Rezepte MAX JÄGER Fotos SUSANNA SCHAFFRY

Freihausküche

Die Region auf dem Tisch – feine Küche mit Zutaten aus dem Tegernseer Tal

Lasagnette vom TeGyu Roastbeef

Lasagnette vom TeGyu-Roastbeef

ZUTATEN
500 g Roastbeef
30 g Dijon-Senf
Rosmarin und Thymian,
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG
Das Roastbeef von Fettschicht und Sehnen befreien, mit dem Senf einreiben.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Tegyu-Roastbeef scharf anbraten. Auf einem Backblech den Kräuterteppich aus Rosmarin und Thymian vorbereiten, sodass das Roastbeef gut auf diesem Kräuterbeet liegen kann. Bei 80 °C Umluft für ca. 45 Minuten (je nach Ofenmodell) gar ziehen lassen.

ZUTATEN GEMÜSE
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
Olivenöl zum Braten
Salz und Pfeffer

AUSSERDEM
100 g Fourme d'Ambert (milder französischer Edelschimmelkäse)
etwas Babyleaf-Salat
guten Aceto Balsamico di Modena.

ZUBEREITUNG
Die Paprika waschen, entkernen, schälen. Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden. Auch die Aubergine waschen, schälen und gleich der Zucchini in dünne Scheiben schneiden.
Eine Pfanne stark erhitzen, das vorbereitete Gemüse nach und nach braten, dabei zugleich würzen. Das Gemüse auf einen Teller geben und runterkühlen.

Zum Anrichten empfehlen wir flache Teller. Dafür das Fleisch, den fein geschnittenen Fourme d'Ambert und das Gemüse übereinander schichten. Dies dreimal wiederholen. Zuletzt die Lasagnette mit gutem Olivenöl und etwas Balsamico beträufeln und den Babyleaf-Salat rings um die Lasagnette arrangieren.

REGIONALE ZUTATEN AUS DEM TEGERNSEER TAL

Unser Symbol zeigt, der Weg vom Produzent zur Küche im Freihaus Brenner ist kurz.

Das TeGyu vom Buchberghof am Tegernsee

"Die Idee zur Züchtung des TeGyu, einer regionalen, reinen Fleischrasse, kam mir, weil der Markt nach außerordentlicher Fleischqualität für Gourmets verlangte. Marmoriert, zart und geschmacksintensiv. Etwas zwischen Fleckvieh und Wagyu fehlte.", erklärt Andreas Schulz-Moll vom Buchberghof. Die Rinder wachsen unter der Aufsicht des jungen Landwirts Max und seines Kollegen Leonhard heran. Die beiden Burschen setzen auf ökologische Landwirtschaft. "Wir füttern genfrei, im Winter hauptsächlich eigenes Heu und verzichten auf Chemie", so Max. Im Sommer weiden die Rinder auf den Wiesen rund um den Buchberghof, ein Teil sogar auf der Alm, und im Winter sind die TeGyus in einem Freilaufstall an der frischen Luft. „Kälber erhalten nach der Milchentwöhnung von mir eine Futtermischung, unter anderem aus Haferflocken und Leinsamen", sagt Max, "wegen der wertvollen Omega-3-Fettsäuren." Ihre Hörner dürfen sie behalten.
Wenn die Zeit gekommen ist, werden sie stressfrei beim Metzger in Lenggries geschlachtet. Die Hälften reifen mindestens fünf Wochen. Die Zerlegung erfolgt nach Kundenwunsch. "Mir liegt sehr daran, dass das ganze Tier verwertet und ihm und der Natur damit Respekt gezollt wird", so Andreas Schulz-Moll. Frischfleisch in kleineren Mengen, Geräuchertes vom TeGyu und TeGyu-Salami gibt es neben frischen Eiern und weiteren Spezialitäten aus Eigenproduktion im Hofladl. Dort liegt auch eine Liste für Fleischbestellungen aus. Der Hofladen ist offen zugänglich. Das aktuelle Angebot findet sich unter www.buchberghof.com.
(ih)

Was ist Wagyu? Die wohl teuerste Rinderrasse der Welt, bekannter als Kobe-Rind, mit stark marmoriertem Fleisch, reich an Omega-3-Fettsäuren. Auf Japanisch bedeutet „Wa" – „Japan" und „Gyu" – „Kuh". In Anlehnung daran bezeichnet der geschützte Markenname „TeGyu" die am Tegernsee gezüchtete Kreuzung aus Fleckvieh und Wagyu, eine Tegernseer Kuh eben.

TeGyu 50 heißt die hälftige Kreuzung aus Simmentaler Fleckvieh mit Wagyu, also ein Wagyu – Halbblut.
TeGyu 75 bezeichnet die nächste Kreuzungsstufe, diesmal aus TeGyu 50 und reinrassigem Wagyu-Rind. Das ergibt einen 75-prozentigen Anteil an Wagyu-Blut. TeGyu 100 ist ein reinrassiges Wagyu-Rind. Je höher der Wagyu-Anteil, desto teurer ist das Fleisch.

Osso Buco alla Milanese vom TeGyu Rind

ZUTATEN OSSO BUCO

6 Beinscheiben vom Kalb
3 Karotten
½ Kopf Sellerie
1 Stange Lauch
3 Metzgerzwiebeln
2 Zehen Knoblauch
100 g Tomatenmark, dreifach konzentriert
400 ml Rotwein trocken (Merlot)
Lorbeer, Wacholder, Pfeffer schwarz ganz
50 g Taggiasca Oliven
1 Zitrone
etwas Petersilie
1 Zucchini

ZUBEREITUNG

Die Beinscheiben ringsum im Abstand von zwei Zentimetern etwa ein Zentimeter tief einschneiden, damit sich das Fleisch nicht wölben kann. Dreiviertel des Selleries, zwei Karotten, Lauch und die Zwiebeln waschen, grob würfeln und getrennt aufbewahren. Nun einen Topf mit ca. fünf Liter Fassungsvermögen erhitzen, die Beinscheiben von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, kräftig im Topf anbraten. Dann die Beinscheiben entnehmen und das Gemüse in folgender Reihenfolge hinzugeben: zunächst Karotten und Sellerie anrösten, dann Zwiebeln und Lauch mitrösten. Danach Tomatenmark zugeben, kurz weiterrösten bis der leicht süßliche Geruch verzogen ist. Sofort mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Gewürze (Lorbeer, Wacholder, Pfeffer)hinzugeben und die Beinscheiben darin leicht köcheln lassen. Perfekt ist das Osso Buco, wenn man das Fleisch mit Daumen und Zeigefinger leicht zerdrücken kann. Garzeit ca. 2,5 Stunden. Zur Dekoration eine Karotte, die Zucchini und den Rest des Selleries in kleine Würfel schneiden und bis zum Schluss, also etwa 20 Minuten vor Fertigstellung, mit dem Osso Bucco mitgaren..
Für die Gremolata Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch fein schneiden. Wir verfeinern das Ganze noch mit Oliven. Dazu schmeckt ein feines Safranrisotto.

ZUTATEN RISOTTO

300 g Risottoreis (Vialone Nano)
100 ml Weißwein, trocken
2 Schalotten
Olivenöl
Safranfäden
1,5 l Gemüsebrühe
100 g geriebener Parmesan
50 g kalte Butter

ZUBEREITUNG

Schalotten in Olivenöl anschwitzen, Risottoreis dazugeben, weiter anschwitzen bis der Reis leicht glasig wird. Nun mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und mit heißer Gemüsebrühe aufgießen. Vorsichtig die Gemüsebrühe nach und nach zugeben je nach Reisqualität variiert die Kochzeit. Es sind etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze. Die Safranfäden nach 10 Minuten zugeben. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren und rasch servieren.

Fleisch und Innereien beziehen wir von lokalen Metzgereien. Besonderer regionaler Lieferant ist die Metzgerei Hollnburger aus Miesbach. Lesen Sie dazu den ausführlichen Artikel auf Seite 40

FREIHAUS KÜCHE

Osso Buco
alla Milanese vom TeGyu Rind

Rosa gebratenes Lammkarree

mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

ZUTATEN LAMMKARREE
1,4 kg Lammkarree
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Zehe Knoblauch
Thymian, Rosmarin,
etwas Tomatenmarkt
200 ml Rotwein (Merlot)

ZUBEREITUNG
Sehnen und Silberhäute vom Lammfleisch entfernen. Karotte und Zwiebel in grobe Würfel schneiden und in folgender Reihenfolge alles anschwitzen: Zuerst die Abschnitte des Lammkarrees, danach Karotte und Zwiebel zugeben. Wenn sich das Gargut bräunlich verfärbt, etwas Tomatenmark hinzugeben. Den Ansatz mit dem Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Kräuter und Knoblauch hinzufügen und mit ca. einem Liter Wasser aufgießen. Das Ganze etwa 5 Stunden kochen lassen. Den Fond passieren und mit Stärke binden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer verfeinern.
Nun das Lammkarree scharf anbraten, es dann bei 100 °C in den Backofen für ca. 20 Minuten garen.

ZUTATEN KARTOFFELGRATIN
500 g festkochende Kartoffeln
250 ml Sahne
50 ml Milch
1 Knoblauchzehe
50 g geriebener Parmesan

Zuerst Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend durch eine Mandoline in möglichst dünne Scheiben hobeln. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und in Pflanzenöl anschwitzen. Nun die flüssige Sahne und Milch aufgießen und die Kartoffelscheiben hinzufügen.
Alles bei leichter bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Kartoffelstärke anfängt die Flüssigkeit zu binden. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken und die Gratinmasse in eine feuerfeste Auflaufform geben.
Bei 140 °C ca. 35 Minuten bei Umluft im Backofen garen lassen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan darüber streuen und bei starker Oberhitze 10 Minuten gratinieren.

ZUTATEN SPECKBOHNEN
800 g Keniabohnen
1 Bund Bohnenkraut
18 Scheiben Bacon
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG
Bohnen putzen, Enden sauber abschneiden und in stark gesalzenem Wasser gar kochen. Nun die Bohnen in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Etwas Butter in einem kleinen Topf abbräunen und sobald sie etwas abgekühlt ist, das feingehackte Bohnenkraut hinzugeben.
Die Butter gut über die Bohnen verteilen und als nächstes zu jeweils 7-9 Stück auf je eine ausgebreitete Baconscheibe legen, aufrollen und bei mittlerer Hitze in der Pfanne anbraten.

LOUIS ROEDERER
À LA RECHERCHE DE L'ŒUVRE

REGIONALE ZUTATEN AUS DEM TEGERNSEER TAL

Fruchthandel Wunderlich

Obst und Gemüse kommt bei Wunderlich vor allem Gärtnereien aus der Münchner Region. Anian (32) und Max (bald 30) Rampf führen in vierter Generation den Früchthandel Wunderlich. Babyleaf-Salat, Rosmarin, Blutampfer oder Zucchini und Karotte – was Max Jäger in der Küche braucht, holen sie möglichst frisch von den Münchner Markt Gärtnern. Ihre Lieferanten bauen in der Region um München an. Salate kommen aus dem Dachauer Land, Erdbeeren z.B. aus dem Gartenbau in Parsdorf. „Wir wollen unseren CO2 Footprint so klein wie möglich halten", sagen sie. Gemüse, das auch bei uns wächst, aus vielen Kilometern Entfernung zu holen, halten sie für unsinnig. Bei exotischen Früchten achten sie auf Fairtrade. Bei Wunderlich können, anders als sonst in der Gastronomie, die Köche auch noch nach Küchenschluss bestellen. Damit wird vermieden, dass zu viele Lebensmittel entsorgt werden, denn der Koch weiß, was er wirklich braucht. Anian hat sich auf der weiten Welt den Obstanbau angeschaut. Max kommt aus der Gastronomie. Gemeinsam wissen sie, was die Küchenchefs brauchen. Und gemeinsam bieten sie ihnen fast einen 24 Stunden Service. Was um Mitternacht geordert wird, kommt morgens frisch in die Küche und Mittags dann in sichtbar guter Qualität auf den Teller.

Wunderlich
Früchtegroßhandel am Tegernsee
Tegernseer Straße 21
83703 Gmund
Tel 08022 96390
www.wunderlich-frucht.de

REGIONALE ZUTATEN AUS DEM TEGERNSEER TAL

Herzogliche Fischzucht Wildbad Kreuth

Wer im Tegernseer Tal zu Besuch war, ist sicherlich schon einmal dort vorbei gewandert. Auf dem Weg nach Siebenhütten kommt man an den Teichen, die sich unter Bäumen reihen, vorbei. Rund zwanzig Teiche gibt es, gespeist werden sie von Kreuther Quellwasser. Bestes Ambiente für die Forellen, die Regenbogen und Lachforellen und die Saiblinge. Seit vier Jahren ist Alexander Wiemann Pächter der Herzoglichen Anlage. Mit acht Mitarbeitern kümmert er sich darum, dass die Fische gut und gesund gefüttert werden, täglich werden die Becken abgelassen und mit neuem Wasser gefüllt. Die Fische werden umgesetzt, sodass nicht zu viele in einem Teich sind und vor allem, dass die Tiere auf diese Weise ruhig und ohne Stress leben können. Der Saibling ist ein voralpiner Fisch, der viel Ruhe braucht. Er wächst sehr langsam, und diese Möglichkeit bietet ihm der Fischzuchtmeister. „So gibt es eine deutlich bessere Fleischqualität", erklärt er. „Ans Freihaus Brenner können wir unseren Fisch auch lebend liefern, dort hat man große Aquarien, sodass die Fische ein langes, gutes Leben haben." In der Fischzucht werden die Fische auch direkt verarbeitet. Wanderer können dort pausieren und es sich bei einer Brotzeit gutgehen lassen oder geräucherten Fisch vaccuumiert mit nach Hause nehmen und dabei ganz sicher sein: Sie haben etwas auf dem Tisch, das frisch angeboten und verträglich für Tier und Natur produziert wurde.

Herzogliche Fischzucht Wildbad Kreuth
Wildbad Kreuth 1
83708 Wildbad Kreuth
Tel 08029 997460
info@fischerei-kreuth.de
www.fischerei-kreuth.de

Anfahrt: Bundesstraße B307 in Richtung Achenpass, ca. 600 Meter nach dem großen Wander-Parkplatz Wildbad-Kreuth links abbiegen. Über die Weissach-Brücke fahren und der Beschilderung Fischzucht für ca. 600 Meter folgen.

Saibling Blau

von der Herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth

ZUTATEN

6 fangfrische Saiblinge
850 g festkochende Kartoffeln
6 Karotten
½ Stange Lauch
½ Knolle Sellerie
etwas glatte Petersilie
250 ml Apfelessig
4 Lorbeerblätter
15 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
4 Zitronen
250 g Butter

ZUBEREITUNG

In ein Reindl, also eine Bratraine, etwa 2-3 Liter Wasser geben. Den Apfelessig, die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren dazugeben und mit Salz abschmecken. Anschließend das Reindl auf den Herd stellen und zum Kochen bringen.
In der Zeit Kartoffeln waschen, schälen und zuschneiden und in einem Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
Karotten, Sellerie und Lauch waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in gesalzenem Wasser einmal aufkochen lassen, auf einem Sieb abgießen und in kaltem Wasser abschrecken.
Die Saiblinge in das vorbereitete Essigwasser geben und bei geringer Hitze ca. 12 Minuten ziehen lassen.
Die Saiblinge sind gar, wenn sich die Rückenflosse mit einer feinen Zange herausziehen lässt.
Die Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen lassen.
Die gar gekochten Kartoffeln mit etwas geschmolzener Butter und fein geschnittener Petersilie mischen und in einer Schüssel anrichten. Das geschnittene Gemüse mit Salz, Pfeffer würzen, leicht erhitzen und auf die angerichteten Saiblinge verteilen.
Dazu servieren wir geschmolzene Butter und halbierte Zitronen.

Limetten Topfen Mousse

mit Topfen aus der Naturkäserei Tegernsee

ZUTATEN

1 kg Tegernseer Topfen
700 g Sahne
150 g Puderzucker
8 Blatt Gelatine – in kaltem Wasser einweichen
8 Limetten

ZUBEREITUNG

Den Puderzucker mit 200 g Sahne verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Von 3 Limetten die Schale abreiben, danach von allen acht Limetten den Saft auspressen. 500 g Sahne steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine vorsichtig erhitzen, aber nicht kochen lassen, da die Bindung sonst nachlässt. Fügen Sie 5 Esslöffel der Topfen-Sahne Mischung hinzu. Verrühren Sie diese sorgfältig. Heben Sie nun die Gelatinemasse unter die restliche Topfen-Sahne-Mischung. Ab diesem Zeitpunkt muss alles sehr schnell gehen, da die Gelatine sehr schnell fest wird. Rühren Sie den Limettensaft und die Zesten unter die Masse, heben Sie die geschlagene Sahne unter und füllen Sie die Mousse in kleine Förmchen oder eine Schüssel. Stellen Sie die Mousse für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank. Dazu servieren wir gerne Früchte der Saison oder ein leichtes Sorbet.

REGIONALE ZUTATEN AUS DEM TEGERNSEER TAL

Goldener Topfen

Als Produzent feinster Heumilchkäse, Joghurt und Milchprodukten ist die genossenschaftlich geführte Naturkäserei TegernseerLand bekannt. Sie wurde aus dem Selbstbewusstsein einiger Landwirte heraus gebildet, die ihre hochwertige und sorgsam produzierte Qualitätsmilch von glücklichen Kühen und gesunden Weiden nicht in irgendeiner industriell produzierten Masse untergehen sehen wollten. Um die Güte und auch den Geschmack ihrer Heumilch aus silagefreier Fütterung zu erhalten, wollten die Landwirte sie selbst zu qualitativ hochwertigen und schmackhaften Produkten verarbeiten und als solche selbst vermarkten.
Ein ganz besonderes Produkt der Naturkäserei ist der Goldene Topfen. Der Topfen – für nicht Bairisch-Sprecher: der Quark – ist von Anbeginn und im gesamten Herstellungsprozess handgeschöpft. Er wird wie zu Großmutters Zeiten langsam und natürlich angesetzt. Es wird die Milch nur pasteurisiert und auf 25 °C abgekühlt, sonst aber naturbelassen. Die Milch mit ihrem natürlichen Fettgehalt von 4 Prozent hat dann rund 24 Stunden Zeit zu gerinnen. Am nächsten Morgen wird die gestöckelte Milch in Leinensäcke abgefüllt und in Kisten zum Abtropfen aufbewahrt. Nach ein paar Stunden hat sich der Topfen abgesetzt, er wird noch einmal aufgeschüttelt (Ja, wie bei James Bond: geschüttelt, nicht gerührt!), aus den Säcken gestreift, von Hand durchmischt und in Eimer abgefüllt.
Der Topfen aus frischer Heumilch mit seiner körnigen und gleichzeitig cremigen Konsistenz schmeckt einfach unvergleichlich gut und ist für Kenner tatsächlich das Goldstück unter den ausgezeichneten und prämierten Produkten der Naturkäserei TegernseerLand, denn im Herbst 2016 erhielt er eine Goldmedaille bei der internationalen Käsiade in Hopfgarten/Tirol. Das Freihaus Brenner bezieht seine Milchprodukte aus der Naturkäserei. Damit arbeitet die Küche in mehrfacher Hinsicht nachhaltig: kurzer Weg, gesunde Produktion ohne Zusätze und lokaler Erzeuger des hochwertigen Lebensmittels.

Reißenbichlweg 1
83708 Kreuth am Tegernsee
Deutschland
Tel 08022 188 352-0
www.naturkaeserei.de

Fleisch. Feinkost. Traditionelles.

FLEISCHSOMMELIER DEUTSCHLAND
FLEISCHER-AKADEMIE AUGSBURG

KELLER
– 1908 –

♡lich Willkommen in der Genuss.Erlebnisswelt
IN LANGENBACH, GLEICH IN DER NÄHE DES MÜNCHNER FLUGHAFENS

Unser traditionelles Dry Aged Fleisch erhalten Sie auch hier:
Gusto Italiano
Da Giovanna
FÜNF HÖFE
Theatinerstraße 14
80333 München

KELLER.EVENTS
Gourmetküche, Kochkurse, BEEF & BBQ Seminare mit unseren Fleischsommeliers und Gastköchen wie z.B. Ludwig Maurer, Stefan Marquard, Wolfgang Müller.
Infos & Reservierung unter:
www.feinkost-keller.de/online-shop

FLEISCH. FEINKOST. TRADITIONELLES
» 2 Fleischsommeliers in einer Location (einmalig in Deutschland)
» Edles Dry Aged Beef - 6 Wochen am Knochen gereift
» Frühstücken, Mittagessen, Kaffee & Kuchen in einem unvergleichlichem Ambiente
» Weine aus Deutschland, Österreich und Südtirol
» Feinkost, Geschenke und Mitbringsel

Großer Anger 3 | 85416 Langenbach | Telefon: 08761/7676-0
Mo.-Fr. 7:30-18:30 Uhr | Sa. 7:30-13:00 Uhr
www.feinkost-keller.com