

SUPERIOR HOTEL

REZEPT

Das Schwarzwaldwecken



Das Schwarzwaldwecken ist ein Rezept des Erstplatzierten des Black Forest Bar Cup 2019 in der Kategorie Barfood, Florian Hieke / Foto: Black Forest Bar Cup

Ein Rezept des Erstplatzierten des Black Forest Bar Cup 2019 in der Kategorie Barfood, Florian Hieke aus dem Spielweg Romantikhôtel Münstertal.

(Zutaten jeweils für 2 Personen)

Dinkel-Sauerteig-Brötchen

Zutaten für den Vorteig: 60 g Dinkel-Vollkornmehl, 20 g triebstarker Sauerteig, 65 g Wasser

Zutaten für den Hauptteig: 90 g Dinkel-Vollkornmehl, 6 g Hefe, 50 g Weizenmehl Typ 812, 70 g lauwarmes Wasser, 7 g Olivenöl, 6 g Salz, 4 g Honig

Für den Vorteig Dinkel-Vollkornmehl mit triebstarkem Sauerteig und Wasser vermengen und 16 Stunden bei Zimmertemperatur fermentieren lassen.

Nach Ablauf dieser Zeit Dinkel-Vollkornmehl, Hefe, Weizenmehl, lauwarmes Wasser, Olivenöl, Salz und Honig mit dem Dinkel-Sauerteig verkneten: Zunächst für fünf Minuten bei geringer Geschwindigkeitsstufe, danach für fünf Minuten auf höchster

Geschwindigkeitsstufe der Küchenmaschine, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Diesen in drei bis vier Teiglinge aufteilen und rundwirken. Die Teiglinge mit einem Nudelholz auf eine Stärke von einem Zentimeter rund ausrollen. Den ausgerollten Brotteig mittig zusammenfalten und zwischen beide Teighälften auf ein mit Öl eingestrichenes Backpapier legen. Diese Brotlaibe können nun für fünf Stunden abgedeckt im Kühlschrank und danach für weitere drei bis vier Stunden bei Raumtemperatur gehen. Im Anschluss werden sie bei 100 Grad Celsius für 15 Minuten im Konvektomaten oder im Dämpfer

gedämpft. Nach abgeschlossenem Garvorgang und Auskühlphase kann man die Brötchen einfrieren und nach Bedarf wieder auftauen.

Marinade für Wildschwein-Pulled Pork

Zutaten: 10,6 g Paprikapulver, 5 g geräuchertes Paprikapulver, 10 g Piment, 15,6 g Wacholder, 4 Lorbeerblätter, 45 g Salz, 1 g getrockneter Thymian, 3,5 g Knoblauchgranulat, 2 g ganzer Koriander, 1 g Fenchelsaat, 6 g weißer Pfeffer, 42 g brauner Zucker, 18 g Gin (Lady Fox), 3,5 kg Wildschweinnacken (mit Knochen)

Die Marinade für 3,5 Kilo Wildschweinnacken reicht für etwa 15 Portionen. Dazu Piment, Wacholder, Koriander und Fenchelsaat in einer Pfanne leicht anrösten. Anschließend mit Paprikapulver, geräuchertem Paprikapulver, Lorbeerblättern, Salz, getrocknetem Thymian, Knoblauchgranulat, weißem Pfeffer und braunem Zucker im Thermomix schroten. Die Gewürze mit Lady Fox Gin vermengen und den Wildschweinhals (mit Knochen) mit der Marinade kräftig einreiben. Alles zusammen vakuumieren und für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach das Fleisch auf dem vorgeheiztem (verschließbaren) Grill (mehr als 250 Grad Celsius) von allen Seiten für 20 Minuten grillen.

Schmorfond für das Fleisch

Zutaten: 2 Karotten, 1 Fenchel, 1 kleiner Knollensellerie, 6 rote Zwiebeln, 2 EL Tomatenmark, 200 g Johannisbeeren (TK), 10 ml Portwein, 150 ml Holunder-Apfelsaft, 250 ml Rotwein, 200 ml Gemüsebrühe

Karotten, Knollensellerie und rote Zwiebeln in große Würfel (Mirepoix) schneiden und in etwas Öl anrösten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Den Fenchel klein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren, bis der Portwein verschwunden ist. Danach mit Holunder-Apfelsaft ablöschen und ebenfalls reduzieren, bis keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist. Im Anschluss tiefgekühlte Johannisbeeren, Rotwein und Gemüsebrühe begeben, alles für eine Stunde köcheln lassen und abpassieren.

Garen des Wildschweinnackens

Den angegrillten Wildschweinnacken mit dem Schmorfond vakuumieren und für 17 bis 19 Stunden bei konstanten 80 Grad Celsius im Wasserbad garen. Danach das Fleisch vom Knochen trennen, Fond aufheben, einreduzieren und mit etwas Salz und Chilliflocken abschmecken. Nun wird der Fond mit Mondamin gebunden und das gezupfte Fleisch wird unter den Fond gehoben. Portioniert lässt sich das Fleisch einfrieren und à la minute erhitzen.

Gepickelte Radiesschen

Zutaten: 3 Radiesschen, 75 g Zucker, 100 ml Apfelessig, 75 ml Wasser, Senfkörner, Lorbeerblatt, schwarzer Pfeffer, Koriander

Für gepickelte Radiesschen Zucker, Apfelessig und Wasser mit Senfkörnern, einem Lorbeerblatt, schwarzem Pfeffer sowie Koriander aufkochen. Heiß auf die geviertelten Radiesschen geben. Einwecken und für mindesten 48 Stunden ziehen lassen.

Münstertäler Bergkäsecreme

Zutaten: 50 g Münstertäler Bergkäse, 40-60 ml Milch, 20 g Münstertäler Ricotta, 1 Eigelb
Bergkäse zusammen mit Milch im Thermomix auf 80 Grad Celsius mixen, bis eine Art Fondue entsteht. Ricotta und Eigelb hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort kalt stellen. Sobald die Masse abkühlt, verliert sie an Viskosität und kann mit der

Spritzflasche aufgespritzt werden.

Röstzwiebeln

Zutaten: 1 Rote Zwiebel, 30 g Mehl

Eine rote Zwiebel in hauchdünne Ringe schneiden und in Mehl wälzen. Danach in 175 Grad heißem Fett ausbacken.

Dinkel-Vollkorncracker

Zutaten: 185 g Dinkel-Vollkornmehl, 6 g Salz, 30 g gerösteter Sesam, 20 g weiche Butter, ca. 100 g Wasser, 1 g gemahlener Fenchel, 1 g gem. Koriander, 1 g gemahlener Kümmel
Dinkel-Vollkornmehl mit Salz, geröstetem Sesam, weicher Butter, Wasser, gemahlenem Fenchel, gemahlenem Koriander und gemahlenem Kümmel zu einem klatterem Teig kneten, hauchdünn ausrollen. Bei 200 Grad Celsius etwa sieben bis zehn Minuten lang braun backen. Gegenebenfalls im Konvektomaten leicht soufflieren.

Johannisbeerchutney

Zutaten: 200 g Johannisbeeren, ½ Rote Zwiebel, 10 ml Blutorangensaft, 10 ml Rotwein, 12 ml weißer Balsamico, 10 g brauner Zucker, 3 Zweige Rosmarin, 5 g Senfkörner

Zucker karamellisieren lassen und Schalotten, Johannisbeeren sowie eine halbe rote Zwiebel hinzufügen. Dies mit Blutorangensaft und Rotwein ablöschen. Rosmarin und Senfkörner begeben und alles 20 Minuten lang köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer, weißem Balsamicoessig und Zucker abschmecken. Kalt stellen.