

# Rezepte aus der FREIHAUS- KÜCHE

Frisches aus der Region,  
natürlich zubereitet.  
Rezepte von Max Jäger  
und Dirk Welker

Steinpilze  
aus den  
Tegernseer  
Wäldern

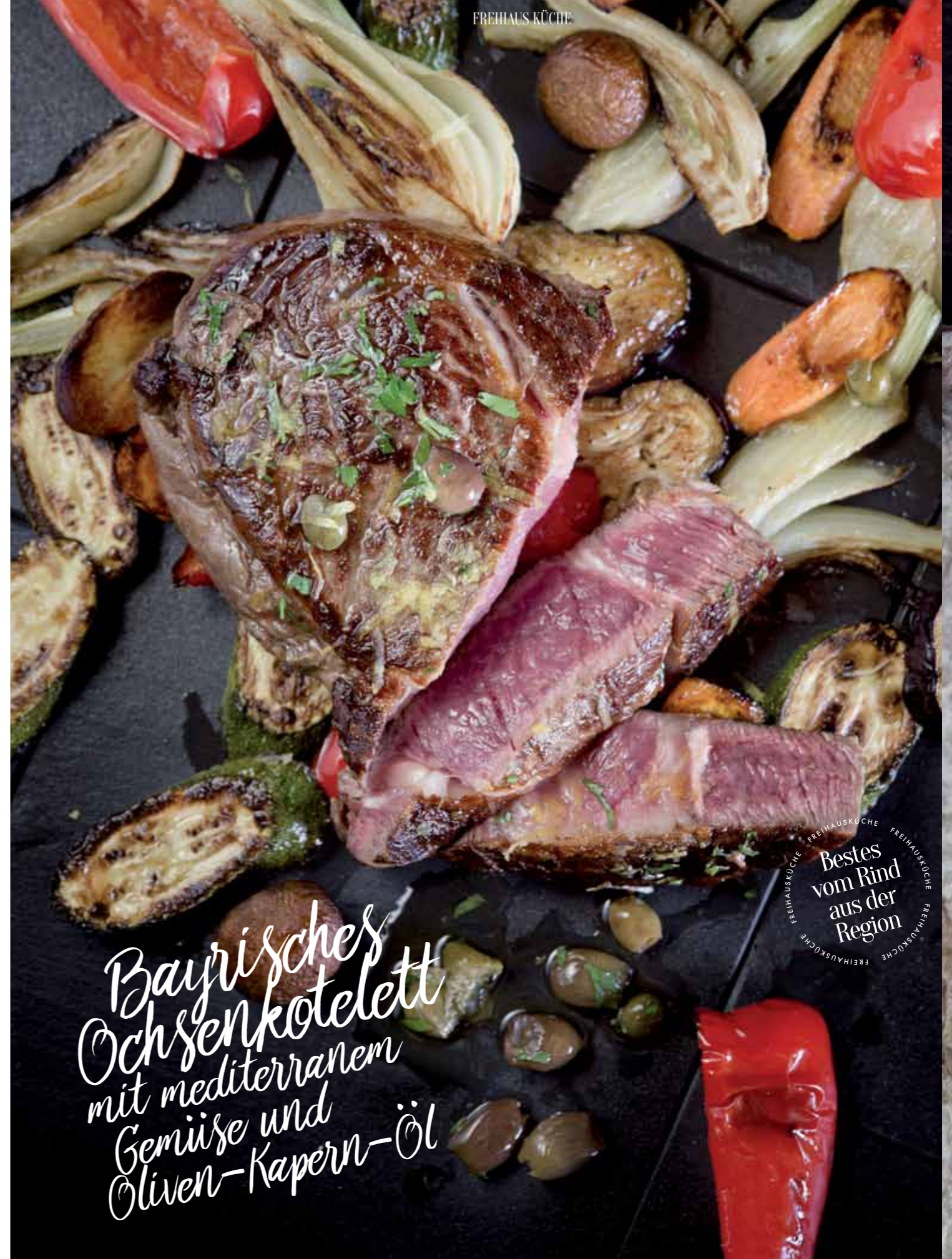
Steinpilz  
Pfifferling  
Schaumsuppe



Sauce  
Hausfrauen-Art

FREIHAUSKÜCHE FREIHAUSKÜCHE  
Saibling aus  
herzoglicher  
Fischzucht  
FREIHAUSKÜCHE FREIHAUSKÜCHE

Matjes vom  
Tegernseer  
Saibling



FREIHAUSKÜCHE FREIHAUSKÜCHE  
Bestes  
vom Rind  
aus der  
Region  
FREIHAUSKÜCHE FREIHAUSKÜCHE

Bayrisches  
Ochsenkotelett  
mit mediterranem  
Gemüse und  
Oliven-Kapern-Öl

# Crumble mit Südtiroler Pflirsichen



Sonnen-  
verwöhntes  
Obst aus dem  
Vinschgau



## Steinpilz Pfifferling Schaumsuppe

FÜR 4 PORTIONEN:

- 400 g grob geschnittene Steinpilze
- 50 g Zwiebelwürfel
- 50 ml Weißwein
- 700 ml Geflügelfond
- 300 ml Sahne
- 1 Prise Kümmel gemahlen
- Salz, Pfeffer
- Petersilie zum Garnieren

**ZUBEREITUNG** Zwiebelwürfel und Steinpilze in Öl farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Mit Geflügelfond auffüllen und 5 Minuten köcheln lassen. Danach die Sahne dazugeben und nochmals aufkochen. Alles mit dem Pürierstab fein mixen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf mit etwas geschlagener Sahne verfeinern und mit gehackter Petersilie garnieren.



## Matjes vom Tegernseer Saibling

FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Saiblingsfilets (je ca. 120g)
- 40g Salz
- 0,5l Wasser
- 25g Matjesenzym  
(hauptsächlich Papain und Bromelain)
- 15 Korianderkörner
- 10 weiße Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Sternanis
- 1TL Senfsaat
- Sonnenblumenöl

**ZUBEREITUNG** Den Saibling filetieren, entgräten und von der Haut lösen. Die restlichen Zutaten außer dem Öl kalt verrühren, mit dem Fisch einlegen und 3 Tage ziehen lassen. Idealerweise ist nach dieser Zeit der Saibling zu 90 Prozent durchgereift und im Kern noch etwas roh. Den Fisch abwaschen und in Sonnenblumenöl einlegen.

## Sauce Hausfrauen-Art

Für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 El Zitronensaft
- 100 g Schmand
- 100 g saure Sahne
- 3 El Schlagsahne
- 1 El Weißweinessig
- Salz Pfeffer
- 1 TL Zucker

1 Zwiebel halbieren und in feine Würfel schneiden. 1 Apfel schälen, vierteln, entkernen, in feine Würfel schneiden und mit 1 El Zitronensaft mischen. 100 g Schmand mit 100 g saurer Sahne, 3 El Schlagsahne und 1 El Weißweinessig verrühren. Mit 1 Prise Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker würzen. Zwiebel und Apfel untermischen. Hausfrauensauce mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Sauce evtl. mit etwas Salz nachwürzen. Mit etwas Kresse und Radieschen garnieren.



Bayrisches  
Ochsenkotelett  
mit mediterranem  
Gemüse und  
Oliven-Kapern-Öl

FÜR 4 PORTIONEN:

ca. 1,2kg dry aged Rip-Eye  
(2 Steaks mit je 600 g)

1kg Gemüse der Saison:  
z.B.: Zucchini, Karotte, grüner Spargel,  
Champignon, Paprika, Aubergine,

1 Bund Rosmarin  
1 Bund Thymian  
4 St. Knoblauchzehen  
2 Bund Ruccola

Meersalz, Olivenöl, Balsamico

**ZUBEREITUNG** Das Rip-Eye in einer Pfanne kurz von allen Seiten anbraten und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten geben. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen.

Das Gemüse in etwa gleich große Stücke schneiden, Olivenöl und Meersalz gleichmäßig über das ganze Gemüse verteilen und bei 180 Grad für ca. 10 Minuten in das Rohr geben. Währenddessen den Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken und mit etwas Olivenöl verrühren. Nach 10 Minuten das Gemüse aus dem Ofen nehmen und mit dem Kräuter-Knoblauchöl beträufeln. Zum Schluss das Fleisch und das Gemüse nochmals für 5 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben. Das Gemüse auf einer großen Platte anrichten und das Fleisch in ca. 1 cm dicken Scheiben darauf geben und mit dem Oliven-Kapern-Öl beträufeln und servieren.

### Oliven-Kapern-Öl

100ml hochwertiges Olivenöl  
40 g Kapern  
40 g Taggiasca Oliven  
1 Zitrone (Zitronenabrieb)

Meersalz, geschroteter schwarzer Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Alle Zutaten miteinander verrühren und ca. 1 Stunde ziehen lassen.



Crumble mit  
Südtiroler  
Pflirsichen

FÜR 4 PORTIONEN:

4 Pflirsiche  
150 ml Leuter Zucker  
1 Vanillestange

50 g Butter  
150 g Mehl  
95 g Zucker  
1 Zitrone  
Vanillezucker  
Salz

**ZUBEREITUNG** Die Pflirsiche waschen und in eine Backform geben. Mit Leuterzucker und der halbierten Vanillestange die Pflirsiche begießen und mit Alufolie abdecken und bei 150 ° Ober- Unterhitze für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Währenddessen die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen (rühren), das Mehl, den Zitronenabrieb sowie Vanillezucker und Salz unterheben.

Die weich geschmorten Pflirsiche aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Pflirsiche schälen und entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Früchte in eine flache feuerfeste Form geben, den Teig in groben Stücken bzw. die Streusel darüber gleichmäßig verteilen und bei 240 ° 6 Minuten backen.

*Tip*

Mit Vanilleeis und süßer  
Crème-Fraiche servieren.

BÜHNE. BAR. RESTAURANT. CASINO.

FÜR  
GENIESSER-  
TYPEN



**SPIELBANK BAD WIESSEE**

Winner 1 | 83707 Bad Wiessee | Tel. 0 80 22 / 98 35-0

[www.spielbankenbayernblog.de](http://www.spielbankenbayernblog.de)



Glücksspiel kann süchtig machen. Spielteilnahme ab 21 Jahren. Informationen und Hilfe unter [www.spielbanken-bayern.de](http://www.spielbanken-bayern.de)