Fotos SUSANNA SCHAFFRY

Freihausküche

Mit den besten Grüßen aus der Küche

Das Team der Küche im Freihaus Brenner tut alles, damit Sie den vollen Genuss erleben und sich nach dem Essen glücklich zurücklehnen können.
Für Sie zum Nachkochen zu Hause haben sich Dirk, Selina, Steve und Philipp ein Vier-Gänge-Menü überlegt, mit dem Sie Ihre Gäste sicher beeindrucken.

ALLE REZEPTE SIND FÜR SECHS PERSONEN AUSGELEGT.

Philipp Klein

Geräuchertes Störmousse mit mariniertem Gemüse an Erbsenpüree

ZUTATEN
150 g geräucherter Stör
100 g Fischfond
2 EL Pernod
2 EL Noilly Prat (Wermut)
5 Blatt Gelatine
120 g geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer

ZUBEREITUNG
Den Stör mit dem Fischfond aufkochen und circa 10 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Mit Noilly Prat und Pernod nochmals aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken. Die eingeweichte Gelatine zugeben und circa 20 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Sahne aufschlagen und unter die Störmasse ziehen. Das ganze in kleinen Schalen abfüllen und 3 Stunden kaltstellen.

ZUTATEN MARINIERTES GEMÜSE
1 Karotte
1 gelbe Karotte
2 Gelbe Bete
1 Petersilienwurzel
200 g frische Erbsenschoten
Salz, Pfeffer

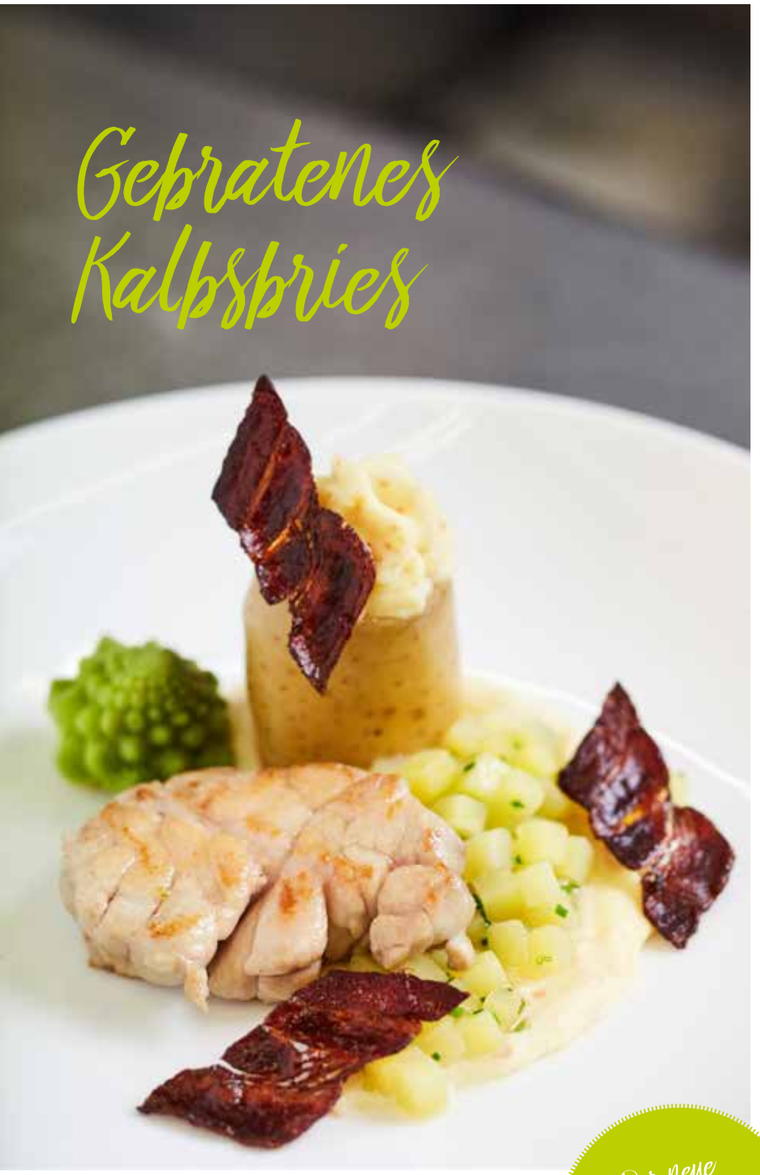
ZUBEREITUNG
Gemüse waschen, putzen oder schälen, halbieren und in gleichgroße Scheiben schneiden. Dann das ganze Gemüse nach und nach in gesalzenem Wasser weich kochen. Bitte nicht kühl stellen, wenn Sie es an dem Tag noch verzehren wollen. Gemüsesalat schmeckt immer besser, wenn er Zimmertemperatur hat.

ZUTATEN ERBSENPÜRREE
300 g Erbsen
150 ml Sahne
2 Schalotten
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG
Schalotten schälen, in Würfel schneiden und mit den Erbsen in einem Topf anschwitzen. Mit der Sahne aufgießen und circa 10 Minuten kochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und Pürieren. Sofort kalt stellen, da so die saftig grüne Farbe der Erbsen erhalten bleibt.

ZUTATEN VINAIGRETTE
50 ml weißen Balsamicoessig
5 g Salz
150 ml natives Olivenöl
etwas Pfeffer, einen Spritzer Limette, eine Prise Zucker

ZUBEREITUNG
Den Essig mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Spritzer Limette verrühren, anschließend das Olivenöl zugeben. Vorsicht nicht zu stark rühren, sonst haben Sie ein gebundenes Dressing!



Gebratenes Kalbsbries

Steven Szalek

Gebratenes Kalbsbries

ZUTATEN
600 g festkochende Kartoffel
100 g Schweinebauchspeck
100 g Romanesco
200 ml Milch
50 l abgebräunte Butter
700 g Kalbsbries
1 Zwiebel
100 ml Weißwein
20 g Schnittlauch
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG
Von den Kartoffeln sechs möglichst kleine aushöhlen und mit der Hälfte der Kartoffel in Salzwasser weich kochen. Die andere Hälfte der restlichen Kartoffel in Würfel schneiden und in der doppelten Menge Wasser langsam kochen. Das Kalbsbries putzen und in einem Zwiebel-Weißwein-fond leicht köcheln lassen. Die Hälfte des Bauchspecks sehr klein schneiden und in einer Pfanne auskrusten. Die andere Hälfte des Bauchspecks in Rauten schneiden und ebenfalls knusprig braten.

Aus den weich gekochten Kartoffeln und den Speckkrusterln ein Püree erstellen und in einen Spritzsack füllen. Dann mit dem Kartoffelragout anrichten und mit etwas Schnittlauch verfeinern.
Das Kalbsbries vorsichtig in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten. Den Romanesco in schöne Röschen putzen und blanchieren. Zum Schluss das Gericht mit den Speckrauten ausgarnieren.

Der neue Genuss an Innereien – jeden Donnerstag im Freihaus

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

an Rote-Bete-Schaum mit Blattspinat und Perlgraupen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Rote Beteschaum mit Blattspinat und Perlgraupen

Dirk Welker

ZUTATEN

1200 g Kalbstafelspitz,
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian
400 g Rote Bete
1 Zwiebel
100 ml Noilly Prat
200 ml Kalbsfond
50 ml Sahne
500 g Blattspinat
2 Schalotten
200 g Perlgraup
600 ml Rinderkraft oder Gemüsebrühe
100 g Speckwürfel

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, ringsherum hell anbraten, abkühlen lassen, mit etwas Rosmarin und Thymian vakuumieren und bei 58 °C 10 Stunden in einem Sous-vide-Gerät garen. Wer solch ein Gerät nicht zu Hause hat, kann es alternativ bei 64 °C Hitze im Ofen 2 – 3 Stunden garen.

Die Roten Bete mit Salz und etwas Kümmel weich kochen und danach schälen.
Die Zwiebel klein schneiden und in Butter andünsten. Die Rote Bete klein schneiden und zugeben, mit etwas Noilly Prat ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Dann die Sahne zugeben, alles ein paar Minuten köcheln lassen. Danach pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blattspinat putzen und waschen, zusammen mit den fein gewürfelten Schalotten in brauner Butter schwenken und mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Perlgraupen waschen, Speckwürfel anbraten, die Perlgraupen zugeben und mit dreifacher Menge Brühe 10 Minuten köcheln, dann nur noch abgedeckt ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
.

Zitronentarte

mit Merengue und Baiser Sticks

Selina Skorupa

ZUTATEN FÜLLUNG

8 Eier
5 Zitronen, Zitronensaft
Abrieb von einer Zitrone
280 g Zucker
230 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Den Zitronensaft durchsieben, um mögliche Kerne zu entfernen. Saft, die Eier und den Zucker in der Küchenmaschine so lange rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Sollte Schaum entstanden sein, diesen Schaum bitte abschöpfen. Die Sahne und den Abrieb der Zitrone zugeben und nochmals gut verrühren.
Eine Form mit gebackenem Mürbeteig mit etwas Eigelb bestreichen, Masse vorsichtig einfüllen und bei 120 – 130 °C etwa 35 – 45 Minuten stocken lassen.
Zur Probe leicht an der Tarte wackeln, dann sieht man, welche Konsistenz die Tarte hat.

ZUTATEN MERENGUE

175 g Eiweiß
125 g Zucker
165 g Zucker
85 g Wasser

ZUBEREITUNG

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, langsam 125 Gramm Zucker einrieseln lassen. Parallel dazu 165 Gramm Zucker mit 85 Gramm Wasser kochen, bis sich der Zucker löst. Zuckersirup in leichtem Faden in den Eischnee einschlagen.

ZUTATEN BAISER STICKS

120 g Eiweiß
120 g Zucker
85 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Eiweiß aufschlagen und unter ständigem Rühren Zucker hinzufügen. Puderzucker vorsichtig mit einem Spachtel unterheben. Ein Blech mit Backpapier auslegen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Mit einer Lochtülle von ca. 3 – 4 Millimeter Durchmesser, dünne lange Streifen auf das Blech spritzen. Bei 85 °C für 1 Stunde 20 Minuten trocknen.

SPIELBANK BAD WIESSEE

WINNER'S LOUNGE

2019

DONNERSTAG, 7.2.2019
KARSTEN KAIE
ne Million is so schnell weg

MITTWOCH, 13.3.2019
MATTHIAS EGERSDÖRFER UND MARTIN PUNTIGAM
Erlösung

DIENSTAG, 9.4.2019
MICHAEL ALTINGER
Hell

DONNERSTAG, 9.5.2019
TINA TEUBNER
Wenn Du mich verlässt, komm ich mit

FREITAG, 7.6.2019
SOUL KITCHEN

DIENSTAG, 16.7. 2019
MITTWOCH, 17.7.2019
DONNERSTAG 18.7.2019
DE G'SCHICHT VOM BRANDNER KASPER
Tegernseer Volkstheater

DONNERSTAG, 1.8.2019
DREIVIERTELBLUT
Diskothek Maria Elend

FREITAG, 2.8.2019 | SAMSTAG, 3.8.2019
BURGSPIELE HOHENSALZBURG
Jedermann
von Hugo von Hofmannsthal

DIENSTAG, 24.9.2019
LISA FITZ
Flüsterwitz

SONNTAG, 13.10.2019
BERNHARD HOËCKER & WIGALD BONING
Gute Frage!

DIENSTAG, 19.11.2019
MARTINA EISENREICH
Quintett

SONNTAG, 8.12.2019
SABINE SAUER
Altbayerische Weihnacht

VORVERKAUF:
Tourist-Info Bad Wiessee Tel. 08022 86030
Casino-Rezeption Tel. 08022 98350 (ab 15.00 Uhr)
Alle übrigen Tourist-Informationen am Tegernsee
www.muenchenticket.de | www.spielbanken-bayern.de

DER TEGERNSEE

SPIELBANK BAD WIESSEE
www.spielbanken-bayern.de

im Casino Brenner