

Fotos ENNO KAPITZA

Freihausküche

So schmeckt der Winter

Wir wagen uns – auch, nicht nur – an längst vergessene Speisen. Zugegeben, die Beschaffung mancher Zutat kann eine Herausforderung sein. Hahnenkämme gibt es nicht im Supermarkt, dafür wendet man sich besser an Delikatessenlieferanten oder fährt über die Grenz' nach Österreich. Doch die Gourmetküche entdeckt das einstmalige Selbstverständliche wieder und bietet viel Feines in deftiger Variante.

ALLE REZEPTE SIND FÜR SECHS PERSONEN AUSGELEGT.

Glacierter Hahnenkamm – getrüffeltes Kartoffelpüree und Wachteleier

ZUTATEN

12 Hahnenkämme
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Knollensellerie
12 Wachteleier
300 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Butter
150 g Sahne
Trüffelöl
200 ml Apfelessig
Ca. 20 g Herbsttrüffel
Gewürze (Lorbeer, Wacholder, Weiße Pfefferkörner)
Etwas Thymian

ZUBEREITUNG

Hahnenkämme mit der Gabel ringsum einstechen und in eiskaltes gesalzenes Wasser legen. Dadurch sind die Kämme steinhart. Frisches kaltes Wasser in einen Topf geben, Hahnenkämme reingeben, aufkochen lassen. Hahnenkämme rausnehmen, mit grobem Salz einreiben, damit sich die Haut löst. Sie sind immer noch steinhart. Mit Salz abwaschen. In einem Topf je 1 Zwiebel, Karotte, Sellerie in Stücke geschnitten in viel Wasser aufkochen. Hahnenkämme dazugeben und 2 Stunden oder so lange, bis sie weich sind, zugedeckt sprudelnd kochen. Die Wachteleier in kochendem Wasser 2,5 Minuten blanchieren, danach sofort in Eiswasser geben. Wenn sie kalt sind, in eine Schüssel mit Essig geben, bis die Schale weich ist (dauert ca. 1 Stunde).

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, schneiden und in einen Topf mit reichlich Wasser etwas Salz geben und verkochen lassen. 100 g Butter im Topf erhitzen, bis diese leicht nussig riecht, sofort mit der Sahne ablöschen. Nun die Kartoffeln abschütten und in die Sahne-Butter-Mischung drücken, mit Muskatnuss, Salz und Trüffelöl abschmecken und warmstellen.

Zum Schluss geben Sie 50 g Butter, etwas Thymian und die Hahnenkämme in eine Pfanne und glacieren diese. Richten Sie das Kartoffelpüree in der Mitte des Tellers an, geben Sie je zwei geschälte Wachteleier herum. Setzen Sie je zwei Hahnenkämme in die Mitte und beträufeln diese mit etwas Butter. Wir geben noch sautierte Pfifferlinge dazu.

Saure Kalbsnieren mit grobem Senf – Romanesco und Röstkartoffel

ZUTATEN

2 Kalbsnieren
1-2 Schalotten
1 EL grober Dijonsenf
2 EL Öl
1 EL Mehl
50 ml Weißweinessig
200 ml Kalbsfond
1 EL Butter
50 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

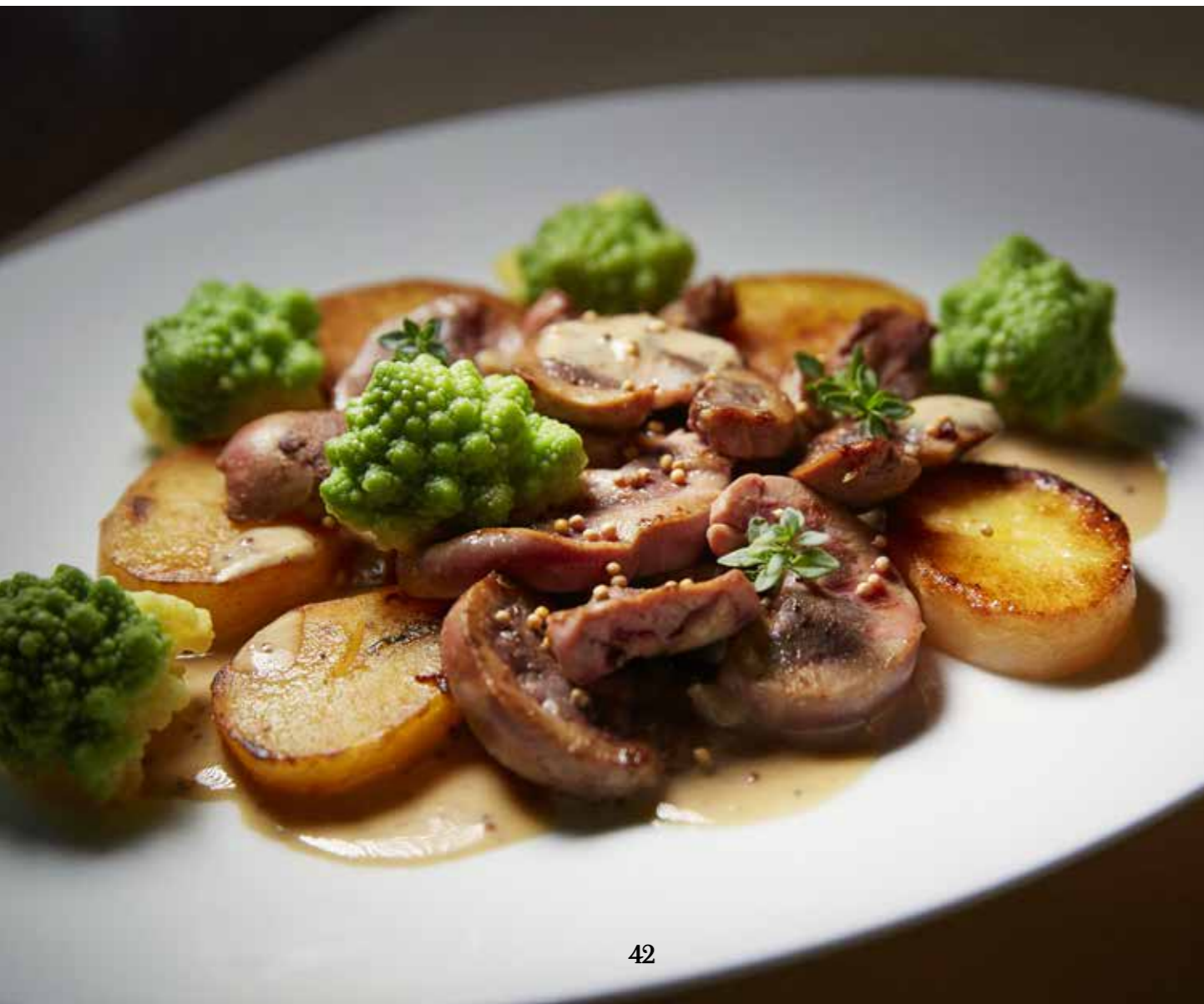
ZUBEREITUNG

Die Kalbsnieren von Fett und Sehnen befreien, waschen, in Segmente zerteilen und diese Teile in dünne Scheiben schneiden (mancher Metzger vor Ort liefert dies auf Bestellung auf diese Weise).

Die Nierchen in einer Teflonpfanne ein paar Minuten anbraten. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warmhalten.

Die Schalotten würfeln, Senf und Schalotten in der Pfanne ausbraten, mit Mehl bestäuben und rösten. Dann mit dem Weißweinessig ablöschen.

Unter Rühren erst den Fond, dann die Sahne zugeben und einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Jetzt die Nierchen hinzufügen und mit Salz und frischem Pfeffer noch einmal abschmecken.



Geschmorte Lammbackerl – eingelegtes Gemüse

ZUTATEN

300 g Lammbacken
3 Karotten
3 Gelbe Karotten
2 Petersilienwurzeln
2 Gelbe Bete
1 Knollensellerie
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
100 g Zucker
200 ml Weißwein
100 ml Apfelessig
Etwas Rosmarin, Thymian
200 ml Rotwein
30 g Tomatenmark
Gewürze (Wacholder, Lorbeer, Schwarze Pfefferkörner, Senfsaat, Koriandersaat)

ZUBEREITUNG

Würzen Sie die Backen mit Salz und Pfeffer und braten Sie die Backen in Pflanzenöl scharf von allen Seiten an. Alles Gemüse waschen, davon nehmen Sie 1 Karotte, 1/2 Sellerie, 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch und schneiden alles in walnussgroße Stück, braten alles an und geben dann die Backen hinzu. Nun das Tomatenmark hinzugeben und alles braten, bis sich am Topfboden eine leichte Kruste bildet. Jetzt mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Geben Sie ca. 600 ml Wasser und die Gewürze dazu und lassen Sie die Backer'l ungefähr 1,5 Stunden leicht köcheln.

In der Zwischenzeit das restliche Gemüse schälen und schneiden. Wir empfehlen gleichgroße Scheiben, da alles am besten gleichmäßig gart. Nehmen Sie einen mittleren Topf mit großer Fläche, geben Sie den Zucker hinein und lassen Sie diesen zu leichtem Karamell werden, dann mit dem Weißwein und Apfelessig ablöschen. Dann das vorbereitete Gemüse hineingeben und garen lassen, bis es weich ist, schließlich den Topf vom Herd nehmen und das Gemüse ziehen lassen. Jetzt sollten die Backen weich sein. Passieren Sie die Sauce in einen anderen Topf und reduzieren diese etwas (wer möchte kann die Sauce auch mit Stärke abbinden). Richten Sie nun das Gemüse als Beet auf dem Teller an, geben die Backen dazu und nappieren alles mit etwas Sauce.



Onglet vom Kalb auf Curry von Rotweinschalotten und Blattspinat mit Süßkartoffel

Onglet, so sagen es die Franzosen. In Österreichs und Bayerns Küche nennt man es auch Herzzapfen, anderswo Nierenzapfen. In internationaler Küche heißt dieses magere Stück Fleisch vom Rind „Hanging Tender“. Es ist besonders saftig mit einem intensiven Fleischaroma und schmeckt manchem besser als Filet.

ZUTATEN

3 Onglets (Nierenzapfen)
2 EL Walnussöl (geröstet)
6 schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
5 Schalotten
200 ml Rotwein
1 EL Butter
1 EL Zucker
Salz, Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Onglets von äußeren Sehnen befreien, trockentupfen und mit dem Walnussöl, schwarzem Pfeffer und Lorbeer vakuumieren. In einem Sous-vide-Gerät oder einem Topf mit Sous-vide-Stick bei 56 Grad Celsius garen. In einer Pfanne Öl erhitzen, das Fleisch mit Salz würzen und links und rechts scharf anbraten. Danach ein paar Minuten warmstellen und ruhen lassen.

Unterdessen die Rotweinschalotten zubereiten. Dafür die Schalotten schälen, durch den Strunk in Spalten schneiden, in einem kleinen Topf anbraten und mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und einkochen, bis der Wein fast weg ist. Dann die Butter hinzufügen, damit der Saft etwas sämig wird. Das ganze auf einem Teller anrichten.

Onglet vom Kalb auf Curry



Das Team der Köche – Max Jäger, Dirk Welker und Philipp Klein.

29. Januar
2020

Kochen Sie mit Max Jäger

Entdecken Sie die Geheimnisse der Freihausküche bei einem Kochevent mit dem Freihaus Team. Wo? In der neuen Kochschule „Mary's Kochschule“ in Hausham, Obere Tiefenbachstraße 8a, Tel. 08026 920115

Anmeldung und Termine unter:
www.marys-kochschule.de



Die Foodstrecke fotografierte Enno Kapitzka. Er ist als Porträt- und Reportagefotograf in der weiten Welt unterwegs. Der Dalai Lama, Dirk Nowitzki oder Martina Gedeck waren schon vor seiner Kamera. Für BEEF! und B-EAT Magazin sowie seinem neuesten Buchprojekt über Gastronomie am Tegernsee kann er seine Leidenschaft für Kulinarik und die Menschen dahinter ausleben. www.ennokapitzka.de