

LESEPROBE
FÜR UNSER NEUES BUCH



DIE BESTEN REZEPTE DER NEXT GENERATION
AUS DEM HOCHSCHWARZWALD

HEIMAT KÜCHE

HERAUSGEGEBEN VON THORSTEN RUDOLPH UND ULF TIETGE



BEI UNS FÜR
29,80 EURO



BLICK INS BUCH

team tietge.



Ein verschworener (Wälder-)Häulen:
(hinten von links) Matthias Schwer,
Johannes Dünnebacke, Alexander
Maier, Manuel Schwörer; (Mitte von
links) Daniel Frech, Volker Hupfer, Aline
Wimmer-You; (vorn von links) Lorenz
Baschnagel, Iván Lagunas Romeo



Jung, wild & echt

Gestatten: Wir sind die Next Generation – neun junge (und jung gebliebene) Köche aus dem Hochschwarzwald, die mehr verbindet als das Alter und die Liebe zu gutem Essen, zum Beruf und zu unseren jeweiligen Gasthäusern und Hotels. Was uns vor allem zusammengebracht hat, ist unsere gemeinsame Heimat. Denn in diese, in unseren Hochschwarzwald, sind wir nach unseren Reisen durch die nahe und ferne kulinarische Weltgeschichte alle wieder zurückgekehrt oder haben sie gar nie verlassen. Insofern dürft Ihr dieses Buch auch gern als eine kulinarische Liebeserklärung verstehen: an unser wunderbares Zuhause, an die Menschen, die hier leben, und an eine Heimatküche, die sich auf der ganzen Welt vor keiner zu verstecken braucht.

Was sicherlich richtig ist: Wir sind eine Generation mit Privilegien. Das wissen wir. Was wir von unseren Stationen und Reisen mitgebracht haben, ist ein Stück der großen weiten Welt, die unsere Eltern – und vor allem unsere Großeltern – zu ihrer Zeit so nie kennenlernen durften. Und so konnten sie eben auch nie die Erfahrung machen, dass man aus der Schwarzwälder Ziege ein köstliches Tom Kha Gai zaubern oder dass zum Weidelamm auch eine Vanille-Polenta perfekt matchen kann. Dass wir nach unserer Rückkehr die vielen gewachsenen Traditionen in unseren Familien nicht gleich über

den Haufen geschmissen haben, sondern – im Gegenteil – unser mitgebrachtes Wissen und unseren Elan behutsam integrierten, war uns daher allen sehr wichtig. Und das hat natürlich auch etwas mit Respekt zu tun: vor der Leistung unserer Eltern und Großeltern, die mit ihrem Schaffen und ihren Ideen dafür den Grundstein legten, dass wir heute unsere Hochschwarzwälder Küche auf die nächste Stufe bringen können.

Warum wir das auch gerne zusammen machen? Ganz einfach: weil es Spaß macht! Der Austausch, das Miteinander und die gegenseitige Unterstützung sind das, was uns als Next Generation auszeichnet. Deshalb war es uns auch ein Anliegen, dass wir Euch unsere liebsten Rezepte mit unseren Geschichten und Tipps für die feinsten Genussmanufakturen gemeinsam mit den ebenso Food-verrückten #heimat-Machern aus dem Offenburger team tietge und unseren Partnern von Hochschwarzwald Tourismus in einem Buch präsentieren.

Herausgekommen ist ein bildgewaltiges Werk (danke für die tollen Fotos, lieber Dimitri Dell), das Euch hoffentlich genauso viel kulinarische Freude bereitet wie uns. Eines, in der Heimat eben nicht nur eine Region ist, sondern auch ein Gefühl der Verbundenheit...

Eure Next Generation





Inhalt

12 DIE NEXT GENERATION

Neun Hochschwarzwälder Köche laden zur Küchenparty – und zeigen, wie kreativ und abwechslungsreich Heimatküche sein kann

20 RICHTIG EINKAUFEN

Wo man im Hochschwarzwald gute und frische Zutaten bekommt

22 HÄPPLE

Bauchspeckchips 24 | Ziegenkäsemousse 26 | Ziegenfrischkäse 28
Spargelsalat 30 | Wildkräutersalat 32 | Lachs 34 | Forellentatar 36

38 ALINE WIMMER-YOU

Die Köchin vom Feldberg und ihre bodenständige Küche für Genießer

42 UNTERMÜHLBACHHOF

Wie zwei Familien in St. Georgen zusammen leben und arbeiten

48 VEGGIE

Spargelravioli 50 | Dörrobstravioli 52 | Risotto 54 | Bandnudeln 56

58 ALEXANDER MAIER

Kräuter, Schafe und Chalets: Der Mann aus Todtmoos hat viel vor

62 SÜPPE

Bärlauchsuppe 64 | Kartoffelsuppe 66 | Kürbiscremesuppe 68
Waldessenz 70 | Waldpilzcremesuppe 72 | Tom Kha Gai 74

76 DANIEL FRECH

Von Tradition, Moderne und Abenteuerlust – ganz ohne Schickimicki

80 SECRET DINNER

Wo sich Hochschwarzwald-Küche in vollen Zügen genießen lässt

90 MANUEL SCHWÖRER

Ehrliche Gerichte und kulinarische Überraschungen in Lenzkirch

94 FISCH

Forellenröllchen 96 | Lachsforelle 98 | Forellen-Saltimbocca 100
Ceviche 102 | Zweierlei vom Saibling 104 | Saibling mit Kruste 106
Saibling in Buttermilch 108 | Kamino-Eintopf 110

112 IVÁN LAGUNAS ROMEO

Gazpacho und Rehrücken: Wo Baden auf Spanien trifft

Neun Freunde müsst ihr sein

Die Next Generation kocht nicht nur für sich, sondern steht stellvertretend für den Hochschwarzwald als Genussregion – mit Zukunft! Schließlich kann Heimatküche so viel mehr als Forelle Müllerin oder Wurschtsalat. Eine Küchenparty zum Kennenlernen ...

Jetzt erst mal ein Bierle. Schließlich sind alle Vorbereitungen für die Küchenparty gemacht und die Gäste noch nicht da. Die Hausführung in Lorenz Baschnagels frisch saniertem Familienressort haben die Köche auch schon bekommen. Der allgemeine Tenor: sehr schön! Der moderne Anbau passt wunderbar zu dem altgedienten Schwarzwaldhaus, der Schlüchtmühle, die ebenfalls von Grund auf erneuert wurde. Den Bauherrn freut's! Sein neues Haus liegt quasi auf dem Weg zur Tannennmühle, dem idyllisch in ein enges Tal eingebetteten Hotel und Gasthaus in Grafenhausen. Es ist das Stammhaus der Familie.

Der Umbaustress der vergangenen Wochen und Monate ist Lorenz anzusehen. Genauso wie die Freude darauf, dass er an diesem Abend auch mal die Baupläne in der Tasche lassen und mit den befreundeten Kollegen eine Küchensause

feiern kann. Dann zischen auch schon die Kronkorken. „Proscht zämme“, ruft's aus dem Küchengewusel heraus. Mit einem inbrünstigen „Oui, Chef“ prostern sich die Köche und die Köchin – mit Aline Wimmer-You ist immerhin eine unter den gerade loslachenden Herrschaften mit dabei – im Küchensprech zu. Ganz so viel Zeit hat die Genussfraktion der Next Generation dann aber doch nicht für die Ruhe vor dem Sturm. Die ersten Gäste stehen schon vor dem Haus. Es wird gleich sehr voll werden ...

Empfangen werden die Besucher bereits von Lorenz' Vater Guido. Und der ist nicht nur stolz auf den Umbau, sondern gerade auch auf seine kochenden Gäste, die Freunde seines Sohnes, die da heute die Küche der Familie schmeißen werden. „Darauf könnt ihr euch schon freuen“, wird der Hausherr nicht müde zu versprechen. „Diese jungen Wilden haben richtig was drauf!“





Rezept von Daniel Frech

Gericht für 4 Personen | Zeit 60 Minuten

ZIEGENKÄSEMOUSSE MIT PESTO, TOMATEN-MELANGE & BAUERNBROT

Für die **Tomaten-Melange** – Melange steht für Gemisch, Mixtur – den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er karamellisiert. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und dazugeben. Mit Tomatenessig ablöschen. Tomatensaft und -sauce sowie das Olivenöl dazugeben und aufkochen lassen. Die gehackten Kräuter und die halbierten Kirschtomaten in den heißen Sud geben. Die Melange mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das **Basilikum** waschen, trocknen und grob klein schneiden. Die Haselnusskerne in einer Pfanne leicht anrösten. Beides zusammen mit den restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem feinen **Pesto** pürieren.

Für das **Tomatenpesto** ebenfalls alle Zutaten im Mixer fein pürieren – auch hier schmeckt's noch ein bisschen intensiver, wenn die Haselnüsse vorher leicht angeröstet wurden.

Für die **Ziegenkäsemousse** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft mit dem Abrieb, dem Ziegenfrischkäse, dem Sahnemeerrettich und dem Olivenöl verrühren. Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze zusammen mit einem Esslöffel der Masse erwärmen, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Unter die restliche Ziegenkäsemasse rühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und kurz kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

Die **Bauernbrotscheiben** halbieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig anbraten. Ihr könnt dafür übrigens auch Brot nehmen, das schon 2–3 Tage alt ist.

Die Melange lauwarm auf tiefe Teller verteilen und jeweils einen großen Klecks Ziegenkäsemousse daraufsetzen. Mit Pesto und Brot anrichten und nach Lust und Laune mit frischen Kräutern – Basilikum, Kerbel, Estragon oder Kresse passen zum Beispiel gut – garnieren.

TOMATEN-MELANGE

20 g	Zucker
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
25 ml	Tomatenessig
100 ml	Tomatensaft
150 ml	Tomatensauce
50 ml	Olivenöl
150 g	Kirschtomaten
etwas	Thymian, Rosmarin, Koriander, Basilikum

BASILIKUMPESTO

1 Bund	Basilikum
100 g	Parmesan, gerieben
100 g	Haselnusskerne
150 ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Knoblauch

TOMATENPESTO

100 g	Tomaten, getrocknet und eingelegt
50 ml	Tomaten-Einlegesud
50 g	Parmesan, gerieben
50 g	Haselnusskerne
100 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

ZIEGENKÄSEMOSSE

2 Blatt	Gelatine
½	Zitrone, Saft und Abrieb
240 g	Ziegenfrischkäse
1 EL	Sahnemeerrettich
20 ml	Olivenöl
130 g	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer, Paprika
2	Scheiben Bauernbrot
etwas	Olivenöl
1	Handvoll Kräuter





BANDNUDELN MIT BÄRLAUCH-BRENNNESSEL-PESTO

Rote Pusteln am Arm oder an anderen Körperstellen – wer hat durch die feurig-reizende Brennnessel nicht schon Schmerzen erlitten? Auch ich habe mit dieser Pflanze lange nichts Gutes verbunden. Erst in meiner Kochausbildung habe ich die Brennnessel ganz neu kennengelernt. Durch Hitze werden die schmerzhaften Brennhaare zerstört und man kann die Pflanze, die übrigens eine wahre Vitamin-C-Bombe ist, vielseitig nutzen. Frisch eignet sich die Brennnessel etwa für Suppen oder Püree. Ihre Blätter, frittiert und bestreut mit etwas Salz, sind als Brennnesselchips mittlerweile mein liebster Fernsehsnack!

Für die **Bandnudeln** nutze ich am liebsten Opas Nudelrezept: alle Zutaten einfach in einer Küchenmaschine vermengen, eventuell mit etwas Wasser oder Mehl die Konsistenz anpassen. Der Nudelteig sollte zugleich fest und leicht dehnbar sein. Wer mag, gibt noch einen Tropfen Olivenöl hinzu – das macht den Teig noch etwas geschmeidiger.

Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und durch eine Bandnudel-Matrize laufen lassen. Wer keine Nudelmaschine hat, kann den Teig einfach ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Die Nudeln ungefähr 5 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie al dente sind.

Für das **Pesto** den Bärlauch und die Brennnesselblätter waschen. Mit etwas Öl nach Wahl, auch Olivenöl passt hier gut, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Pfanne geben und die Nudeln darin mehrmals durchschwenken. Walnüsse grob hacken und darüberstreuen.

Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Wildkräutersalat oder Baby-Feldsalat garnieren. Die Brennesselsamen über das Gericht streuen und sofort servieren.

BANDNUDELN

300 g Mehl, Type 405
100 g Hartweizengrieß
5 g Salz
4 Eier

PESTO

150 g Bärlauch
4–5 Brennnesselblätter
50 ml Öl nach Gusto
Salz, Pfeffer

50 g Walnüsse, gehackt

Wildkräuter- oder
Baby-Feldsalat
2 EL Brennesselsamen



GESCHMORTE WILDSCHWEINHAXEN MIT PETERSILIENWURZELPÜREE

Die **Wildschweinhaxen** würzen und in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten. Das Gemüse dazugeben, anschwitzen, Tomatenmark zugeben und kurz mit anziehen lassen. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Die Preiselbeeren, den Wildfond und die Gewürze zugeben und alles 1 – 1,5 Stunden köcheln lassen. Die Haxen aus dem Sud nehmen, das Röstgemüse durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce abschmecken und mit Butter und Stärke etwas abbinden.

Für das **Petersilienwurzelpüree** die Petersilienwurzel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf in etwas Butter anschwitzen und bei kleiner Flamme weich dünsten. Kurz bevor die Petersilienwurzel weich ist, die Sahne dazugeben und alles etwas einkochen lassen. Fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das **Ofengemüse** die Petersilienwurzel schälen und der Länge nach vierteln. Den Kürbis ebenfalls schälen und in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden. Das Gemüse jeweils mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren, beim Kürbis zusätzlich noch etwas Paprika dazugeben. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Petersilienwurzel etwa 7 Minuten garen, dann den Kürbis hinzugeben und beides weitere 8 Minuten garen.

Das Ofengemüse auf großen, vorgewärmten Tellern anrichten. Die Wildschweinhaxen zerteilen und gemeinsam mit dem Petersilienwurzelpüree auf das Gemüse geben. Mit der Sauce anrichten und nach Belieben noch mit ein paar frischen Kräutern garnieren. Wer mag, kann sich dazu auch noch ein paar Pfifferlinge in die Pfanne hauen.

GESCHMORTE HAXE

400 g Wildschweinhaxen
Salz, Pfeffer
etwas Öl
100 g Karotten, gewürfelt
100 g Sellerie, gewürfelt
100 g Zwiebel, gewürfelt
100 g Lauch, in Scheiben
1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
100 g Preiselbeeren
400 ml Wildfond
Salz, Pfefferkörner,
Lorbeerblätter
etwas Butter
etwas Speisestärke

PETERSILIENWURZELPÜREE

300 g Petersilienwurzel
etwas Butter
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer

OFENGEMÜSE

300 g Petersilienwurzel
300 g Kürbis
etwas Öl, Salz, Pfeffer,
Paprika edelsüß

Kräuter nach Wahl,
Pfifferlinge nach
Gusto



KATALANISCHE CREME MIT SCHWARZWÄLDER KIRSCHGRÜTZE

Es gibt wohl kaum eine Kombi, die meine beiden Heimaten so gut miteinander verbindet, wie dieses Gericht: zwei Klassiker aus zwei Welten! Und das Schöne dabei: Das Ergebnis im Glas ist ein süßer Traum!

Die Kirschen entsteinen und mit dem Zucker, dem Roséwein und dem Kirschwasser bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen, bis der Alkohol sich weitgehend verflüchtigt hat. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Sobald sie weich sind, zur **Grütze** geben. So lange rühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. In Dessertgläser füllen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Für die **Katalanische Creme** Sahne und Milch mit dem Zucker, der Orangen- und Zitronenschale aufkochen. Sobald die Masse kocht, den Herd auf die niedrigste Stufe schalten und alles 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Eier im Mixer schaumig schlagen. Die Zitronen- und Orangenschale entfernen und die Eier langsam zur Sahnemasse hinzufügen. Mit dem Schneebesen auf höchster Stufe rühren, bis das Ganze eindickt. Abkühlen lassen und in die Gläser auf die Grütze geben. Eine Dekokirsche daraufsetzen und erneut in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren eine Prise weißen Zucker auf das Dessert geben und gut verteilen. Mithilfe eines Flambierbrenners karamellisieren.

Tipp: Um die Kirschkerne zu entfernen, braucht Ihr nicht unbedingt einen Entsteiner. Das klappt auch mit einem Strohhalm – am besten aus Metall oder Glas.

GRÜTZE

- 300 g frische Kirschen
oder eingelegte
Schattenmorellen
- 200 g Zucker
- 500 ml Roséwein
- 10 ml Kirschwasser
- 5 Blatt Gelatine

KATALANISCHE CREME

- 250 ml Sahne, 33 %
- 250 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Orange, Schale
- 1 Zitrone, Schale
- 4 Eier
- 1 Prise Zucker
- 4 frische Kirschen

Ein Hoch auf den Schwarzwald!

Dies ist die Geschichte von neun jungen Köchen aus dem Hochschwarzwald, die sich als Next Generation zusammen getan haben, um alte Schwarzwälder Traditionen in eine neue Zeit zu bringen – kreativ, pfiffig und welttoffen. Ob Saltimbocca von der Schwarzwaldforelle, Wildpilzcremesuppe mit Kartoffelravioli oder Schwarzwälder Kirsch auf Vanilleschaum: Deutschlands Sehnsuchtsort Nummer eins hat eben viel mehr zu bieten als Kirschtorte und Schinken.

Das beweisen die heimatverliebten Küchenprofis Aline Wimmer-You (Feldberg), Matthias Schwer (St. Märgen), Lorenz Baschnagel (Grafenhausen), Iván Lagunas Romeo (Häusern), Manuel Schwörer (Lenzkirch), Johannes Dünnebacke (Feldberg), Daniel Frech (Ühlingen), Alexander Maier (Todtmoos) und Volker Hupfer (Todtnau) mit ihren spannenden Rezepten, nehmen uns dabei mit in ihre Häuser und Familien und verraten ihre Lieblingslieferanten in der Region. Praktisch, denn so lernt der Leser ganz nebenbei die feinsten Adressen dieser besonderen Genießerecke des Schwarzwalds kennen ...



team tietge.

ISBN 978-3-949346-04-0
HARDCOVER 240 SEITEN • PREIS 29,80

