

# Markt & Meister

Spitzenköche. Spitzenwinzer. Spitzenabend.



## REZEPT

### Eier-Spätzle mit Pumpnickel-Walnuss-Schmelze

500 g Frische Eierspätzle "Unsere Heimat" aus dem Kühlregal  
10 g Sauerrahmbutter Unsere Heimat  
1 Prise Salz  
20 g Walnusskerne fein gehackt  
20 g Sauerrahmbutter Unsere Heimat  
2 EL fein gehackter Pumpnickel  
1 EL fein geschnittene Bio-Blattpetersilie Unsere Heimat

1. Zwischenzeitlich die Spätzle bereiten.  
Hierfür Butter in einer Pfanne schmelzen,  
Spätzle zufügen und 3 EL Wasser sowie 1  
Prise Salz zufügen, 2-4 Min. garen und  
abschmecken.

2. Zeitgleich Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, zur Seite  
ziehen und Butter zufügen. Aufschäumen lassen, Pumpnickel einstreuen  
unterrühren, Petersilie beisteuern und die Schmelze über den Spätzle verteilen.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Andreas Miessmer, Foodstylist



## REZEPT



### Jakobsmuschel Ceviche

8 ganze Muscheln  
2 Limetten  
1 EL Olivenöl  
1/8 Bund Staudensellerie  
1 Stange Rhabarber  
1/4 Gurke  
Fleur de Sel  
125g Tresana Creme  
2 Stück Karotten  
Cayenne  
1 Chili Schote rot

#### Für die Creme:

Karotten schälen und kochen, 20 Minuten. Abkühlen und pürieren. Tresana unterheben und mit Cayenne, Salz abschmecken.

#### Muscheln:

Jakobsmuscheln öffnen, lösen und waschen.  
Darm und Koralle entfernen.  
Danach dünn aufschneiden.

Etwas Creme in den tiefen Teil der Muschel spritzen.  
Rundherum die Muscheln schön verteilen.

#### Zubereitung Ceviche:

Staudensellerie, Rhabarber, Gurken schälen und in kleine Würfel schneiden (0,5x0,5cm).  
Dann mit Limette, Olivenöl und Chili vermischen.

Pro fertiges Ceviche werden 2 Muscheln benötigt.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Willi Schöllmann, Vollblutgastronom aus Offenburg



# Markt & Meister

Spitzenköche. Spitzenwinzer. Spitzenabend.

## REZEPT



### Holunder Hollandaise

5 Eigelb

1 Ei

450 g geklärte Butter

100 g Holunderblütenessig

100 g Reduktion (bestehend aus Schalotte, Pfeffer, Weißwein und Verjus)

125 g Holunderblütensirup

75 g Sahne

1 g Xanthan

Salz, Pfeffer, Chili

Eigelb, Ei, geklärte Butter, Holunderblütenessig und Reduktion mischen, mit Salz, Pfeffer und Chili

abschmecken. Für 10 min in einem Vakuumbbeutel bei 70°C garen. Sahne, Holunderblütensirup

und Xanthan zugeben und mit einem Mixstab aufmontieren.

Tipp: Die übrigen Eiweiß lassen sich super einfrieren,

sodass sie zu einem späteren Zeitpunkt zum

Klären einer Brühe, der Herstellung von Baiser o.Ä.

verwendet werden können.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Christoph Kaiser. Jacobi Freiburg



# Markt & Meister

Spitzenköche. Spitzenwinzer. Spitzenabend.

## REZEPT



### Fermentierte Holunderkapern



500g unreife Holunderbeeren

60g Salz

1 l Weinessig

2 Zweige Estragon

Die Holunderkapern ernten, wenn die Stängel rot färben und die Beeren schön prall sind.

Nach dem entrappen, werden die Beeren in 500ml Wasser mit 10g Salz eingelegt und mit einer Folie abgedeckt.

Dies lässt man nun für 7 Tage bei Zimmertemperatur stehen und fermentieren.

Keine Sorge, die Farbveränderung ist vollkommen normal bei einer Milchsäuregärung.

Nach den 7 Tagen, wird ein Sud aus dem Essig, 1l Wasser und 50g Salz gekocht. Die Beeren werden abgewaschen und dann mit dem Estragon in Gläser gegeben und mit dem heißen Fond übergossen.

Direkt danach die Gläser verschließen und kühlstellen. Nach 1 Monat sind diese verzehrfertig.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Christoph Kaiser. Jacobi Freiburg





## REZEPT

### Gulasch vom Schwarzwälder Bio-Weiderind (Rezept für 4-6 Personen)

800-900 g Schwarzwälder Bio-Weiderindfleisch aus der Hochrippe, Wade oder Schulter

300 g Zwiebeln Unsere Heimat

60 ml Rapsöl Unsere Heimat

2 EL edelsüßes oder geräuchertes Paprikapulver

1 TL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Salz

Außerdem:

1 Knoblauchzehe Unsere Heimat

Abrieb ½ Bio-Zitrone

¼ TL Kümmel

1 TL Bio-Majoran Unsere Heimat grob geschnitten

10 g Sauerrahmbutter Unsere Heimat

1. Rindfleisch in gleichmäßige Würfel von etwa 3 cm Kantenlänge schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in feine Würfel teilen. Öl in einem flachen Topf oder Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig schwitzen. Gulaschfleisch zufügen und rundherum darin angehen lassen. Beide Paprikapulver und Salz darüber streuen und verrühren. Soviel Wasser aufgießen, bis es leicht bedeckt ist. Gulasch zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 90 bis 120 Min. mit geschlossenem Deckel bei reduzierter Hitze garen. Nach Belieben kann gerne eine Speckschwarte und eine Knoblauchzehe mitgekocht werden.
3. Zwischenzeitlich Knoblauch auf einem Brett fein schneiden, Zitronenabrieb, Kümmel und Kräuter begeben, mit der Butter belegen und gemeinsam hacken. Alles gut vermengen und kaltstellen.
4. Etwa 10 Min. vor Garzeitende die angefertigte Würzbutterm unterrühren, Gulasch sämig einkochen und abschmecken. Dazu passen Frische Eierspätzle, und Karottengemüse, zum Schluss einen Klecks Sauerrahm auf das Ragout geben und mit Schnittlauch bestreuen.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Andreas Miessmer, Foodstylist

# Markt & Meister

Spitzenköche. Spitzenwinzer. Spitzenabend.



**Kohler**



## REZEPT

### Herzpflücker-Schnittchen (Rezept für 20 Häppchen)

- 1 Baguette 250 g
- 1 Glas Herzpflücker Schwarzwälder  
-Schinken-Zwiebel-Jam
- 1 Glas Herzpflücker Rotweinzwiebeln

1. Baguette in 20 Scheiben teilen.  
Je zur Hälfte mit Schwarzwälder-Schinken-  
Zwiebel-Jam bestreichen und mit Rotweinzwiebeln bestücken.
2. Jam nach Belieben mit feingeschnittenem  
Schnittlauch bestreuen und die  
Rotweinzwiebeln mit einer Frischkäsenocke garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Andreas Miessmer, Foodstylist



## REZEPT

### Alb-Linsensalat mit Lamm-Pastrami (Rezept für 4 Portionen)

400 g Alb-Linsen  
1/2 TL Salz  
1 kleine Zwiebel  
je 100 g Lauch, Karotte, Knollensellerie in kleine Würfel geschnitten  
40 ml kaltgepresstes Rapsöl Kaiser Geflügelhof  
1/2 TL Instant Bio-Gemüsebrühe  
120 g dünn aufgeschnittenes Pastrami vom Badisch/Württemberger Lamm  
15 g kandierte Meerrettichfäden  
1 EL Kräuteröl

#### Salatsauce:

4 EL Unsere Heimat Apfelessig  
1 TL mittelscharfer Senf Unsere Heimat  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
8-10 EL kaltgepresstes Rapsöl Unsere Heimat

1. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Linsen zufügen und 20-25 min. darin bissfest garen.
2. Zwischenzeitlich Zwiebel schälen, fein würfeln und in 40 ml Rapsöl anschwitzen. Gemüsewürfel zufügen, mitangehen lassen und mit 300 ml Wasser aufgießen. Gemüsebrühe zufügen und bei mittlerer Hitze garen, bis das Gemüse gar wird und die Flüssigkeit fast gänzlich reduziert ist.
3. Linsen abgießen, kurz abrausen und zum Gemüse geben.
4. Zutaten der Salatsauce miteinander verrühren und über die noch warmen Linsen geben. Gut vermengen und abschmecken
5. Zum Fertigstellen den Linsensalat anrichten, Pastrami darüber verteilen und mit den kandierten Meerrettichfäden auflegen. Mit Kräuteröl-Tropfen garniert servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Andreas Miessmer, Foodstylist

