



ULE TIETGE

Schwarzwald

KLASSIKER DER BESTEN KÜCHE DEUTSCHLANDS NEU INTERPRETIERT

RELOADED 2

team tietge.


#heimat
K O C H B U C H
V O L . 2

ULF TIETGE

Schwarzwald

KLASSIKER DER BESTEN KÜCHE DEUTSCHLANDS NEU INTERPRETIERT

RELOADED 2



LEINS VORWEG...

Um Neues zu entdecken, muss man in keinen Flieger steigen. Es reicht, wenn man sich die Zeit nimmt, vor der eigenen Haustür unterwegs zu sein und mit offenen Augen durch den Schwarzwald zu gehen. Denn ob nun im Münstertal oder im Hochschwarzwald, ob im mondänen Baden-Baden oder in einem der Dörfer des Enzkreises: In unserer Heimat gibt es überall etwas zu entdecken – und zu verkosten.

Mit Leidenschaft pflegen Brenner und Winzer ihre Traditionen und wagen sich gleichzeitig an neue Themen. Bei den einen sind es neue Rebsorten oder Kellertechniken, bei den anderen Gin, Rum oder auch mal

ein Destillat aus Brennnesseln oder Heu. Und diese stete Freude am Neuen spürt man auch in den Küchen. Mit dem Kopf in der Welt und dem Herz in der Heimat entstehen neue Kombinationen, die auf den ersten Blick fremd wirken, aber nach dem ersten Bissen für immer vertraut sind ...

Auch wenn er beileibe kein Schwarzwälder war: Das beste Zitat dazu stammt von Auguste Escoffier: „Die Kochkunst wird sich immer entwickeln, ohne jedoch dabei aufzuhören, Kunst zu sein.“

Ob das nun die Gams im Tom-Kha-Sud von Viktoria Fuchs ist, die Kastanien-Gnocchi von Klaus-Werner Wagner, Blumenkohl von



André Tienelt oder Wiesenkräuter-Schaumsuppe von Tobias Wussler: Es ist fantastisch, was aus teils ganz einfachen Zutaten entstehen kann und dass man mit diesem Buch die Chance hat, auf jedem Niveau zu kochen: sterneverliebt oder bodenständig. Schnell gemacht oder so knifflig, wie eine schöne Herausforderung für ambitionierte Hobbyköche eben sein soll. Man wächst schließlich an seinen Aufgaben...

Gleichzeitig aber haben wir uns beschränkt. Jedes Rezept, so die Vorgabe, soll in einer mittelprächtigen bestückten Küche nachzukochen sein. Auch bei den Zutaten gilt: Im gut sortierten Edeka oder beim Metzger Ihres Vertrauens sollte man alles finden oder wenigstens bestellen können. Passend dazu beginnen wir dieses Buch mit einer ausführlichen Schwarzwälder Kochschule, um die sich Karen Heckers (danke!) besonders verdient gemacht hat.

Noch etwas ist wichtig. Dass wir dieses Buch in Angriff nehmen, haben wir im März 2020 beschlossen. Es war die Zeit des Lockdowns, der großen Depression und des Innehaltens. Überall im Land mussten

Restaurants schließen. Köche waren von heute auf morgen arbeitslos, auch wenn es viele mit Lieferdiensten oder Abholservice versucht haben.

In dieser Situation haben auch wir nach Möglichkeiten gesucht, um Köchen zu helfen und die Genuss-Infrastruktur im Schwarzwald zu stärken. Rezeptentwicklung und Fotoshooting mögen vielleicht kein volles Haus ersetzen – aber sie sind ein Beitrag. Und wenn Sie bei dem einen oder anderen Gericht Lust bekommen, einfach mal den Koch in seinem Restaurant zu besuchen – tun Sie's!

Auch dazu hat Auguste Escoffier einst etwas sehr Treffendes gesagt: „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“ Und dem ist nichts hinzuzufügen.

Jetzt aber: Viel Freude beim Lesen, Kochen und Genießen! Sie haben es sich verdient...

Ulf Tietge


Hansjörg Mair



ALLIE Z'SAMMIE!



An diesem Buch haben viele kreative Köpfe mitgearbeitet. Vielen Dank an: Renee Rischmeyer, Max Goldberg, Peter Pontiggia, Steffen Disch und André Reischl (linke Spalte, von oben). An Nico Sempf und sein Team, Jörg Schneider und Marco Müller, Karen und Wolfram Hegar, Viktoria Fuchs sowie Dimitri Dell (2. Spalte). An Francesco D'Agostino, Ronny Loll, Adrienne Streif und Daniel Fehrenbacher (3. Spalte). An Thomas Merkle, Wolfgang und Martin Raub, Franziska Dreher, Andreas Sondej und André Tienelt. An Stephan Fuhrer, Roger Meier, Mike Germershausen, Karen Heckers und Martin Buchleither. An Jan Maxheim, Kristina Fischer, Armin Röttele sowie Alois und Tobias Wussler. An Anton und Klaus-Werner Wagner, Jigal Fichtner, Manuel Ulrich, Malte Kuhn, Gerhard Volk, Heiner Haseidl und Sven Werner Petri. An Jan Pettke und Maximilian Krämer, Peter Hagen-Wiest, Susanne Tietge und Jochen Helfesrieder.



GUTER GESCHMACK
IST DIE KUNST,
SICH AUF KLEINIGKEITEN
ZU VERSTEHEN

JEAN-JACQUES ROUSSEAU



KOCHSCHULE

AB SEITE 8

SÜPPE UND SO

AB SEITE 26

Ä WENG VORWEG

AB SEITE 56

OHNE FLEISCH

AB SEITE 94

FISCH UND SO

AB SEITE 128

FEINES FLEISCH

AB SEITE 150

WILDER GENUSS

AB SEITE 212

EBBS SÜSSES

AB SEITE 236



REZEPTÜBERSICHT

BAUERNBROT	10
DATSKUCHEN	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...

Die ursprüngliche Schwarzwälder Küche war eine echte Bauernküche: Man nahm das, was Hof und Umgebung hergaben. Das konnte – je nach Lage des Hofes – unterschiedlich sein. In den rauen Höhenlagen war die Auswahl weniger üppig als zum Beispiel in der Vorbergzone, die das Mittelgebirge mit der Rheinebene verbindet. Und: Je kleiner das Gehöft, desto übersichtlicher die Speisekarte. Bestes Beispiel dafür ist die Schwarze Supp': Eine Einbrennsuppe aus Weizen- oder Roggenmehl mit Schweineschmalz und Knochenbrühe. Als Einlage dienen Brot- oder Kartoffelstücke. Nicht gerade sterneverdächtig, aber nahrhaft.

Die Schwarzwälder Küche, wie wir sie heute kennen, ist eine herrlich gelungene Mixtur aus der Ursprungsküche und der badischen Küche aus der Rheinebene und der Vorbergzone. Dazu elsässische Anklänge im Westen, ein paar schwäbische im Osten und – nicht zu vergessen – der habsburgische Einfluss im Südschwarzwald. Der Breisgau gehörte bis ins späte 18. Jahrhundert zu Vorderösterreich, was sich auch in der Küche (Stichworte: Linzer Torte und Gugelhupf) bemerkbar machte. Auch die Eidgenossen haben kulinarisch hier und da Spuren hinterlassen.

Nur: Was macht die Schwarzwälder Küche so besonders? So erlebenswert und außergewöhnlich? Und warum haben wir hier bei uns die höchste Sterne-, Hauben- und Löffeldichte Deutschlands? Ganz einfach: Die Menschen im Schwarzwald haben tüftlerischen Ehrgeiz. Auch in der Küche. Wir holen selbst aus den simpelsten Dingen das Optimum heraus. Das ist Teil unseres Lebensgefühls, unserer DNA.

Essen und Trinken sind nicht nur notwendig. Sie sind lebenswichtig. „Ebbes Guads“ gehört zu unserem Alltag. Dazu kommt der wertschätzende, mehr noch liebevolle Umgang mit Lebensmitteln. Das wird schon bei der Sprache deutlich: Bratkartoffeln heißen Brägele, die Schweineschulter Schäufole, Johannisbeeren werden Träuble genannt, das eher kantige Wort Feldsalat kennen wir, sagen aber lieber: Sunne-wirbli oder Ritscherle. Doch bei aller Verniedlichung: Wir sind stolz auf unsere vielen Küchenheiligtümer!

BROT & BACKWAREN

Ohne ein echtes Schwarzwälder Brot kein rechtes Vesper! Das bekannteste ist sicherlich das Holzofenbrot, ein Weizenmischbrot mit feiner Krume, und das Bauernbrot oder auch Landbrot. Es ist wegen des höheren Roggenanteils etwas

dunkler und kräftiger, hat eine grobporigere Krume und eine knusprige Kruste. Traditionell werden beide mit Sauerteig gebacken und haben eine lange Gare (Reifezeit). Wer sich ganz intensiv mit dem alten Wissen rund um Schwarzwälder Brot beschäftigen will, der geht nicht ins Internet, sondern auf den Brotweg rund um Yach. Bei dem kleinen Ort in der Nähe von Elzach könnt Ihr in fünf verschiedenen Höfen vorbeischaun, wo noch traditionell Brot gebacken wird. Verkostungen inklusive, Tipps natürlich auch. Infos gibt es unter: www.schwarzwald-tourismus.info/touren/brotweg

SCHWARZWÄLDER BAUERNBROT zu backen, ist ziemlich simpel und geht auch ohne Holzofen. So macht es etwa Jörg Schneider von der *Bauerntafel* in St. Barbara bei Freiburg:

**700 g Weizenmehl Typ 812 | 150 g Roggenmehl Typ 1150
150 g Dinkelmehl Typ 630 | 20 g Salz | 20 g gerösteter
Sesam | 1 Msp. Brotgewürz | ½ Hefewürfel | 150 ml
Buttermilch | 500 ml Wasser | 10 ml Apfelessig**

Die Mehle sieben, mischen und mit Salz, Sesam und Brotgewürz in eine Rührschüssel geben. Buttermilch, Wasser und Apfelessig mit der Hefe verrühren, zum Mehl geben und 5 Minuten langsam schlagen. Danach auf hoher Stufe weitere 5 Minuten schlagen, aber darauf achten, dass der Teig nicht zu warm und schmierig wird. Teig aus der Schüssel nehmen und abgedeckt auf einer Arbeitsfläche ruhen lassen. Nach einer Stunde den Teig umschlagen, das heißt von allen vier Seiten einschlagen, und eine weitere Stunde ruhen lassen. Den Teig in zwei Laibe teilen und nach einer 15-minütigen Teigruhe bei 180 Grad Umluft zusammen mit einer kleinen Schüssel Wasser für 45 Minuten im Ofen backen.

Je nach Region gibt es auch Spezialitäten, wie etwa das Wiesentäler im Süden, den Rebknorzen am Kaiserstuhl, die Seele aus dem schwäbischen Teil oder den Badischen Markgraf, ein Roggen-Dinkel-Malzbrot, in der Mitte des Schwarzwalds. In Sachen Brotvielfalt ist die Region jedenfalls bestens aufgestellt. Sie gehört ebenso zu unserem Kulturgut wie die zahlreichen Mühlen. Früher hatte fast jeder Hof oder jedes Bauernhaus im Schwarzwald eine eigene Mühle. Vermahlen wurden Roggen, Dinkel, Weizen und seine Urformen Einkorn und Emmer sowie Triticale – ein Hybrid aus Weizen und Roggen, der bereits im frühen 19. Jahrhundert auch im Schwarzwald angebaut wurde, da er mit den klimatischen Verhältnissen gut zurechtkam. Einen schönen Überblick dazu liefert übrigens das Freilichtmuseum Vogtsbauernhof in Gutach in einem seiner Schaugärten.



Bauernbrot geht auch ohne Holzofen. Ein Vesper ohne Bauernbrot geht allerdings nicht...

MÜHLEN UND BACKHÄUSLE sind in unserer Region heute zumeist stillgelegte Sehenswürdigkeiten, die auf diversen Mühlenwegen wie in Ottenhöfen in der Ortenau, im Schnaitbachtal im Landkreis Freudenstadt oder rund um Simonswald im Südschwarzwald zu besichtigen sind und liebevoll gepflegt werden. Einige von ihnen sind aber immer noch (oder besser: endlich wieder) in Betrieb, wie zum Beispiel die Blattert-Mühle in Bonndorf, die Mühlenlehe-Mühle in Buchenberg bei Königfeld oder die Hummelmühle in Ettenheimmünster. Aber nicht nur die Mühlen gehörten zu den Höfen. Die größeren hatten auch eigene Backhäusle, die zu bestimmten Tagen angefeuert wurden. Dort kamen dann auch die Nachbarn zusammen, um ihre Brote zu backen. Um die korrekte Temperatur des Ofens zu prüfen, wurde etwas Brotteig flach geknetet und als Testversion in den Ofen „geschossen“.

Diese Datschkueche (wörtlich übersetzt: Schlagkuchen) sind eng verwandt mit den schwäbischen Dinnede und dem elsässischen Flammkuchen. Aus diesen mehlierten Himmelfahrtskommandos entwickelten sich eigene Kreationen, die heute aus der Schwarzwälder Küche nicht wegzudenken sind. Es gibt sie süß belegt mit Äpfel oder Zwetschgen, klassisch pikant mit saurem Rahm, Speck und Zwiebeln – was dem Datschkueche auch den Beinamen badische oder Schwarzwälder Pizza einbrachte.

DATSCHKUCHEN MIT SPECK & RAHM

**500 g Weizenmehl Typ 1050 | 25 g frische Hefe
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt | 100 g Speck in Streifen
500 ml Crème fraîche, Sauerrahm oder Schmand
1 TL Salz | lauwarmes Wasser | Pfeffer, Muskat**


Die Hefe zerkleinern, zusammen mit 100 g Mehl in 100 ml lauwarmes Wasser geben und zu einem flüssigen Vorteig verarbeiten. 30 Minuten ruhen lassen. Den Rest des Mehls auf eine Fläche sieben, Salz und den Vorteig dazugeben. Alles kräftig verkneten und mithilfe von 100 bis 200 ml Wasser zu einem geschmeidigen, aber festen Teig verarbeiten. In vier Stücke teilen, in eine Schüssel geben, abdecken und zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig dünn auswellen, mit Rahm, Zwiebeln und Speck belegen und bei 250 Grad im vorgeheizten Ofen für etwa 10 bis 12 Minuten fertigbacken.

Dieses Grundrezept eignet sich übrigens auch hervorragend für Stockbrot. Dafür den Teig nach dem Gehen portionieren, zu kleinen Schlangen formen, um einen Stock wickeln und über dem offenen Feuer garen. Oder man verpasst einem Schäufole damit einen passenden Mantel. Dazu den Teig mit Kümmel würzen, das vorgegarte Schäufole darin verpacken und bei 180 Grad Umluft etwa eine Stunde backen.

DA GEHT DOCH WAS! Hefe findet in der Schwarzwälder Backküche als Triebmittel ebenso Verwendung wie Sauerteig. Doch bei letzterem wird es etwas komplizierter. Die Basis ist ein Gemisch aus Mehl und Wasser, das sogenannte Anstellgut. Dazu werden 75 g Mehl (Dinkel, Weizen oder Roggen) und 75 ml Wasser verrührt und in einem großen Glas mit locker aufsitzendem Deckel sich selbst überlassen. An einem ruhigen, gemütlichen Plätzchen (optimal sind Temperaturen zwischen 25 und 35 Grad) arbeiten Bakterien und Hefen munter vor sich hin. Sie verstoffwechseln die Stärke im Mehl. Dadurch entstehen Milch- und Essigsäure, somit verschiedene Aromastoffe, außerdem Kohlendioxid, das ein Brot schön locker macht und sogar ein kleines bisschen Alkohol, der aber beim Backen verschwindet.

In den ersten 24 Stunden wird das Ganze zweimal vorsichtig durchgerührt, und an den darauffolgenden beiden Tagen jeweils wieder mit 75 g Mehl und 75 ml lauwarmem Wasser gefüttert. Am fünften Tag werden 400 g davon abgenommen und mit 600 g Mehl, Wasser und Salz zu einem Brotteig – auch Vorteig genannt – verarbeitet. Der Rest des Anstellgutes wartet bis zur nächsten Backsession im Kühlschrank. Aber



IN DIESEM KAPITEL

ZWIEBELSUPPE IM BROTLAIB	28
SCHWIMMENDE SCHNECKLE	30
KASTANIENCREMESÜPPCHEN	32
KÜRBISUPPE	34
SUPPE VOM RÄUCHERFISCH	38
BÄRLAUCHSUPPE	40
MAIS-INGWER-SUPPE	42
KAROTTENSUPPE	46
GARTENKRÄUTERSUPPE	48
SPINAT-CAPPUCCINO	50
SPARGEL-GAZPACHO	52
MELONENKALTSCHALE	54

SÜPPLE UND SO

MIT REZEPTEN VON FRANCESCO D'AGOSTINO,
MARTIN HERRMANN, ARMIN UND SABINE RÖTTELE,
PATRICK JUST, JAN PETTKE, ANDREAS SONDEJ,
PETER HAGEN-WIEST, VIKTORIA FUCHS,
MIKE GERMERSHAUSEN, RONNY LOLL,
ROGER MEIER, RENEE RISCHMEYER

ZWIEBELN

Die Heilpflanze des Jahres 2015 ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit und wird seit mehr als 5000 Jahren als Heil-, Gewürz- und Gemüsepflanze kultiviert. Heute existiert die Küchenzwiebel fast nur noch als Kulturpflanze im Anbau durch den Menschen. Weltweit werden jedes Jahr rund 100 Millionen Tonnen davon geerntet, vor allem in Asien. Zwiebeln und somit auch die Zwiebelsuppe galten lange Zeit als Speise für die Armen.



Zwiebelsuppe im Brotlaib

Auf der ganzen Welt liebt man in der kalten Jahreszeit dampfend heiße, kräftig-würzige Zwiebelsuppen. Die Italiener kochen ihre mit Milch statt mit Brühe, die Franzosen lieben es, ihre Zwiebelsuppe zu überbacken, und bei uns in Deutschland hat fast jede Region ihr eigenes Rezept.

Die Pfälzer setzen auf Wein und Sahne. In der rheinischen Zwiebelsuppe schwimmen Möhren und geschnittene Bratwurst. Hamburger Zwiebelsuppe wird mit Schalotten, Bouillon und Sherry bereitet und bei uns im Süden wird die Suppe gern mit blonder Mehlschwitze gebunden und mit Eigelb legiert. Aber es geht natürlich auch viel einfacher – und zwar so...

SUPPE

1 kg Zwiebeln

40 g Butter

75 ml Weißwein

in dünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit anschwitzen, bis sie goldbraun sind. Dann mit ablöschen und etwas reduzieren lassen.

750 ml hausgemachte

Geflügel- oder Rinderbrühe

Salz und Pfeffer

zugeben und köcheln lassen. Nach Geschmack mit würzen. Wenn Ihr keine eigene Brühe habt – es geht auch mit einem fertigen Produkt. Dann aber ist es gut, wenigstens noch ein paar frische Kräuter dazugeben – Thymian, Estragon und Majoran zum Beispiel oder auch Schnittlauch, Kerbel und Petersilie.

Brotlaib

Wenn die Suppe kräftig genug und perfekt abgeschmeckt ist, von einem einen kleinen Deckel abschneiden und die Krume aushöhlen.

200 g Bergkäse oder Parmesan

Den Laib mit der Zwiebelsuppe füllen, nach Geschmack mit bestreuen und bei 200 Grad Oberhitze im Backofen gratinieren, bis der Käse goldbraun ist.

Der Käsecracker im Bild ist eigentlich nur Deko – aber schnell gemacht, wenn Ihr geriebenen Parmesan in einer heißen Pfanne trocknen lasst.