

Genuss

Zu unserem Beitrag in der weinwelt 5/2009

Badische Symbiosen

Gemeinsam mit der badischen Küche, die uns der Küchenchef des Restaurants Heitlinger im Kraichgau servierte, verkosteten wir die regionalen Weine. Hier finden Sie die Bezugsquellen:

2007 Gutedel "Steingruble" trocken, 11,5 %vol

Weingut Ziereisen

Markgrafenstraße 17

79588 Efringen-Kirchen

Tel. 07628 2848

www.ziereisen.de

2008 Hagnauer Burgstall Grauer Burgunder Spätlese trocken, 13 % vol.

vom Winzerverein Hagnau

Strandbadstraße 7

88709 Hagnau

www.hagnauer.de

2008 Pinot Gris trocken, Weingut Heitlinger

Weingut Heitlinger

Am Mühlberg 3

76684 Östringen-Tiefenbach

T 07259 9112-0

www.weingut-heitlinger.de

2007 Neuweier Mauerberg Riesling "Mauerwein" trocken Großes Gewächs, 13 %vol.

Weingut Schloss Neuweier

Mauerbergstraße 21

76534 Baden-Baden

Tel. 07223 96670

www.weingut-schloss-neuweier.de

2007 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder trocken Holzfass, 13 %vol.

Weingut Freiherr von Gleichenstein

Bahnhofstraße 12

79235 Oberrotweil

Tel. 07662 288

www.gleichenstein.de

Und wer das badische Essen selbst nachkochen möchte, sollte es mit dem Original-Rezept probieren.

Hier finden Sie das Rezept zur Kalbshaxe à la Jürgen Hanser, Küchenchef des Restaurants im Weingut Heitlinger, als [Rezept "Badische Kalbshaxe"](#):

Kalbshaxe

1 hintere Kalbshaxe (ca. 1 ½ KG)

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Pflanzenöl

1 geschälte, gewürfelte kleine Sellerieknolle

3 geschälte, gewürfelte Karotten

2 geschälte, gewürfelte Zwiebeln

1 in Scheiben geschnittene Porreestange

2 abgezogene Knoblauchzehen

3 Lorbeerblätter

1 Rosmarinzweig

1 Thymianzweig

2 Essl. Tomatenmark

¼ l Spätburgunder Rotwein

1 Teel. mit Wasser verrührte Speisestärke

Kalbshaxe mit Salz, Pfeffer würzen. Im Pflanzenfett von allen Seiten anbraten. Aus dem Bräter nehmen, warm halten. Geschnittenes Gemüse in den Bräter geben und anrösten. Tomatenmark hinzufügen und mit anrösten. Mit etwas Spätburgunder ablöschen, kurz einkochen. Kalbshaxe auflegen. Restlicher Spätburgunder angießen. Bei geschlossenem Deckel im vorgeheizten Ofen bei ca. 160 Grad ca. 2 Std. schmoren. Das Fleisch muss sich leicht vom Knochen lösen lassen. Sud passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Geschmack mit Speisestärke binden.

Kohlrabi-Pfifferlingsgemüse

2 Stück Kohlrabi, geschält und in feine Streifen geschnitten

3 Essl. Butter

200 ml flüssige Sahne

200 g kleine Pfifferlinge, geputzt, gewaschen, kurz abgeschwitzt

1 kleiner Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Kohlrabi in zerlassener Butter anschwitzen mit flüssiger Sahne ablöschen, einreduzieren lassen, Pfifferlinge und Schnittlauch zugeben, vermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Schupfnudeln

900 g Kartoffel

250 g Mehl

3 Eigelb

Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffel am Vortag abkochen, dann pellen, durchpressen mit den restlichen Zutaten vermengen.

Formen, ins kochende Wasser geben, wenn sie oben auf schwimmen rausnehmen, abschmecken, abgießen anschließend in wenig Butter goldgelb anbraten.

Anrichten:

Fleisch von Knochen lösen, in Stücke schneiden

Kohlrabi-Pfifferlingsgemüse und Schupfnudeln anrichten, Fleisch auf das Gemüse legen mit Spätburgundersoße umgießen.

Guten Appetit !