



ULF TIETGE · JANINA D'AGUANO

Schwarzwald

KLASSIKER DER BESTEN KÜCHE DEUTSCHLANDS NEU INTERPRETIERT

RELOADED



ULF TIETGE · JANINA D'AGUANO

Schwarzwald

KLASSIKER DER BESTEN KÜCHE DEUTSCHLANDS NEU INTERPRETIERT

RELOADED





**ESSEN
IST EIN
BEDÜRFNIS.**

**GENIESSSEN
EINE KUNST.**



Editorial

MIT DANKESCHÖN!

Wir haben für dieses Buch 30 der besten Köche des Südwesens gewinnen können. Junge Wilde und alte Hasen. Punker am Herd, Rocker am Grill, aber natürlich auch Gentlemen aus gediegenen Häusern.

Entstanden ist so ein ebenso umfassendes wie spektakuläres Bild moderner Schwarzwald-Küche. Durchaus an Traditionen orien-

EINE LIEBESERKLÄRUNG AN UNSERE HEIMAT.

tiert und Klassiker zitierend, aber eben auch welttoffen, mutig und mit dem Anspruch, etwas völlig Neues zu kreieren. Mit anderen Worten: Kunst aus Küchen. Das Beste, was man mit Kalorien machen kann.

Dieses Werk ist daher mehr als nur ein Kochbuch. Oder gar eine Rezeptsammlung. Es ist eine Liebeserklärung an unsere Heimat, an den Schwarzwald und seine kulinarischen Traditionen. Voller Respekt vor der Schöpfung und voll Freude am Schönen. Denn wir glauben: Durchs Kochen macht man Liebe erst sichtbar. Und nur so kann Liebe später auch durch den Magen gehen...

Aber ein ganzes Lebensjahr für ein Buch? Für drei Pfund Papier? Ist es das wert, das ein ganzes Team sich so engagiert? Die Köche und die Fotografen, das Team aus der Grafik, die Foodies aus der Redaktion, unsere Lektoren und vor allem die Foodstyling-Mannschaft um Janina D'Aguanno und Franziska Dreher, die quasi alles organisiert haben und ohne die dieses Werk nie vollendet worden wäre...

All das hat sich gelohnt. Denn was wir als Team erschaffen haben, ist Inspiraton und Einladung. Teilen Sie mit Freunden die Liebe zum Schwarzwald. Laden Sie sie zum Essen ein, entdecken Sie Neues und gönnen Sie sich gemeinsam eine gute Zeit. Mit Respekt vor dem Gestern, lustvoll nach vorne schauend und in dem Wissen: Essen ist ein Bedürfnis. Aber Genießen ist eine Kunst.

Am Besten also, Sie fangen gleich an...



Ulf Tietge



Janina D'Aguanno



TEAMWORK!



**MARIO ALIBERTI, MARTIN HERRMANN, MIKE GERMERSHAUSEN, RONNY MARZIN, STEPHAN FUHRER, JAN MAXHEIM,
 MANUEL WASSMER & VERENA SCHEIDEL, ANDRÉ TIENELT (OBEN VON LINKS)
 FARID FAZEL, FRANCESCO D'AGOSTINO, RONNY LOLL, JAN PETTKE, KRISTINA FISCHER, RENEE RISCHMEYER,
 JÖRG & NICO SACKMANN, ANTON & KLAUS-WERNER WAGNER (MITTE)
 PETER HAGEN-WIEST, DANIEL FEHRENBACHER, STEFFEN DISCH, TIM SANTO & JOCHEN MAURER, SUSANNE TIETGE, THOMAS MERKLE,
 OLIVER RUTHARDT MIT OLIVER STEFFENSKY & WOLFGANG HIMMLER, GERHARD VOLK MIT NICK SCHÄR & HEINER HASEIDL (UNTEN)**

DA
STEHT
WAS
AUF
DEM
HERD!

HÄPPLE

AB SEITE 10

SÜPPLE

AB SEITE 52

WAS RECHT'S!

AB SEITE 82

EBBS EDLES

AB SEITE 134

VOM ROSCHT

AB SEITE 158

SO SÜSS!

AB SEITE 188



DREIERLEI WURSTSALAT

AUS DEM RENCHTAL

SHERRY-VINAIGRETTE

5 EL Thymianblätter
2 EL Rosmarin
600 ml Rinderkraftbrühe,
125 ml Sherry, 100 ml Balsamico,
3 EL Gewürzsalz,
7 EL Zucker, Saft von 2 Zitronen,
1 Knoblauchzehe und 3 EL Pfeffer,
500 ml Traubenkern- oder Rapsöl

und
fein hacken und vermischen mit

aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. In die noch warme Masse geben und mixen. Durch ein Sieb geben und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag aufmixen und weitere dazugeben. Das Dressing reicht für viele Portionen und ist im Kühlschrank bis zu drei Wochen haltbar.

ASIATISCHER WURSTSALAT

500 g geräucherten Fleischkäse
Salz und Pfeffer
200 g verschiedene Pilze
1 Knoblauchzehe
1 walnussgroßes Stück Ingwer
1 EL Sojasauce
1 Glas Sauerkraut
Erdnuss- oder Rapsöl

in Streifen schneiden. In der Vinaigrette 10 Minuten marinieren. Mit abschmecken.

in einer heißen Pfanne scharf anbraten.
und

reiben und in die Pfanne geben. Mit ablöschen und unter die marinierten Fleischkäsestreifen geben. Aus eine Portion herausholen, abtrocknen und in bei 170 Grad frittieren. Beim Anrichten mit dem Sauerkraut garnieren.

FRÜHLINGSWURSTSALAT

500 g feinen Fleischkäse
Salz, Pfeffer und frischen Kräutern
Frühlingsgemüse
2 EL Kapern
Erdnuss- oder Rapsöl

in Streifen schneiden. In der Vinaigrette 10 Minuten marinieren. Mit abschmecken.

fein schneiden und unterheben – zum Beispiel Radieschen oder Lauch.
abtrocknen und in

bei 170 Grad frittieren. Beim Anrichten mit den Kapern garnieren.

BOHNENWURSTSALAT

500 g groben Fleischkäse
Abrieb einer ½ Zitrone,
Knoblauch, Salz und Pfeffer
5 Tomaten
100 g Bohnen
1 Prise Bohnenkraut
½ Zwiebel
Schnittlauch

in Streifen schneiden. In der Vinaigrette 10 Minuten marinieren. Mit abschmecken.

entkernen und in Streifen schneiden.

blanchieren und der Länge nach halbieren. Alles zusammen mit vermischen und anrichten.

in feine Ringe schneiden und zusammen mit den Wurstsalat garnieren.

Tatar vom Rind

MIT SCHMAND, LAUCH UND TANDOORI MASALA

SCHNITTLAUCHCREME

1 kleines Bund Schnittlauch schneiden.
500 g Schmand kräftig mit
Salz und Cayenne und dem Schnittlauch abschmecken.

SCHNITTLAUCHÖL

1 Bund Schnittlauch und
225 ml Traubenkernöl sehr fein pürieren. Unter ständigem Rühren auf 105 Grad erhitzen und anschließend in Eiswasser abkühlen. Danach durch ein feines Sieb passieren, in ein Glas abfüllen und kühl lagern.

DAS SCHMANDGELEE

300 g Schmand und
200 g Crème fraîche mit
Tandoori Masala, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte davon erwärmen, bis es flüssig wird.
8 Blatt Gelatine einweichen, gut ausdrücken und im flüssigen Teil auflösen. Die andere Hälfte dazugeben und vermischen, dann auf ein flaches Blech als Spiegel ausgießen und kalt stellen.

EINGELEGTER LAUCH

50 ml weißen Essig erwärmen und mit
Salz abschmecken.
4 Stangen Frühlingslauch schneiden und im Essig 2 Tage marinieren.

EINGELEGTE RADIESCHEN

8 Radieschen in gewünschte Formen schneiden.
110 ml weißen Essig erhitzen,
60 g Salz darin auflösen, über die Radieschen geben und im Kühlschrank 2 Tage marinieren lassen.

TANDOORI-VINAIGRETTE

100 ml weißen Essig mit
Tandoori Masala, Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss
100 ml Schnittlauchöl dazugeben.

FÜRS TATAR

200 g Rinderfilet mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden und mit
Schnittlauchöl, Tandoori Masala sowie
2 rohen Eigelben mischen und je nach Gusto abschmecken.

GEWUSST?

Saure Sahne, Schmand und Crème fraîche – ist das nicht alles das Gleiche? Nein. Saure Sahne hat 10 Prozent Fettanteil und flockt beim Kochen aus. Wer das nicht will, bindet die Saure Sahne mit Mehl oder Stärke. Schmand hat 20 Prozent Fett und eignet sich bestens für Soßen oder Suppen, weil es nicht flockt. Crème fraîche hat 30 Prozent Fett und bis zu 15 Prozent Zucker. Noch reichhaltiger: die Crème double mit bis zu 40 Prozent.

