

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 5. August 2017| Rezept von Andreas Stüber



Bacharacher Tapas: Steeger Hinkelsdreck, Wisperwind, Hechtpfannkuchen

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für den Hinkelsdreck

200 g	Hähnchenleber, geputzt
2	Schalotten, kleingeschnitten
50 g	Schmalz
200 ml	Rotwein
100 g	Butter
5 g	Majoran, Beifuß, Thymian, Oregano, Rosmarin, etwas Piemont, Muskatblüte, Koriander, Nelke, Anis, gemahlen
1	Knoblauchzehe
	Sojasoße, nach Geschmack
	Salz und Pfeffer, nach Geschmack
100 g	geschlagene Sahne
2 cl	Hefebrand
100 ml	Traubensaft, vom Riesling
	Pektin

Zutaten für den Wisperwind

200 g	Wildschweintrücker, ausgelöst, mit Senf mariniert
Je 5 g	Majoran, Thymian, Liebstöckel, Rosmarin, Kümmel, Salz und frisch gemahlener Pfeffer
1	geräuchertes Forellenfilet
8 g	Meersalz
10 g	Pfeffer
1 EL	scharfer Senf
10 g	frischer Meerrettich
10 g	Ingwer
	Sojasoße
1 EL	Basic Textur (Bindemittel aus Zitronenfasern)
100 ml	Olivenöl

Zutaten für die Hechtpfannkuchen

200 g	Hechtfilet
10 g	Kapern
5 g	Salzzitrone
5 g	scharfer Senf
	etwas Sojasoße
5 g	Meerrettich
200 g	mehlige Kartoffeln
20 g	geröstete Mandelplättchen
1	Wasserweck (Brötchen)
1	Schalotte
2	Eier
50 ml	Crème fraîche
50 ml	Milch
	etwas frisch geriebene Muskatnuss
4	Scheiben Speck
	Butterschmalz
1	große Knolle Rote Beete, gekocht
2 EL	frischer Meerrettich
¼	Zitrone (Saft)
	Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt den Wildschweinrücken mit Senf marinieren, mit Majoran, Thymian, Liebstöckel, Rosmarin, Kümmel, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Wildschweinrücken dann in einen Kochbeutel geben und für zwei Stunden bei 65 Grad Celsius im Sous Vide Becken garen.
2. Während der Wildschweinrücken gart, wird der Hinkelsdreck zubereitet. Dafür zunächst die Hühnerleber in Schmalz anbraten und grob gehackte Schalotten hinzugeben. Anschließend mit Rotwein ablöschen und die Gewürze hinzugeben. Nun auf die Hälfte einkochen lassen, bis die Leber zart und durch ist. Danach die Butter und den Hefebrand dazugeben und alles pürieren. Die Masse nun auf circa 30 Grad Celsius abkühlen lassen.
3. Währenddessen kann das Traubengelee angesetzt werden. Dafür den Traubensaft und das Pektin 10 Minuten zusammen kochen und dann abkühlen lassen.
4. Im Anschluss die mehligten Kartoffeln für den Pfannkuchen schälen und in Salzwasser kochen.
5. Jetzt die geräucherten Forellenfilets mit den Gewürzen, dem Bindemittel und dem Olivenöl mit einem Stabmixer zusammenmixen und in eine Spritzflasche füllen.
6. Nun unter den abgekühlten Hinkelsdreck die fehlende geschlagene Sahne unterheben, alles in eine Schüssel füllen und im letzten Schritt wieder kaltstellen.
7. Im Anschluss den restlichen Teig für die Pfannkuchen vorbereiten. Dafür die bereits gekochten Kartoffeln ausdampfen lassen und kleinstampfen. Ein Wasserweck (Brötchen) und die Schalotte kleinschneiden und zusammen mit den gerösteten Mandelplättchen zu den Kartoffeln geben. Die Masse gut durchkneten. Je nach Konsistenz Milch hinzugeben.

Für das Hechtatar das Filet in kleine Würfel schneiden und die Restgräten entfernen. Dann mit Kapern, Salzzitrone, scharfem Senf, etwas Sojasoße und frischem Meerrettich zu einem festen Tatar vermischen.

8. Anschließend wird der Rote Beete-Meerrettich zubereitet. Dafür die Rote Beete, den Meerrettich, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in einem Mixer pürieren.

9. Aus der fertigen Kartoffelmasse, dem Hechtatar und den anderen Zutaten kleine Bällchen formen und in Butterschmalz ausbacken. Dazu die vier Scheiben Speck backen.

10. Zeitgleich den Hinkelsdreck aus dem Kühlschrank holen, mit einem Löffel Eier ausstecken und zusammen mit dem Traubengelee anrichten. Das fertig gegarte Wildschwein in Scheiben aufschneiden und abkühlen lassen. Wenn die Pfannkuchen fertig sind, kann alles angerichtet werden.

Bonusrezept: Bacharacher Rieslingsbraten mit gebackenen Wasserweckklößen

Zutaten für 4 - 5 Personen

Zutaten für die Beize

0,4 l	säurebetonter Riesling, trocken
2	Lorbeerblätter
1	Nelke
1	Wacholderbeere
10 g	Senf
Je 5 g	Rosmarin, Lorbeer, Wachholder, Piment, Liebstöckel, Estragon, Thymian und eine Prise Muskatnuss

Zutaten für den Braten

1 kg	Rinderschulter
2	Zwiebeln
200 g	Crème fraîche
0,4 l	Rinderfond

Zutaten für die Wasserweckklöße

500 g	mehlige Kartoffeln
20 g	geröstete Mandelplättchen
3	Wasserweck
1	Lauchzwiebel
3	Eier
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
	etwas frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

1. Drei bis sechs Tage vor der Zubereitung des Gerichts das Fleisch gut bedeckt in einem Behälter in Rieslingbeize einlegen.
2. Das Fleisch aus der Beize nehmen, salzen, pfeffern und in einem Schmortopf mit dickem Boden oder einer tiefen Pfanne gut anbraten und anschließend herausnehmen.
3. Die Zwiebeln grob würfeln, in den Schmortopf geben und braun rösten. Die gebräunten Zwiebeln dann mit Fond und Beize aufkochen. Das Fleisch hinzugeben und 12-15 Stunden bei 80 Grad Celsius im Ofen schmoren lassen.
4. Bevor das Fleisch aus dem Ofen geholt wird, können die Kartoffeln für die Wasserweckklöße geschält und in Salzwasser gekocht werden.
5. Danach ausdampfen lassen und kleinstampfen. Wasserwecken (Brötchen) und Lauchzwiebeln kleinscheiden und mit den restlichen Zutaten zu den abgekühlten Kartoffeln geben. Die Masse gut

durchkneten. Je nach Konsistenz mehr Milch oder Sahne hinzugeben. Anschließend die Klöße formen und in Wasser kochen.

6. Das geschmorte, weiche Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und dann auf einer Platte zurück in den Ofen legen. Die geschmorten Zwiebeln mit einem Stabmixer zerkleinern und mit Crème Fraîche verfeinern. Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen, schneiden und in die heiße Soße legen.