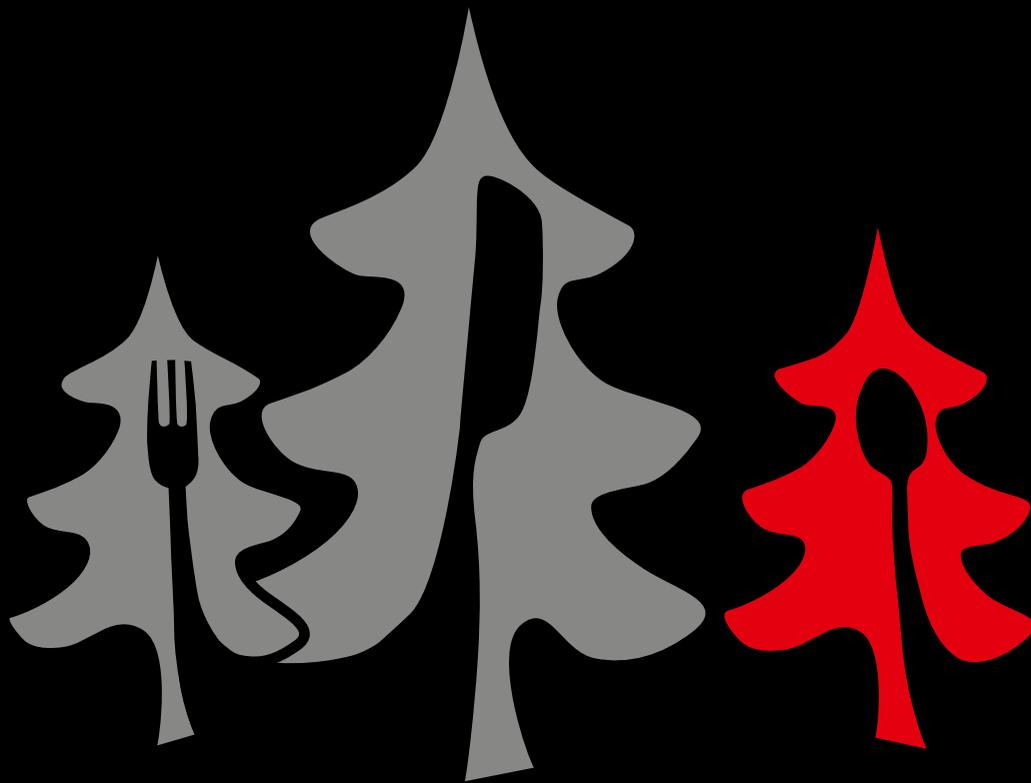


Verena Scheidel & Manuel Wassmer

Schwarzwälder Tapas

Das Kochbuch





	einfach	anspruchsvoll Hits für Kids	vegetarisch vegan	
Schwäbisches Kartoffelbrot mit selbstgemachtem Apfel-Griebenschmalz	●		●	26
Feldsalat mit Speck und Kracherle mal anders	●			28
Flädle in Aspick mit Remouladensoße	●			30
Tafelspitzsülze mit Meerrettich	●			32
Lammkoteletts mit Schwarzwälder Gin auf Dummis und Feuerbohnenmousse	●			34
Hahn im Korb	●	●		36
Spinatbisquit mit Lachsfüllung und Flusskrebse auf Meerrettich		●		38
Schwäbische Maultaschen gerollt		●	●	40
Dreierlei aus Baden	●		●	42
Hausmacher Wurstpraline	●			44
Mini-Zwiebelkuchen und Neue Wein-Suppe	●			46
Linsenmousse mit Speck und Knoblauchkracherle	●			48
Badischer Sauerbraten im Nudelnest mit Rotkraut		●		50
Spargel-Rahmkäseterrine mit Erdbeer-Estragonsoße		●	●	52
Kürbis- und Lauchtartelette	●			54
Armer Ritter – Reicher Ritter	●			56
Surf and Turf auf badische Art	●			58
Forellensüpple in der Dose	●			60

	einfach	anspruchsvoll Hits für Kids	vegetarisch vegan	
Gebrannte Mehlsuppe	●			60
Lackierter Mini-Rollbraten mit Kürbis-Speckspieß		●		62
Pikante Nonnenfüzle mit Zwiebelmarmelade	●	●	●	64
Krustenbraten mit Kartoffel-Schwarzwurstchips		●		66
Hechtklößchen auf Schmorgurke mit Kirschtomate und Senfsoße		●	●	68
Laugen-Kastanien und saurer Bohnensalat		●	●	70
Ochsenmaulsalat im Käsekörbchen		●		72
Das perfekte Trio	●		●	74
Eingemachtes Kalbfleisch gedünstet	●			76
Hirsebällchen mit Räuchertofu und Himbeermus	●	●	●	78
Geschmorte Ochsenbeinscheiben im Markknochen	●			80
Falsche Hasenohren im Karottensalat	●	●	●	82
Schwarzwälder Bauernbrot mit Bibbeleskäse	●	●	●	84
Pikanter Ofenschlupfer mit Apfelmus	●	●	●	86
Saltimbocca auf Schwarzwälder Art mit Birne und Wirsing-Rahmgemüse	●			88
Spargeltortilla mit gebratener Blutwurst	●		●	90
Saure Nierle mit Rosmarin in Folienkartoffel	●			92
Pâté mit Kürbis-Karottenragout		●		94

● trifft zu ● trifft auf einzelne Komponenten zu, bzw. ist leicht abwandelbar



	einfach	anspruchsvoll Hits für Kids	vegetarisch vegan	
Schwäbische Käsespätzle im Pilzkopf	●	●	●	96
Blutwurstsoufflé mit Brombeeren süß-sauer	●			98
Strammer Max	●			100
Schwarzwälder Sushi		●		102
Waldspeck auf Kohlrabi-Carpaccio	●		● ●	104
Zwiebelrostbraten mit Soße Béarnaise	●		●	106
Flammkuchen-Zigarren	●	●	●	108
Kleiner Waldspaziergang	●		●	110
Schwarzwälder Teufelchen	●			112
Gelbfüßler trifft Schwabensäcke	●	●	●	114
Millefeuille vom Flädle und Räucherforelle auf Spinatsalat	●		● ●	116
SchwaKiTo pikant	●		●	118
Beschwipste Forelle	●			120
Gaisburger Marsch im Glas	●			122
Bibbele in Riesling auf Graupenrisotto und karamellisierten Apfelspalten	●	●		124
Knödel hoch ³	●	●	●	126
Maries Burger mit Schwarzwälder Kirsch BBQ-Soße	●		● ● ●	128
Grünkernbällchen auf Rettichtatar	●		● ●	130

	einfach	anspruchsvoll Hits für Kids	vegetarisch vegan	
Spargelpommes rot-weiß	●	●	●	132
Rinderrouladen mit Kartoffelschnee auf Landgurke und gebratenem Blumenkohl		●	●	134
Trilogie aus dem Schwarzwald	●		●	136
Linsenstrudel mit Saitenwürstchen		●		138
Bühler Quetschekuchen und Kartoffelsuppe aus dem Reagenzglas	●		● ●	140
Wachtelpraline mit Bühler Zwetschgenchutney		●		142
Bierkugeln und Weinmuffins	●		●	144
Lammkeule mit Birnenkruste und Speckbohnen		●		146
Schwäbisches Dinette mit Rahmkäse	●		● ●	148
Stuttgarter Leberkäse aus dem Blumentöpfele und Speckeierle		● ●		150
Frisch gebeizte Bachforelle auf Kartoffel- Meerrettichpuffer und Honig-Senf-Dip		●	●	152
Bunter Rübenkuchen	●		● ●	154
Karamellierter Tafelspitz in Dunkelbiersoße auf Bratkartoffel mit Petersilienwurzel		●		156
Mini-Krautwickelspieße	●		●	158
Black Forest-Toast	●		●	160
Schillerlocke mit Hähnchenragout und Steinpilzen		●	●	162
Schichtsalat mit Saubohnen und Speck	●			164
Wurstsalat mit Käse	●			164

● trifft zu ● trifft auf einzelne Komponenten zu, bzw. ist leicht abwandelbar



	einfach	anspruchsvoll	Hits für Kids	vegetarisch	vegan	
Blätterteig-Spinatschnecken und scharfe Blätterteigfackeln	●				●	166
Hackröllchen im Speckmantel mit Apfelmilch-Sahnesoße		●			●	168
SchniPoSa und sein veganer Bruder		●	●	●	●	170
Wachtelkeulen auf Linsensalat	●				●	172
Zwetschge im Speckmantel mit gratiniertem Ziegenkäse und Kartoffel-Speckwaffeln	●		●			174
Rinderbraten in Blutwurz im Kartoffelnest		●				176
Gepullter Ochsenschwanz auf Spitzkohlsalat		●		●	●	178
Kaninchenpastete mit Kirschele		●				180
Schwarzwälder Bollenhutbrod und VesperspöÙe		●	●	●		182
Pikante ApfelmöÙe mit Leber und Pfifferlingen	●				●	184
Lumpensäcke mit Kartoffelsalat	●		●			186
BratkaroffelspöÙe mit „Roter Wurst“ und Bühler Zwetschgensenf		●	●	●		188
R-Eingelegte Gurke, Rote Bete und Blumenkohl	●			●	●	190
Pfifferlingsterrine mit Forellenmousse und Schwarzwälder Schinkencrunch		●				192
Entenbrust auf Weißkraut und karamellierte Heidelbeeren	●				●	194
Spatz im Ei	●					196
Rehragout mit Süßkirschen und Bubenspitze		●			●	198
Filet-RahmtöÙle mit Pfifferlingen	●		●			200

	einfach	anspruchsvoll	Hits für Kids	vegetarisch	vegan	
Mini-Kassler im Brotteig mit Sauerkrautsalat und Senf		●			●	202
Schwarzwälder Kirschlollis		●			●	204
Badische Flädle-Wraps		●	●			206
Wildschwein mit Rahmkäsehäubchen	●					208
Badische Strauleime in Nusskruste mit Gurkenspaghetti	●			●	●	210
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Pastinakenstampf und Kastanien		●			●	212
Badische Frühlingsrolle mit Bärlauch und Spargel		●	●	●	●	214
Trilogie vom Rosenkohl	●					216
Schwarzwurzel im Baumkuchenmantel		●				218
Zanderröllchen mit Blutwurst	●					220
Fischstäbchen in Kartoffelkruste	●		●			220
Rehrücken Baden-Baden im Toastbrodmantel		●				222
Gegrillte Schälrippchen mit Topinambur-Gratin	●			●	●	224
SüÙe Rüben mit gekochtem Schweinebauch und Rotkohlsalat	●				●	226
Halloween im Schwarzwald		●	●		●	228
Pfitzauf mit Steinpilzragout	●				●	230
MaispouardenspöÙe mit Löwenzahn und Quartett vom Mais		●		●	●	232
Schinkentatar	●					234

● trifft zu ● trifft auf einzelne Komponenten zu, bzw. ist leicht abwandelbar

In Baden sagt man zu Feldsalat „Sunnewirbele“

Feldsalat mit Speck und Kracherle mal anders

150g Feldsalat waschen und 5 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen. Danach in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Zusammen mit
50ml Sahne im Mixer fein pürieren.
200g Frischkäse hinzugeben und zu einer homogenen Masse vermischen.

2 Blatt Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf schmelzen lassen. Vom Herd nehmen. Nach und nach die Frischkäsecreme unterrühren. Mit

1 EL Zitronensaft abschmecken.
Salz und Pfeffer In eine Form geben und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

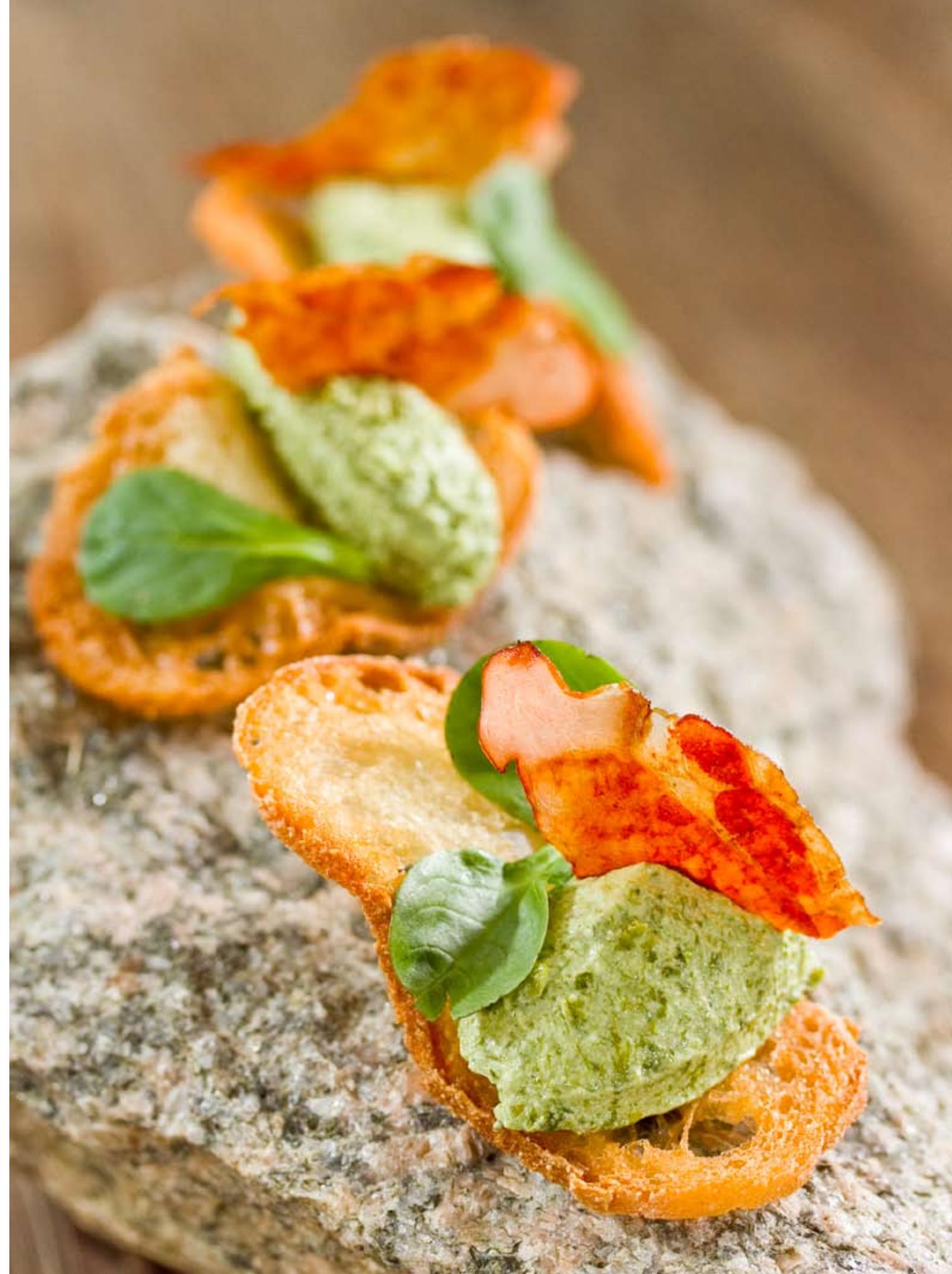
8 Scheiben Schwarzw. Speck in einer Pfanne kross ausbacken, eventuell beschweren, damit der Speck glatt bleibt. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp entfetten.

8 Scheiben Weißbrot sehr dünn geschnitten, in Fett ausfrittieren, sodass schöne Brotchips entstehen. Diese mit Salz leicht würzen.

Aus der Feldsalatmousse mit zwei Löffeln Nocken formen, diese auf die Brotchips geben und die Specksegel darauf drapieren.

Marie's Tipp:

Feldsalat gut waschen, damit eventuelle Sandkörner vollkommen entfernt werden.



Edle Häppchen

Spinatbisquit mit Lachsfüllung und Flusskrebse auf Meerrettich

300g Spinat waschen. Im kochenden Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Spinat ausdrücken und zusammen mit
½ Bund Dill in einen Mixer geben.
1 Zwiebel fein würfeln und in etwas
Butterschmalz glasig andünsten. Abkühlen lassen.
3 Eier zugeben und im Mixer pürieren. Mit
Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Spinatmasse auf Backpapier streichen und im Ofen bei 160 Grad zu einem großen dünnen Bisquitboden backen. Diesen kurz auskühlen lassen, vom Backpapier nehmen und auf Frischhaltefolie legen.

200g Räucherlachs für die Lachsfüllung:
50ml Sahne im Mixer zu einer Farce pürieren. Langsam kalte
Salz und Pfeffer untermixen. Mit
Meerrettich würzen und etwas frischen
in die Masse reiben. Die Masse auf den ausgekühlten Bisquit streichen und mit der Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Diese bis zum Servieren kühl stellen und kurz vorher in Scheiben schneiden.

200ml Milch und
200ml Sahne zusammen aufkochen lassen. Nach Belieben frischen
Meerrettich hineinreiben.
4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, ausdrücken und unter die heiße
Salz und Pfeffer Sahne geben. Nicht mehr kochen lassen. Mit
abschmecken.
Zum Erkalten das Meerrettichgelee etwa 2 cm dick in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Schale füllen.
Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank stocken lassen.
Das Gelee vorsichtig herausnehmen und Kreise ausstechen.
Pumpernickel ebenfalls in Kreise der gleichen Größe ausstechen und mit dem
Flusskrebsfleisch Meerrettichgelee belegen. Darauf etwas in Lake eingelegtes
geben und servieren.

Marie's Tipp:

Sie können auch Meerrettich aus dem Glas verwenden, wobei frischer Meerrettich natürlich ein besseres Aroma bietet.

Meerrettich
S A I S O N
● ● ● ● ○ ○ ○ ○ ● ● ● ●
J F M A M J J A S O N D



Hoch hinaus, der Turmbau zu Baden

Hausmacher Wurstpraline

200g Kirschen
1 Schalotte
1 EL Zucker
2 EL Weißweinessig
1 EL Ingwer

Salz und Pfeffer
gemahlener Chili

Kirschchutney

halbieren und entsteinen. Einige Kirschen zur Deko zurücklegen, schälen und würfeln. In einer Pfanne in Butter glasig andünsten, zugeben und karamellisieren lassen. Mit ablöschen. Die Kirschen zugeben, fein würfeln und zu den Kirschen geben. Etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen. Mit und abschmecken und abkühlen lassen.

Honig-Senfcreme

3 EL mittelsch. Senf
1 EL Tannenhonig
2 EL Sauerrahm
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

mit dem Schneebesen zu einer Creme aufschlagen.

Wurstpraline

1 Blutwurst
2 Scheiben Schwartenmagen
2 Scheiben Bauernbrot

in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher etwa 3 cm große Taler ausstechen. Von ebenfalls Taler in der gleichen Größe ausstechen, toasten und als Taler ausstechen.

Auf je einem Brotkreis einen Schwartenmagen-Taler geben. Darauf das Kirschchutney und einen Blutwurst-Taler geben.

Die Senfcreme in einen Spritzbeutel füllen und je einen Klecks auf die Blutwurst geben. Mit einer halben Kirsche verzieren.

Marie's Tipp:

Natürlich können Sie auch scharfen Senf verwenden. Wem die Senfcreme nicht fest genug ist, kann diese zusätzlich mit Gelatine andicken.



Des Burgfräuleins pikante Lieblinge

Armer Ritter – Reicher Ritter

Für beide Ritter

4 Eier
2 EL Mehl
4 EL Milch
½ TL Salz
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Muskatnuss

in einer Schüssel schaumig aufschlagen,
und
ebenfalls unterschlagen. Mit
und
die Masse würzen.

1 Apfel

Bei einem
das Kerngehäuse ausstechen und in etwa 5 mm dicke Apfelringe schneiden.
Diese in einem Durchmesser von ca. 5 - 6 cm kreisrund ausstechen.
Die Apfelringe in etwas zerlassener
von beiden Seiten anbraten. Mit
bestreuen und mit
flambieren.

Butter
etwas Zucker
2cl Calvados

Armer Ritter

6 Scheiben Toastbrot
Hausmacher Leberwurst

entrinden und 3 Scheiben mit
bestreichen. Den Rand jeweils etwas frei lassen. Dann eine Apfelscheibe darauf
geben. Eine zweite Scheibe Toast darauf legen und andrücken.
Die Armen Ritter durch die Eimasse ziehen und in
von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Für etwa 10 Minuten bei 160 Grad in
den Backofen geben. Die Ritter herausnehmen, vierteln und anrichten.
Der Arme Ritter bekommt sonst nichts weiter dazu.

Butterschmalz

Reicher Ritter

6 Scheiben Toastbrot
Gänseleberparfait

entrinden und 3 Scheiben mit
(von ungestopfter Bio-Leber) bestreichen. Den Rand jeweils etwas frei lassen.
Dann eine Apfelscheibe darauf geben. Eine zweite Scheibe Toast darauf legen,
andrücken.
Die Reichen Ritter ebenfalls durch die Eimasse ziehen und in
von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Für etwa 10 Minuten bei 160 Grad in
den Backofen geben. Die Ritter herausnehmen, vierteln und anrichten.
Der Reiche Ritter bekommt noch einen Klecks
oben drauf und kann in „guten Zeiten“ noch mit etwas Blattgold veredelt
werden.

Butterschmalz

Kaviar

Maries Tipp:

Ein Genuss sind beide Ritter.
Der eine am Sonntag, der andere unter der Woche.

Apfel

S A I S O N
○ ○ ○ ○ ○ ○ ● ● ● ○ ○
J F M A M J J A S O N D



Jetzt ist Veggie-Zeit!

Hirsebällchen mit Räuchertofu und Himbeermus

- Hirsebällchen**
würfeln und in andünsten.
fein würfeln und zugeben.
zugeben und kurz mitbraten. Mit aufgießen. Ca 20 Minuten köcheln lassen bis die Hirse gar ist. Mit und abschmecken. Frisch gehackte zugeben.
Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit rundherum anbraten.
- Himbeermus**
würfeln und in andünsten.
fein würfeln und zugeben.
dazu geben, kurz erwärmen.
zugeben. Mit abschmecken.
- 1 Schalotte
1 EL Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe
1cm Ingwer
200g Hirse
200ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Paprika edelsüß
Currypulver
½ Bund Petersilie
Pflanzenöl
- 1 Schalotte
1 EL Pflanzenöl
1cm Ingwer
200g Himbeeren
1 EL Zucker
1 EL Himbeeressig
1 TL Currypulver
Salz und Pfeffer
- 1 Räuchertofu
Pflanzenöl
Salz und Pfeffer
Petersilie
- 20 Rosmarinzwige
- in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden (ca. 20 Stück) und in von allen Seiten anbraten. Mit würzen und mit frisch gehackter bestreuen.
- Die Tofuwürfel jeweils mit einem Zweig aufspießen.
Etwas Himbeermus auf die Hirsebällchen geben und die Tofuspieße hineinstecken.

Maries Tipp:

Die Hirsebällchen können Sie in Papierrosetten, die man auch für die Pralinenherstellung verwendet, anrichten.



Nicht nur für unsere japanischen Gäste ein Knaller
Schwarzwälder Sushi

200g Sushireis
 350ml Wasser

1 EL Zucker
 5 EL Reissessig
 ½ TL Salz

150g Grünkern
 50g Grünkernmehl
 400ml Wasser
 2 EL Weißweinessig
 1 TL Salz

1 Blutwurst
 Mangoldblätter

1 Vespersalami
 Rotkohlblätter

Saiblingsfilet

Zungenwurst
 Meerrettich
 Spinat

Sushireis

unter fließendem Wasser gründlich abspülen und in kurz aufkochen, bei niedriger Hitze 10 Minuten zugedeckt kochen. Reis von der Hitze nehmen, den Deckel abnehmen und mit einem Handtuch abdecken. 10 Minuten ausdampfen lassen. In einem Topf

und aufkochen und unter den Reis mischen.

Grünkern (badischer Reis)

und in 45 - 60 Minuten weichkochen. und zugeben.

Schwarzwurst-Sushi

auf etwas Sushireis geben und das Ganze mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Einige im Salzwasser blanchieren und die Rolle damit umwickeln.

Salami-Sushi

auf etwas Grünkern geben und das Ganze mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Einige im Salzwasser blanchieren und die Rolle damit umwickeln.

Saiblings-Sushi

Aus Sushireis eine Kugel formen und mit einem Stück belegen und mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einer festen Kugel formen.

Zungenwurst-Meerrettich-Sushi

Eine Terrinenform mit einigen Scheiben auslegen. Die Form zur Hälfte mit Sushireis füllen. Etwas frischen darüber reiben. in Salzwasser kurz blanchieren und eine dünne Schicht darauf geben. Die Form mit gekochtem Grünkern auffüllen und fest andrücken.

Die Sushis eine Weile kühl stellen. Dann zurechtschneiden und auf einer Platte anrichten.

Maries Tipp:

Die Sushis können durch eigene Variationen beliebig erweitert werden.

Grünkern



J F M A M J J A S O N D



Der schwäbische Klassiker

Zwiebelrostbraten mit Soße Béarnaise

2 Rindersteaks
Salz und Pfeffer

3 EL Balsamico
50ml Rotwein
Salz und Pfeffer
3 - 4 Zwiebeln
Butterschmalz

Zwiebelrostbraten

mit würzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform geben und bei 100 Grad im Ofen 20 Minuten durchziehen lassen. In die Pfanne zum Bratensaft und geben und alles mit abschmecken.
in Spalten schneiden und in heißem anrösten.
Das Fleisch nach den 20 Minuten in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Den ausgetretenen Saft zu dem Bratensaft in die Pfanne geben. Danach das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und wellenförmig auf Fleischspieße stecken.
Bratensaft und Zwiebeln auf Tapasschälchen anrichten und die Spieße darauf geben. Mit Soße Béarnaise begießen.

150g Butter

1 Schalotte
2 EL Weißwein
2 EL Weißweinessig
1 Zweig Estragon
etwas Kerbel

2 Eigelb

Salz und Pfeffer
etwas Zitronensaft
1 Zweig Estragon
etwas Kerbel

Soße Béarnaise

zum Klären in einem Topf erhitzen, bis sie komplett aufgelöst ist. Den Schaum mehrfach mit einer Schaumkelle abschöpfen und anschließend die Butter durch ein Sieb gießen. Etwas abkühlen lassen.
würfeln und zusammen mit
und
in einem Topf erhitzen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Ebenfalls etwas abkühlen lassen, die Kräuter wieder entfernen.
zugeben. Die Masse über dem Wasserbad aufschlagen, von der Hitze nehmen. Die geklärte Butter langsam zugeben und unterschlagen. Mit
und
würzen.
und
hacken und in die Soße geben.

Maries Tipp:

Wenn die Soße gerinnen sollte, können Sie sie retten, indem Sie etwas eiskaltes Wasser zugeben und erneut die Soße aufschlagen.

Zwiebel

S A I S O N
○ ○ ○ ○ ○ ● ● ● ● ○ ○
J F M A M J J A S O N D



Die zwei Seiten des Schwarzwaldes

Gelbfüßler trifft Schwabensäckle

Gelbfüßler (aus Baden)

250g Mehl
200g Butter
100g Gouda
100g Emmentaler
1 Ei
1 TL Salz
1 TL Kurkuma

frisch gerieben,
frisch gerieben,

und

zu einem festen Teig verarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher in Fußform ausstechen.

Die Hälfte der so entstandenen Füße umdrehen, damit es rechte wie linke Füße gibt!

mit

1 Ei
etwas Milch
100g Bergkäse
Kümmel

verquirlen und die Füße damit einstreichen. reiben und auf die Füße zusammen mit etwas streuen.

Im Backofen bei 180 Grad ca. 8 - 10 Minuten goldgelb backen.

Schwabensäckle (aus Schwaben)

Für die Füllung:

1 Vespersalami
50g Bergkäse
¼ Bund Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
1 Eigelb
200g Frischkäse
Salz und Pfeffer

in kleine Stücke schneiden. reiben.

hacken und zusammen mit dem Käse, der Salami gehackt, und

vermengen. Mit abschmecken.

1 fertiger Strudelteig
1 Ei

auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

verquirlen. Den Teig damit bestreichen und eine zweite Lage darauf legen. Den Teig zu 12 x 12 cm Quadraten zurechtschneiden und jeweils einen Löffel der Füllung in die Mitte geben.

blanchieren. Die Teigplatten mit Füllung zu Säckchen formen und mit je einem Schnittlauchstreifen zubinden.

Die Säckchen im Backofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

Schwabensäckle schmecken warm am besten, deswegen sofort servieren.

Maries Tipp:

Auch wenn Schwaben und Badner nicht immer ein Herz und eine Seele sind, in diesem Rezept schmecken sie zusammen einfach köstlich.



Die Königin der Torten herzhafte
SchwaKiTo pikant

- 200g Kirschwassersalami in grobe Stücke schneiden und im Gefrierschrank leicht gefrieren lassen. Die Salamistücke im Mixer fein pürieren.
 - 2 EL Kirschkonfitüre und
 50g Butter in Stücken zugeben und zu einer homogenen Masse pürieren. Diese mit etwas Kirschwasser (Wenn Kinder mitessen, kann man den Schnaps auch weglassen) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz kalt stellen.
 - 500g Schichtkäse abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls zu einer homogenen Masse verrühren.
 - 1 Dose Pumpernickel (Runde Scheiben). Je eine Scheibe Pumpernickel dick mit der Salamicreme bestreichen. Eine weitere Scheibe Pumpernickel darauf geben und diese dick mit Schichtkäsecreme bestreichen. Zum Abschluss wieder einen Pumpernickel. Die so entstandenen Torten oben und seitlich mit Schichtkäsecreme überziehen. Kalt stellen.
 - 20 Scheiben Schwar. Schinken im Backofen bei 90 Grad ca. 2 Stunden trocknen. Die Scheiben zwischen zwei Lagen Küchenkrepp legen und mit dem Wallholz darüber rollen. Dadurch entsteht ein feiner Schinkencrunch. Dieses wird oben auf die Torte gestreut und seitlich an den Rand angeworfen.
 - Johannisbeere Die Torte mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Tupfern vom Schichtkäse verzieren und jeweils eine darauf geben.
- Vor dem Verzehr kalt stellen, eventuell sogar leicht gefrieren, da sie sich so besser schneiden lässt. Am besten eignet sich dafür ein Elektromesser.

Marie's Tipp:

Wer keine original Schwarzwälder Kirschwassersalami im Handel bekommt, kann auch Vespersalami nehmen und mit etwas mehr Kirschwasser nachhelfen.

Johannisbeeren

S A I S O N

○ ○ ○ ○ ● ● ○ ○ ○ ○

J F M A M J J A S O N D



Deftige kleine Hochstapler

Linsenstrudel mit Saitenwurstchen

100g Schwarzw. Speck
1 Zwiebel
1 Karotte
¼ Lauch
etwas Sellerie
200g Berglinsen
3 EL Weißweinessig
1l Wasser
1 Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer
Weißweinessig

3 EL Butter
3 EL Mehl

300g Mehl
130ml Wasser
4 EL Öl
½ TL Salz

ca. 5 Saitenwurstchen

Butter

Kümmel

Linsen

fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. und fein würfeln, zugeben und mit anbraten. und ebenfalls fein würfeln und kurz zugeben. in den Topf geben und mit und aufgießen. zugeben. Linsen ca. 20 Minuten köcheln lassen. Sie sollten noch einen leichten Biss haben. Mit würzen und weiteren zugeben. Die Linsen sollten eine leicht säuerliche Note bekommen. In einer kleinen Pfanne schmelzen und mit eine helle Mehlschwitze herstellen. Die Linsen hinzugeben.

Strudelteig

und in einer Küchenmaschine zu einem festen Strudelteig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und diese leicht auf der Oberfläche einölen. In Frischhaltefolie einwickeln und 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Handtuch dünn ausrollen. Am Schluss den Teig mit den Händen so dünn ausziehen, dass man das Handtuch leicht durch den Teig sehen kann.

An den Rand des Teiges einen Streifen (ca. 10 cm) der Linsen verteilen und darauf eines von geben. (Ein Saitenwurstchen ist die schwäbische Bezeichnung für ein Wienerle). Den Teig an den Rändern mit flüssiger bestreichen. Den Strudel aufrollen und auf ein Backblech geben. Die Oberseite ebenfalls mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas bestreuen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen holen, auskühlen lassen und in 3 cm breite Streifen aufschneiden.

Maries Tipp:

Wer möchte, kann den Strudelteig vor dem Einrollen zusätzlich hauchdünn mit Senf bestreichen.



Von wegen nur Gelbe Rübe

Bunter Rübenkuchen

250g Mehl
125g Butter
1 Ei
½ TL Salz

Mürbeteig
und kalte
und
zu einem festen Mürbeteig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ein Kuchenblech ausfetten und dünn mit Teig auskleiden. Teig am Rand etwas hochziehen.

2 - 3 Karotten
2 - 3 Ur-Karotten (lila)
2 - 3 Petersilienwurzeln

Bunter Rübenkuchen

gründlich waschen und abbürsten. Die Enden jeweils abschneiden. Das Wurzelgemüse der Länge nach mit einem Sparschäler in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Streifen jeder Sorte separat in kochendem Salzwasser ca. 5 - 10 Minuten blanchieren. (Vorsicht nicht zu weich, sie sollen noch gut Biss haben). In Eiswasser abschrecken.

Für die Creme:

100ml Sahne
300ml saure Sahne
2 EL Senf
½ TL Currypulver
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
2 Eier

miteinander verrühren.
hacken und in die Creme geben. Mit
und
abschmecken. Etwa ein Viertel der Creme beiseite stellen. In den Rest
hineingeben und gut verrühren.

Die Creme nun etwa 1 cm hoch in das mit Teig ausgekleidete Kuchenblech geben. Die Gemüsestreifen eventuell zurechtschneiden und farblich abwechselnd senkrecht in den Kuchen stellen. Die Gemüsestreifen sollen etwa 1 cm aus der Creme ragen.

Den Kuchen im Backofen bei 160 Grad ca. 30 - 35 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen. In kleine Tapasstücke schneiden und mit der zurückbehaltenen Creme garnieren.
Eventuell mit gekochtem Babygemüse garnieren.

Maries Tipp:

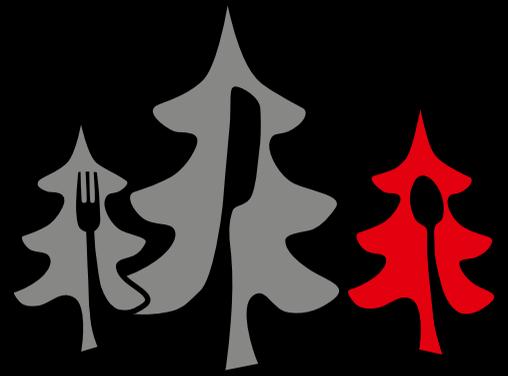
Variieren Sie das Rezept mit anderem Wurzelgemüse, wie Pastinake oder gelber Karotte.

Karotte
S A I S O N
○ ○ ○ ○ ● ● ● ○ ○ ○
J F M A M J J A S O N D





Verena Scheidel und Manuel Wassmer



Sie zählen zu Deutschlands besten Hobbyköchen und präsentieren über 130 Schwarzwälder Tapas-Rezepte.

Haben Sie schon einmal Schwarzwälder Sushi probiert oder Badische Flädle Wraps? Wie schmeckt die Wachtelpraline mit Bühler Zwetschgenchutney im Mini-Format und was verbirgt sich hinter dem Tapas-Rezept „Hahn im Korb“? Entdecken Sie den Schwarzwald neu in außergewöhnlichen Tapas-Gerichten aus regional-saisonalen Zutaten, raffiniert interpretiert von Verena Scheidel und Manuel Wassmer.

2012 & 2015 gewannen sie den „Cooking Cup“ und wurden mit dem begehrten Titel „Beste Hobbyköche Deutschlands“ ausgezeichnet. Verena und Manuel haben ein großes Faible zum Experiment, ihre Kreativität am Herd ist nahezu grenzenlos. Trotzdem fehlt es ihrer Küche nicht an Bodenständigkeit. So entstehen aus einfachen regionalen Zutaten raffinierte Köstlichkeiten. Das erste Kochbuch von Verena Scheidel und Manuel Wassmer ist für alle Tapas-Fans und die, die es werden wollen. Es ist geschrieben von Genießern für Genießern und bietet Kennern sowie Liebhabern der traditionellen Schwarzwälder Küche viele neue Ideen.

www.schwarzwaelder-minis.de



ISBN 978-3-00-046948-0



Schwarzwald
marie