

Schwäbische Kunstwerke

Flädlesuppe

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Zutaten:

Für die Fleischbrühe:

500 g durchwachsenes Rindfleisch

einige Suppenknochen

1 Bund Suppengrün

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

Salz

¼ TL schwarze Pfefferkörner

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Schnittlauch

Für die Flädle:

100 g Mehl

2 Eier

150 ml Milch

Salz

1 Speckschwarte (oder 2 EL Butter)

Zubereitung:

Für die Fleischbrühe das Suppenfleisch und die Knochen kalt abspülen, in einen großen Topf geben und 2 l Wasser angießen. Die Zwiebel schälen und halbieren, mit dem Lorbeerblatt, 1 EL Salz und den Pfefferkörnern zum Fleisch geben. Kräftig aufkochen lassen, den Schaum abschöpfen und die Brühe etwa 2 Stunden köcheln lassen. Das Suppengrün putzen, waschen und grob zerteilen. Nach etwa 1 Stunde in die Brühe geben und mitgaren. Für die Flädle das Mehl mit der Milch und einer Prise Salz glatt rühren. Die Eier gründlich untermischen. Den Teig kurz quellen lassen. Eine kleine Pfanne mit der Speckschwarte ausreiben und erhitzen. Nacheinander sehr dünne Pfannkuchen backen. Aus der Pfanne nehmen und noch warm aufrollen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Fleischbrühe durchsieben, wieder in den Topf geben und zum Kochen bringen. Eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Die aufgerollten Pfannkuchen mit einem scharfen Messer quer in hauchdünne Scheiben schneiden. In die vorgewärmten Suppenteller legen und die heiße Brühe drübergießen. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Maultaschen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1 ¼ Stunden

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl und Mehl zum Ausrollen

3 Eier

½ TL Salz

1 TL weiche Butter oder Öl

Für Füllung und Garnitur:

½ Brötchen vom Vortag

3 Zwiebeln

3 ½ EL Butter

½ Bund glatte Petersilie

200 g frischer Blattspinat

150 g Bratwurst (Kalbsbrät) oder gemischtes Hackfleisch

1 Ei

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Frisch geriebene Muskatnuss

½ TL getrockneter Majoran

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Salz und die weiche Butter untermischen und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, dabei tropfenweise kaltes Wasser unterkneten. Abgedeckt ruhen lassen. Für die Füllung ½ Brötchen in Würfel schneiden, in kaltem Wasser einweichen. Die kleine Zwiebel pellen, fein hacken, in ½ EL zerlassener Butter glasig dünsten. Die Petersilie waschen und fein hacken. Den Spinat putzen und waschen, tropfnass in einem Topf kurz erhitzen. Abtropfen lassen, ausdrücken und fein hacken. Das Brötchen gut ausdrücken. Mit Spinat, Kalbsbrät, Zwiebel, Petersilie und Ei gründlich vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran kräftig würzen. Den Teig halbieren, jeweils auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Kleine Häufchen der Füllung im Abstand von 5 cm auf einer der Teigplatten verteilen. Die zweite Teigplatte darüber legen. Teigtaschen ausschneiden, die Ränder fest andrücken. Etwa 2 l Salzwasser aufkochen. Die Maultaschen hineingeben und 12 Minuten ziehen lassen. Die übrigen Zwiebeln pellen, in Scheibchen schneiden, 3 EL Butter schmelzen, die Zwiebeln anschwitzen, den Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Die Maultaschen gut abtropfen lassen. Mit den Zwiebeln und der heißen Butter begießen, pfeffern und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Rehrücken mit Pfifferlingen

Für 6 Personen:

Zubereitungszeit: 1 ¾ Stunden

Zutaten:

Für die Spätzle:

500 g Mehl

4 Eier

Salz

2 EL Butter

Für die Pfifferlinge:

500 g frische Pfifferlinge

2 Schalotten

2 EL Butter

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Bund glatte Petersilie

Für den Rehrücken:

1 TL Wacholderbeeren

2 kg Rehrücken, küchenfertig vorbereitet

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Karotte

1 Zwiebel

4 EL Öl

2 EL Butter

400 ml Wildfond

1/8 l trockener Rotwein

200 g Crème fraîche

4 EL eingelegte Wildpreiselbeeren

Zubereitung:

Für die Spätzle das Mehl mit den Eiern, 1 TL Salz und etwa 1/8 l lauwarmem Wasser so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht, der große Blasen wirft. Abgedeckt beiseite stellen. Die Pfifferlinge putzen, die Stielenden abschneiden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Den enthäuteten Rehrücken mit Salz, Pfeffer, und Wacholderbeeren kräftig einreiben. Die Karotte putzen und schälen, grob zerteilen, die Zwiebel schälen und vierteln. In einem Bräter das Öl erhitzen, die Butter darin schmelzen. Rehrücken mit der Fleischseite nach unten anbraten, nach etwa 5 Minuten wenden, das Gemüse dazugeben, Wildfond und Wein dazugießen, etwa 40 Minuten schmoren, häufig mit dem Bratensaft begießen. Inzwischen für das Pilzgemüse die Schalotten schälen und fein hacken. In einem Topf die Butter schmelzen, die Schalotten andünsten. Die Pilze einrühren, salzen und pfeffern, zugedeckt im eigenen Saft dünsten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein wiegen. Für die Spätzle 2 bis 3 l Salzwasser aufkochen. Den Teig Portionsweise auf ein dünnes, nasses Brett auftragen. Mit einem großen Messer den Teig glatt streichen und schmale Streifen ins kochende Wasser schaben. Dafür das Messer immer wieder ins kalte Wasser tauchen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, auf eine vorgewärmte Platte geben. Zugedeckt warm halten, die nächste Portion zubereiten. Den Rehrücken aus dem Bräter nehmen, im ausgeschalteten Backofen kurz nachziehen lassen. Den Bratensaft durchsieben, in einem Topf Crème fraîche einrühren, zur sämigen Sauce einköcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Spätzle 2 EL Butter zerlassen. Die Pfifferlinge abschmecken, die Petersilie untermischen. Die Rehfilets von den Knochen lösen, schräg in Scheiben schneiden. Mit Spätzle und Pilzen anrichten, die Spätzle mit heißer Butter beträufeln, das Fleisch aus der Mühle pfeffern.

Filetspitzen aus der Pfanne mit Bärlauch-Spinat-Spätzle

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 1 Stunde

Zutaten Filetspitzen:

750 g Schweinefilet

4 Scheiben Bauchspeck

50 g Bratfett

2 feingeschnittene Schalotten

150 g frische Champignons

Senf, Ketchup

Salz, Pfeffer

Bratensaft

1 EL Sauerrahm

Zutaten Spätzle:

200 g Mehl

4 Eier

200 g Blattspinat

50 g Bärlauch

1 Schalotte, feingehackt

1 EL Butter

100 ml Sahne

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Spätzle wie in Rezept 3 zubereiten, danach in einer Pfanne mit Butter die Schalotte anschwitzen. Frischen Spinat und Bärlauch dazugeben und in der Pfanne wenden, bis sie zusammenfallen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Auflaufform eine Schicht Spätzle geben, den Bärlauch-Spinat draufgeben und mit einer Spätzleschicht abschließen. Alles mit Sahne übergießen und im Backofen bei 150 Grad kurz erwärmen. Unterdessen das Schweinefilet in feine Scheiben und den Bauchspeck in feine Streifen schneiden. Speck in der Pfanne glasig dünsten, die feingeschnittenen Schalotten hinzufügen, danach die Filetscheiben. Das Ganze bei starker Hitze kurz angehen lassen, so dass alles von beiden Seiten angebräunt wird. Etwas von dem Bratfett abgießen, Champignons dazugeben und Senf, etwas Ketchup und die Gewürze je nach Geschmack dazugeben. Zum Schluss mit etwas Bratensaft oder – Sauce auffüllen, in den noch ein EL Sauerrahm gerührt wird. Dazu Bärlauch-Spinat-Spätzle reichen.

Schwäbischer Filderrostbraten mit Champagnerkraut

Für 6 Personen

Zubereitungszeit 2 Stunden (?)

Zutaten:

4 Zwiebeln

4 Rostbraten von je 200 g

Salz, Pfeffer, Öl, 4 EL Butter

Sauerkraut: 800 g Sauerkraut, frisch aus dem Fass

2 TL Bio-Gemüsebrühenpulver

½ l Champagner

1 Lorbeerblatt

1 zerdrückte Knoblauchzehe

1 TL Wacholderbeeren

1 EL Butter

Zwiebel schneiden und in einer Pfanne goldgelb rösten. Die Rostbraten klopfen, würzen und mit ÖL bepinseln. Dann in der Pfanne zartrosa braten. Parallel mit der Zubereitung des Sauerkrauts beginnen: Dazu Schalotten mit etwas Butter in einer Pfanne glasig dünsten, nach einer Minute Knoblauch dazugeben. Champagner und die restlichen Zutaten mit dem Sauerkraut in die Pfanne geben. Mit einer Gabel vermengen, pfeffern und salzen. 15 bis 20 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen; das Kraut soll noch etwas Biss haben. Eventuell noch mit etwas Zucker abschmecken, und Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren. Butter unterziehen und anrichten. Das Sauerkraut dann in der Mitte einer großen Platte anrichten und den Rostbraten darauf legen. Der Rostbraten wird mit Röstzwiebeln belegt. Dazu können Sie Spätzle reichen, die rundherum gelegt werden. Den Bratensaft extra reichen.

Eisgugelhupf mit Pralinenparfait

Für 2 Personen

Zubereitungszeit etwa 1 Stunde (+ 9 Stunden Kühlzeit)

Zutaten:

6 Eigelbe

250 g Zucker

¼ l Milch

1 Vanilleschote

350 g Schlagsahne

100 g Bitterschokolade, gehackt

50 g Orangeat, gehackt

50 g Zitronat, gehackt

50 g Haselnüsse, gehackt

etwas Öl

Zubereitung:

50 g Zucker in einem Topf schmelzen, bis er braun wird und beginnt zu karamellisieren. Bevor alles zu dunkel wird, die flüssige Zucker-Haselnuss-Mischung auf eine mit Öl abgeriebene Marmor- oder Edelstahlplatte gießen. Die Masse erkalten und fest werden lassen. Anschließend mit einem Nudelholz so lange darüber rollen, bis grobe Krokantstücke entstehen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Vanilleschote der Länge nach teilen und mit einem Messer das Mark herausstreichen. Milch, Eigelben und den restlichen Zucker in einem Schlagkessel im Wasserbad cremig schlagen. Vanillemark und Sahne dazu geben. In einer Eismaschine oder einer Metallschüssel, die in einer größeren mit Salz und Eiswürfeln steht, so lange weiterschlagen, bis die Masse einigermaßen abgekühlt ist. Die Hälfte der Vanillecreme in eine Gugelhupfform füllen. Die andere Hälfte der Masse in eine Schüssel geben und mit Krokant, Schokolade, Zitronat und Orangeat vermischen. Diese Masse über die Vanillemasse in der Gugelhupfform gießen. Mit einem Löffel in kreisenden Bewegungen die Masse unterheben, ähnlich wie bei einem Marmorkuchen. Den Gugelhupf in der Gefriertruhe mindestens acht Stunden gefrieren lassen. Vor dem Servieren sollte der Gugelhupf im Kühlschrank etwa eine Stunde vortauen. Um ihn aus der Form zu lösen, dreht man den Gugelhupf um und lässt kurz ringsum kaltes Wasser am Metall der Form entlang rinnen. Den Gugelhupf auf eine Tortenplatte rutschen lassen, die zuvor im Gefrierfach gekühlt wurde.