

LESEPROBE
FÜR UNSER NEUES BUCH

team tietge.

DAS *Schwarzwald* RELOADED ✓ VESPER BUCH



SCANNEN &
BESTELLEN
FÜR 34,80€



ERHÄLTlich IM BUCHHANDEL UND UNTER WWW.HEIMATSCHWARZWALD.DE AB HERBST 2023



FOTOS: DIMITRI DELL · PRODUKTION: STEFANIE FISCHER

VESPERN VOM FEINSTEN

WAS GIBT'S HEUTE ABEND? WAS MACHEN WIR ZUM VESPER? FÜR FRAGEN WIE DIESE HABEN WIR KÜNFTIG EINEN SCHINKEN VOLLER IDEEN: DAS VESPER-BUCH!

Ohne Pinzette geht's nicht. Zumindest nicht heute, nicht hier, nicht bei diesem Shooting. Denn was Volker Hupfer da als Schwarzwälder Carpaccio auf den Teller zaubert, wird vielleicht normalerweise binnen Minuten verzückt verdrückt – heute aber für die Ewigkeit festgehalten. Denn dieses Carpaccio vom Hinterwälder Weiderind des Küchenchefs aus dem Herrenschwander Waldfrieden mit seiner Corona aus feinen Salatspitzen ist einer der Stars in unserem neuen Kochbuch: das Vesperbuch, der fünfte Band unserer Schwarzwald-Reloaded-Reihe.

Wir sind in Ettenheim, in Michael Hubers Schwarzwald-Küchen-Ausstellungsraum, und

haben für zwei Tage nicht nur die große Showküche, sondern gleich eine ganze Etage mit Beschlag belegt. Wo sonst Kunden ihre neue Küche als 3D-Modell am großen Fernseher erstmals sehen, hat sich jetzt unser Fotograf Dimitri Dell mit seinem Equipment breit gemacht.

Um ihn herum: zwei Dutzend große Holz- und Steinplatten, ausrangierte Fensterläden, Kisten voller Stoffe, diverse Besteckteile und natürlich Leuchten, Aufheller, ein Laptop und: wieder eine Pinzette. „Das Feintuning machen wir direkt im Set“, sagt Dimitri und rückt eines der Salatblättchen noch perfekter in Position, ehe er wieder abdrückt. „Auf dem Foto sieht man am Ende jede Kleinigkeit. Und auch wenn ich >



- das zu Hause vielleicht nicht so hinbekommen werde: Es soll einem schon beim Durchblättern das Wasser im Munde zusammenlaufen, weil es so lecker aussieht!“

TYPISCH SCHWARZWALD!

So viel Liebe zum Detail – für Vesper? Aber klar! Denn gibt es eine Mahlzeit, die noch typischer für den Schwarzwald ist? Und ist es nicht höchste Zeit, dass man dem gepflegten Abendbrot mal ein eigenes Rezeptbuch widmet? Eines mit schnellen Gerichten, mit kalter wie warmer Küche und guten Ideen für die Resteverwertung von Nudeln, Kartoffeln oder was sich sonst noch in der Küche findet?

Das eingangs erwähnte Carpaccio fällt sicher in die Kategorie Vesper vom Feinsten – aber wir lieben's auch anders. Alexander Vogel hat uns aus dem *Adler* in Hornberg das Rezept seiner Oma für badischen Bibelskäs mitgebracht. Die Zutatenliste ist denkbar kurz: ein Liter Rohmilch. Mehr nicht. Wie daraus Käse wird und wie man das daheim bewerkstelligt, verrät er uns auf Seite 108.

Jetzt aber zurück in die Küche, wo Klaus-Werner Wagner, unser Küchenmeister und Kochschullehrer aus Sasbachwalden, vor dem Backofen steht und sich freut wie ein Schneekönig. „Es klappt!“, ruft er und fügt hinzu: „Wir haben die gebackenen Pfannkuchenröllchen mit Schmand und Forelle am Schreibtisch entwickelt und noch nie ausprobiert. Aber es funktioniert tatsächlich!“ Nur wie das Ganze aussieht und schmeckt, verraten wir an dieser Stelle noch nicht – sondern erst im Herbst, wenn das Vesper-Buch erscheint ...

DAS VESPERBUCH

Unser neues Buch ist ab Oktober überall im Handel und bei uns im Shop schon jetzt vorbestellbar. Dieser Code führt genau da hin...





Für 4 Personen · Von Volker Hupfer

TODTNAUER CARPACCIO

FÜRS CARPACCIO

- 200 g Rinderrücken vom Hinterwälder Weiderind
- 25 g Bockshornkleekäse
- 1 EL Olivenöl (mit Limone)

FÜRS PESTO

- 50 g Pinienkerne
- 125 ml Olivenöl
- 100 g Basilikum
- 100 g Bergkräuter
- 80 g Parmesan

ZUR DEKO

- 50 g Pflücksalat

Rücken in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und zwischen zwei Frischhaltefolien auf etwa 20 x 20 cm Fläche und maximal 0,5 cm Stärke plattieren. Käse in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Abstand zum unteren Rand auf das Fleisch legen. Nun mithilfe der Folie aufrollen, an den Enden fest zusammenknuten und über Nacht in den Gefrierschrank legen.

Die Pinienkerne im Ofen goldgelb rösten, mit dem Öl und den Kräutern in einen Mixer geben und kurz mixen. Den geriebenen Parmesan unterheben, bis eine cremige Masse entsteht.

Das Limonenöl auf einen kalten Teller geben und verstreichen. Das Fleisch mit einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und mit dem Pesto anrichten. Mit Meersalz würzen und mit etwas Salat garnieren.



Für 4 Personen · Von Klaus-Werner Wagner

RÜHREI IM GEBACKENEN SPECKNEST

FÜR DIE NESTER

- 8 Scheiben
durchwachsener Speck
- 4 Muffinförmchen
etwas Öl

FÜR DAS RÜHREI

- 4 Eier, Größe M
- Salz
- Pfeffer

Vier Muffinförmchen (am besten die aus Silikon) so mit Speck auslegen, dass der Speck ein Körbchen bildet und zu allen Seiten etwas überhängt. Auf die Speckscheiben eine kleinere Form setzen, um die Speckscheiben in der Muffinform zu fixieren. Als Alternative taugt auch eine Kugel aus zerknülltem Backpapier. Den Speck in seiner Form

bei 180 Grad im Ofen 15 Minuten knusprig backen.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rührei in einer Pfanne mit Öl oder Butterschmalz stocken lassen. Wichtig: nicht zu lange garen, damit es nicht zu trocken wird.

Die Speckkörbchen mit Rühreimasse füllen und in einem Eierbecher servieren.

Das Rezept lässt sich vielfältig abwandeln – mit Bergkäse, Kapern, getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern, Kartoffelwürfeln oder Zwiebeln als Gaumenkitzler im Rührei.

Für 4 Personen · Von Alexander Vogel

KLASSISCH ODER MIT KÜRBIS: BADISCHE DINNELE

FÜR DIE DINNELE

- 250 g Weizenmehl, 405er
- 150 ml Milch, zimmerwarm
- 10 g frische Hefe
- 3 g Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker

RAHMAUFSTRICH

- 200 g Crème fraîche
- 1 rote Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

KLASSISCH MIT SPECK

- 200 g Rahmaufstrich
- 100 g Speck
- 1 Zwiebel

MIT FORELLE UND APFEL

- 200 g Rahmaufstrich
- 100 g Forellenfilet, geräuchert
- 1 Apfel

SCHAF MIT KÜRBIS

- 200 g Rahmaufstrich
- 100 g Kürbis, gedünstet
- 100 g Ziegenfrischkäse

Für die Dinnele das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröckeln. Jetzt die zimmerwarme Milch und eine Prise Zucker in die Mulde geben. Der Hefe ein bisschen Zeit geben, dann mit den restlichen Zutaten mischen und alles miteinander verkneten. Den Teig 20 Minuten gehen lassen, in kleine Bällchen portionieren und diese erneut 10 Minuten ruhen lassen. Die Teigbällchen auf einer bemehlten Unterlage dünn ausrollen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze) und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Für den Rahmaufstrich Schalotte und Knoblauch möglichst fein

würfeln, mit der Crème fraîche vermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die rohen Dinnele mit dem Rahmaufstrich bestreichen und entweder klassisch mit Speck und Zwiebel belegen – oder mutiger sein: Die Räu-

cherforelle kommt grob gezupft mit feinen Apfelspalten auf die Dinnele. Ziegenkäse und gedünsteten Kürbis einfach in groben Stücken auflegen.

Die Dinnele bei 175 Grad 10 bis 15 Minuten mit Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene backen.







Für 4 Personen · Von Alexander Vogel

BIBELESKÄS MIT BAUERNBROT

BIBELESKÄS

1000 ml Rohmilch
Schüssel, Sieb
Tuch

Milch in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und für anderthalb Tage bei Zimmertemperatur zum Eindicken stehen lassen. Feines Tuch in ein Sieb legen, Schüssel darunter stellen. Die eingedickte Milch hineingießen, einen weiteren halben Tag stehen lassen, den Sauerrahm abschöpfen. Wenn die restliche Milch wieder dick geworden ist, nochmals Rahm abschöpfen, ein weiteres Tuch in ein Sieb legen und die Masse umfüllen.

Den werdenden Käse so für einen halben Tag im Kühlschrank aufbewahren. Die austretende Molke in einer Schüssel darunter auffangen. Dann den Käse mit Salz abschmecken, gegebenenfalls mit etwas Milch glatrühren und mit Schnittlauch oder Gartenkräutern mischen.

BAUERNBROT

500 g Weizenmehl, 405er
100 g Roggenmehl, 815er
425 ml handwarmes Wasser
1 Pck. Trockenhefe
1 Pck. Sauerteig
1 TL Salz

Weizen- und Roggenmehl mit Trockenhefe in einer großen Schüssel mischen. Sauerteig, Salz und das handwarme Wasser zugeben und mit dem Knehtaken des Handrührers für mindestens 10 Minuten kneten. Der Teig sollte weich sein, aber nicht mehr kleben, notfalls noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig in seiner Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Noch einmal gründlich durchkneten und in die gewünschte Form bringen. Brot auf ein Blech setzen und erneut 20 bis 30 Minuten ruhen lassen.

Derweil den Ofen auf 175 Grad vorheizen und je nach Form für 40 bis 50 Minuten backen.

Schwarzwald Reloaded V: Das grosse Vesper-Buch



DIE BESTEN SCHWARZWÄLDER REZEPTE FÜR KALTES UND WARMES ABENDBROT

Die Schwarzwälder lieben ihre Vesper. Kalt oder warm? Schnell oder mit Muße?
Mit Gutem von gestern oder frisch gemacht? Egal, Hauptsache lecker!
Ein schönes Vesper ist so vielfältig und abwechslungsreich, dass es höchste Zeit wird,
dem wichtigsten Familienessen endlich eine eigene Rezeptsammlung zu widmen.

Für das große Vesper-Buch hat das Schwarzwald-Reloaded-Team
kulinarische Traditionen aufgegriffen und neu interpretiert. Es gibt Lieblingsrezepte
und Seelenfutter, neue Entdeckungen und die vielleicht leckersten
Reste-Rezepte aller Zeiten.

Die mehr als 60 abwechslungsreichen Rezepte sind leicht nachvollziehbar beschrieben
und anschaulich fotografiert. Dazu gibt es viele Tipps, interessante Reportagen und so
viele köstliche Antworten auf die Frage aller Fragen: Was gibt's heute Abend zu essen?

Ein Buch für das Vesper der Badener und Schwaben. Für die Brotzeit der Bayern,
die Jause der Österreicher und das Abendbrot in Norddeutschland.
Na endlich, möchte man rufen, gibt es ein Buch voller Ideen für unsere Lieblingsmahlzeit!

ISBN 978-3-949346-05-7

Hardcover 280 Seiten • Preis 34,80 €