kleine Tarte-Förmchen drücken.

Am besten sind Förmchen mit acht bis zehn Zentimeter Durchmesser.
Jetzt die Tartelettes bei 170 Grad für etwa 20 Minuten mit Umluft blind
backen und erkalten lassen.

GANACHE

250 g Kuvertüre
aus Vollmilchschokolade

im Wasserbad zum Schmelzen bringen.

In einem zweiten Topf

190 g Himbeerpüree

auf 50 Grad erhitzen, in zwei oder drei Gaben in die flüssige Kuvertüre
einrühren und mit einem Handmixer emulgieren.

einer Handvoll Himbeeren

Zum Schluss die Ganache über die Tarte gießen und erkalten lassen.
Nach dem Erkalten mit Kakaopulver bestreuen und mit
ausgarnieren.