

Schmallenberg, den 08.11.2010

Neuigkeiten aus dem Convivium (6/2010 Ol)

Slow Food Tafelrunde
am 20. Oktober 2010 in der Handweiser Hütte Schmallenberg
„Wir kochen gemeinsam: So schmeckt das Sauerland“



Liebe Conviviums-Mitglieder, liebe InteressentInnen,

die Slow Food Tafelrunde vom 20. Oktober 2010 war mit ihrer Lebendigkeit und Intensität so dicht, dass wir ihr eine spezielle Berichterstattung widmen wollen. Neun TeilnehmerInnen trafen sich unter der kompetenten Anleitung von Ralf Blümer und seiner Partnerin Jessica Gerritsen in der Handweiser Hütte in Schmallenberg, um regionale Produkte wie z.B. Lachsforelle, Maishähnchen, Rehfleisch, Wurzelgemüse, Äpfel, Bio-Ziegenfrischkäse und

nicht zuletzt Kartoffeln aus einem Sauerländer Experiment mit *Bamberger Hörnchen* zu einem köstlichen Menü zu verarbeiten und zu probieren.

Allein die vorgelegte Menü-Folge und die bereit gestellten Zutaten machten Lust zur Mit-Gestaltung und anschließenden Verkostung:

Gruß aus der Küche: Brotwürfel im Schinkenmantel

Petersilien-Brioche im Weckglas mit Rahmtatar von der Schmallenberger Rauchforelle und gebratener Lachsforelle

Maishähnchenfilet bei „Niedrigtemperatur gegart“
an dreierlei Steckrübengemüse

Braun „Eingemachtes“ vom heimischen Reh mit Bamberger Hörnli
aus der Pfanne

Apfelstreusel (wahlweise mit Schmand und Apfelbrand)

Knechts Ziegenfrischkäse mit Sesam und Honig überbacken

Hier die Rezepte:



Petersilien-Brioche im Weckglas mit Rahmtatar von der Schmallenberger Rauchforelle an gebratener Lachsforelle und Feldsalat

Petersilienbrioche

Petersilienbutter

300 G BUTTER | 2 BUND BLATTPETERSILIE

Blattpetersilie zupfen, grob hacken und mit flüssiger Butter vermischen. In Pacojetbehälter füllen, 24 Stunden einfrieren und patossieren.

ALTERNATIV: Zimmerwarme Butter mit der Blattpetersilie fein mixen.

Brioche

42 G HEFE | 125 G MILCH | 30 G ZUCKER | 750 G MEHL | 4 EIER | 240 G PETERSILIENBUTTER | 8 G SALZ | EVTL. GRÜNTREPULVER | ETWAS BUTTER | ETWAS EIGELB | GROBES MEERSALZ

Für den Vorteig Hefe in lauwarmen Milch mit Zucker 10 Minuten gehen lassen. Das Mehl gründlich unterrühren. Zugedeckt gehen lassen. Anschließend Eier, weiche Petersilienbutter und Salz hinzugeben, zur Farbgebung nach Bedarf Grüntrepulver zufügen. Alles gut verkneten und zweimal gehen lassen. Zu etwa 30 g schweren Kugeln formen und in zweimal gebutterte Tortenförmchen oder Weckgläser (6 cm Durchmesser) geben. Erneut gehen lassen, mit Eigelb bepinseln und mit grobem Meersalz bestreuen. Bei 200 °C etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Rahmtatar aus Forelle

Rahmtatar

100 g RAUCHERFORELLENFILET | 300 g ~~SMETAN~~ ^{4x} SCHMAND | 1 BUND SCHNITTLAUCH IN FEINE RINGE GESCHNITTEN | ABRIB UND SAFT VON 1 ZITRONE | ETWAS LIMONENÖL VON AGRIVERDE | ETWAS SALZ

10 gleichmäßige Segmente aus den Forellen lösen und zur Seite stellen. Die restlichen Zutaten kurz miteinander in einer Schüssel vermengen und würzig abschmecken. Beiseite stellen.



Maishähnchenfilet bei „Niedertemperatur“ gegart an Dreierlei Steckrübengemüse (Pürree, Backofen-Gemüse mit Thymian und glasiert aus der Pfanne mit Petersilie)

Maishähnchenfilet bei Niedertemperatur gegart

Maishähnchenfilet:
Pro Person ca. 80g -100g Maishähnchenfilet
Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Variante 1:

Fleisch (Zimmertemperatur) in einer Pfanne kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf ca. 120 -130 Grad vorheizen. Fleisch auf einen Gitterrost setzen und im Backofen mit Kerntemperaturfühler auf ca. 55 Grad „Medium“ garen.

Variante 2/ Niedertemperatur gegart:

Backofen auf 80 Grad vorheizen, Fleisch (Zimmertemperatur) in einer Pfanne mit wenig Pflanzenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf einen Gitterrost setzen und im Backofen innerhalb 1-1,5h auf ca. 55 Grad Kerntemperatur „Medium“ garen



Die gemeinsame Zubereitung der *Regionalen Produkte* gab reichlich Gesprächsanlässe rund um die Thematik der Sauerländer und/ oder Westfälischen Küche, ob sie tatsächlich existiert und welche Überschneidungen es zu angrenzenden Regionen gibt. So gab es z.B. als Aperitif

Mixgetränke aus der Upländer Bauernmolkerei und parallel dazu von den TeilnehmerInnen aus dem Stegreif präsentierte Erinnerungen an die regionale Küche der eigenen Kindheit (z.B. Brotsuppe, Biersuppe, Graupensuppe, Pfannkuchen, Reibekuchen u.a.).



Braun „Eingemachtes“ vom heimischen Reh

Rezept: Braun Eingemachtes von der Rehkeule
 150g Karotten
 100g Sellerieknolle
 100g Zwiebeln
 100g Champignons
 1-1,5kg Rehfleisch (Keule oder Schulter oder Träger)
 1 St. unbehandelte Zitronenschale
 2 Nelken
 5 Pfefferkörner
 1-2 Lorbeerblätter
 5 Wachholderbeeren
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Öl
 100g Tomatenmark
 Salz
 Pfeffer
 200g Rotwein
 1 l Wildfond
 100g Preiselbeeren

Zubereitung:
 Karotten, Sellerie und Zwiebeln putzen und würfeln, Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch von Häuten und Sehnen befreien und in Würfel schneiden. Zitronenschale, Nelken, Pfefferkörner, Lorbeer, Wachholder und Knoblauch in einen Gewürzbeutel geben.
 Fleisch in Öl kräftig braun anbraten. Das vorbereitete Gemüse kurz mitschmoren. Tomatenmark zufügen und anrösten. Das Fleisch salzen und Pfeffern und mehrfach mit Rotwein ablöschen.
 Kurz aufkochen, mit Brühe auffüllen und den Gewürzbeutel zugeben. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze schmoren bis das Fleisch weich ist (ca. 1-1,5h). Fleisch kann jetzt ausgestochen oder zusammen mit dem Gemüse serviert werden. Preiselbeeren unterrühren und evt. mit wenig Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



Braun „Eingemachtes“ vom heimischen Reh an Bratkartoffeln von Bamberger Hörnli (Experiment Anbau Hof Ax)

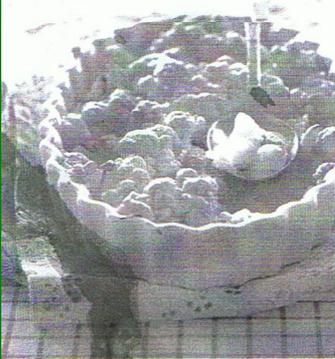


Apfelstreusel nach W. Siebeck und ein regionaler Ziegenfrischkäse mit Honig und Sesam überbacken sowie anschließend gratiniert rundeten das Menü erfolgreich ab.

TOP THEMA

Apfelstreusel

Gute Gelegenheit zum Verkrümel



Zutaten für 4 Personen

1 kg feste säuerliche Äpfel
(z. B. Boskop, Klarapfel),
Saft von 1 Zitrone,
70 g Zucker,
1 Prise Nelkenpulver,
evtl. Zimt und Pfeffer,
80 g dunkle Rosinen,
200 ml Weißwein/
100 g Mehl, 50 g weiche
Butter, 50 g Zucker
Nach Belieben:
Crème fraîche,
Calvados
zum Aromatisieren

saure Äpfel, saftige, mehlig und aromatische. Ich nehme festkochende und saure. Trotzdem brauchen sie zur Weiterverarbeitung Zitronensaft sowie Zucker, etwas Nelkenpulver, vielleicht auch Zimt, vielleicht sogar Pfeffer. In mein Rezept kommen zusätzlich in lauwarmem Wasser eingeweichte kleine schwarze Rosinen. Alles zusammen wird mit den geschälten und gewürfelte Apfelstücken in Weißwein auf- und gar gekocht. Die Garzeit richtet sich nach der Konsistenz der Äpfel. Sie sollten gerade mal gar werden, aber nicht zerbrechen! Vom Wein sollte dann kaum noch etwas zu sehen sein.

Inzwischen verarbeite ich Mehl mit Butter und Zucker, wobei automatisch die Streusel entstehen.

Jetzt nehme ich eine hübsche, flache, ovale Gratform. Die Form belege ich mit den vorbereiteten Äpfeln. Darauf verteile ich die Streusel und schiebe die ganze Herrlichkeit auf die oberste Schiene des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Dort sollen der Apfelstreusel langsam backen, bis er hellbraun geworden ist, wozu ich eventuell die Oberhitze oder den Grill zu Hilfe nehme. (Bei Umluft reichen 150 Grad.)

Der Apfelstreusel sollte etwas abkühlen, bevor er in der Form auf den Tisch gestellt wird. Dazu serviere ich aufgeschlagene und gut gekühlte Crème fraîche, welche zum süßen Obst einen herrlichen Kontrast bildet. Sitzen nur Erwachsene am Tisch, kann man in die Creme 1 Glas Calvados einrühren.

» „Der Apfelstreusel ist, wie ich zugebe, ein verblüffend simples Backwerk, aber auch verblüffend lecker.“ «

Der Streuselkuchen ist bei uns so bekannt wie die Schwarzwälder Kirschbombe, aber nicht so beliebt. Letzteres ist mir unerklärlich. Auf den Boden kann man getrost verzichten. Der Reiz eines Streuselkuchens besteht in seinen Streuseln, die ihm den Namen geben. Sie bestehen wie jeder normale Kuchenteig aus Mehl, Butter und Zucker, aber im Gegensatz zu einem glatten Teig werden diese Zutaten nicht mit Eiern oder Milch angefeuchtet, sondern trocken zu mehr oder weniger großen Klumpen vermengt. So kommen sie als Teigbelag in den Ofen, wo sie kross und nur geringfügig gebräunt werden.

Dieser Apfelstreusel ist, wie ich zugebe, ein verblüffend simples Backwerk, aber auch verblüffend lecker. Doch verdienen die Streusel mehr als diese schlichte Verwandlung in zuckerhaltige Teigkugeln.

Deshalb haben sich die üblichen Verfeinerer den Apfelstreusel ausgedacht.

Auch der ist kein kompliziertes Kunstwerk, enthält er außer den Streuseln nur ein warmes Apfelkompott. Das dient den Streuseln als Unterlage. Und je nach Begabung entscheidet der Hobbybäcker darüber, ob es als lecker, sehr lecker oder unwiderstehlich eingestuft wird. Dazu müssen nur Kleinigkeiten beachtet werden. Zuerst die Äpfel. Sie sind unterschiedlich wie Kartoffeln. Es gibt



Lust auf deutsche Kost
Wolfgang Siebeck kann es nicht lassen: Der Feinschmecker-Kolumnist hat sich kritisch und liebevoll den deutschen Lebensweisen zugewandt. In 60 Rezepten zeigt und erklärt er die Basis für gute Gerichte. Ab 10. November 2010 im Handel. Preis € 9,90

100 DER FEINSCHMECKER 11/2010

Die TeilnehmerInnen waren sowohl vom Menü, den von Ralf Blümer im Rahmen des Kochkurses geschenkten Tipps und Tricks, der gastfreundlichen und aufmerksamen Atmosphäre der Handweiser Hütte (verantwortlich Jessica Gerritsen) und dem gestaltenden Miteinander begeistert. Als Zukunftsaufgabe für *Slow Food Sauerland* ist festzuhalten, dass in der Öffentlichkeitsarbeit, in der professionellen Gastronomie einer Sauerländer Küche im Spannungsfeld der Realität an einem deutlicheren Profil gearbeitet werden sollte.



Wichtige Erinnerung: Das nächste Slow Food Treffen findet am Mittwoch, 10. November 2010 als Stammtisch und Mitglieder-Versammlung um 19.30 Uhr im Gasthof zum Grubental in Schmallenberg Latrop statt.

Für die Arbeitsgruppe
Ingrid Olbrich
Ralf Blümer