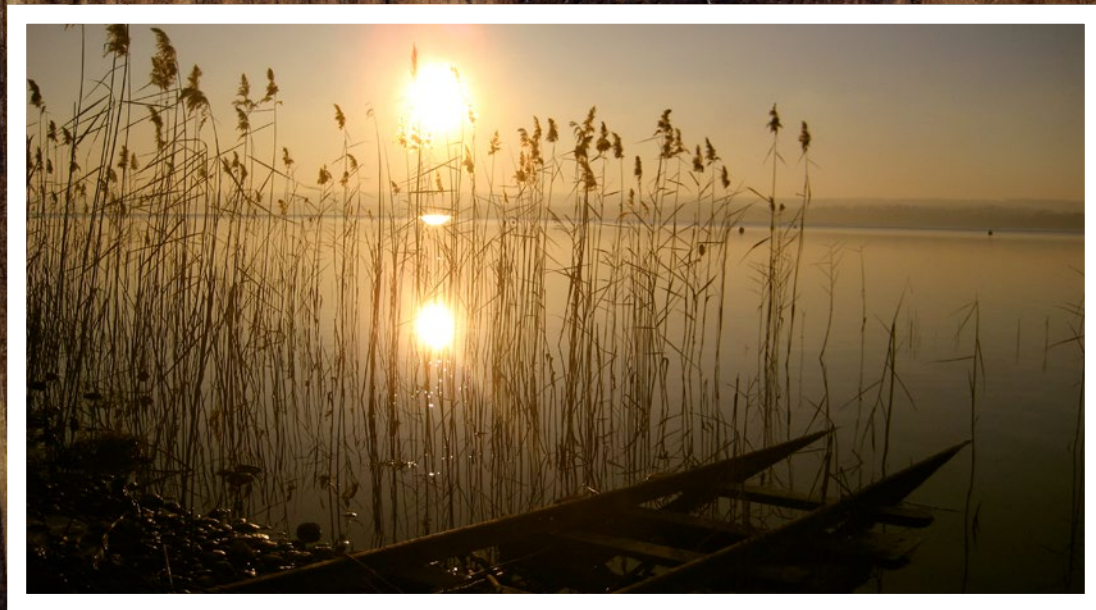


DAS MAGAZIN. WWW.WELTGENUSSERBE.EU

SCHÄTZE 3

REGIONALE SPEZIALITÄTEN,
IHRE GESCHICHTEN UND GESICHTER



WeltGenuss  
Erbe Bayern

TOLLE
REZEPTE &
GEWINN-
SPIEL

ALLES, WAS UNS LIEB IST
UM DEN SCHORNSTEIN

GENÜSSE MIT STAMMBAUM
IM ROHEN LIEGT DIE KRAFT

UM DIE WELT.

Gerade mal „rund um den Schornstein“, in ihrer Region, vertreiben die meisten bayerischen Brauereien ihre Biere. Die internationale Bierszene mischen sie trotzdem kräftig auf. Wir haben nachgesehen, was in Bayerns Sudkesseln brodelt.



IM ROHEN LIEGT DIE KRAFT.

Allgäuer Emmentaler g.U. und Allgäuer Bergkäse g.U. machen ihrem Namen alle Ehre. Regionale Zutaten + regionale Herstellung + traditionelle Rezepte = 100 Prozent Allgäu!



GENÜSSE MIT STAMMBAUM.

Wer sich beim Einkauf für Bayerisches Rindfleisch g.g.A. entscheidet, bekommt zur Genussvielfalt den Stammbaum dazu.



HERZHAFT TAFELN.

Rezepte aus dem WeltGenussErbe: pochierte Rinderlende und Allgäuer Emmentaler-Crêpes!

16 MEINS.

Gewinnen Sie mit dem WeltGenussErbe Bayern! Mehr Infos auf der Rückseite und unter www.weltgenusserbe.eu

ALLES WAS UNS LIEB IST



2010 achtete nur jeder dritte Verbraucher in Deutschland auf die Herkunft von Lebensmitteln. 2013 war es schon jeder Zweite.* Das Stück Fleisch, der Rohmilchkäse, das Bier: Hat ein Produkt eine Heimat und eine lange Herstellungs- und Genusstadt, dann schenken wir ihm viel leichter und lieber unser Vertrauen.

Zeichen des Vertrauens sind die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) und die „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) der Europäischen Union. Nur Spezialitäten, die in einer bestimmten Region verwurzelt sind und mit besonderer Sorgfalt gepflegt werden, dürfen sie tragen. SCHÄTZE stellt Ihnen diese ausgezeichneten Spezialitäten aus unserem bayerischen **WeltGenussErbe** vor, besucht die Regionen, in denen sie entstehen – und die Menschen, die sie mit Lust und Leidenschaft erzeugen.

Viel echten Genuss wünscht Ihnen
Ihre SCHÄTZE-Redaktion

PS: Das WeltGenussErbe-Magazin liegt ausgewählten Zeitschriften bei. Und Sie finden alle Ausgaben (und viele genussvolle Infos, Bilder, Rezepte und Reports!) natürlich auch im Internet: www.weltgenusserbe.eu

* Quelle: STS-Verbraucherstudie 2014 „Vertrauen und Skepsis: Was leitet die Deutschen beim Lebensmitteleinkauf?“

UM DEN SCHORNSTEIN, UM DIE WELT.

ÜBERWIEGEND IN MITTELSTÄNDISCHEN
BRAUEREIEN REIFT **BAYERISCHES BIER**
g.g.A. HERAN. VERTRIEBEN WERDEN
DIE SPEZIALITÄTEN OFT NUR „UM DEN
SCHORNSTEIN“, ALSO IN DER REGION.
KLEIN UND FEIN IST DIE DEVISE. DOCH
DIE CHARAKTERVOLLEN BIERE AUS
BAYERN BEEINDRUCKEN ZUNEHMEND
BIERFANS WELTWEIT.

BESUCHEN WIR ZWEI BAYERISCHE
STÄDTCHEN, EINES IM NORDWESTZIPFEL
UNTERFRANKENS, DAS ANDERE IM
HERZEN DER HALLERTAU.

Rund ums Fachwerk-Gesamtschmuckstück **Miltenberg** klammert sich, entlang der Mainschleifen, Weinberg an Weinberg an die Hänge. Dazwischen tuten Ausflugsdampfer. In der Gegend um **Pfaffenhofen an der Ilm** sieht man kaum von einem Dorf zum nächsten vor lauter Hopfengärten. Jedenfalls bis Ende August. Dann werden die Hopfenreben in den Gärten geerntet. Der Mensch hat wieder „vollen Durchblick“. Und das Bier guten Hopfen!

Was ist Heimat?

Zwei Orte also, wie sie unterschiedlicher kaum sein könnten. Was sie verbindet, ist die Bierkultur. Seit rund 350 Jahren stehen hier die Brauereien Faust (bis 1875: Löwenbrauerei) in Miltenberg, und Müllerbräu in Pfaffenhofen. Wie vor 350 Jahren brauen sie ihre Spezialitätenvielfalt allein aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe, mit viel handwerklichem Geschick und ganz viel Herzblut. „Heimat“, sagt Johannes Faust – er führt die Brauerei gemeinsam mit seinem Cousin Cornelius Faust –, „Heimat ist die Heckenwirtschaft, wo ich meinen Wein trinke, Heimat ist das Wirtshaus, mein Konditor. Heimat ist, wo das Bier gebraut wird, das ich mitnehme, wenn ich zum Studieren gehe. Es ist das Materielle“, sagt Faust und meint nicht das Geld. Sondern das, was man anfasst und riecht und schmeckt – und wo man sich zu Hause fühlt.



Oben: Eisbock im Holzfass.
Unten: Johannes Faust im Brauhaus.

BAYERISCHES BIER g.g.A.

Bayerisches Bier mit dem g.g.A.-Zeichen muss in Bayern getreu traditioneller Verfahren und überwiegend aus heimischen Zutaten hergestellt werden. Jede Sorte muss exakte Vorgaben erfüllen, vom Stammwürzegehalt bis zur Farbe. Neben den weithin bekannten Sorten wie Helles (Lager), Dunkles, Märzen/Festbier, Bock und Doppelbock sind auch regionale Spezialitäten wie Rauchbier, Kellerbier und Zwickelbier EU-weit geschützt.





SCHON PROBIERT? Viele bayerische Brauereien vertreiben ihre Spezialitäten nur über Läden und Wirtshäuser (und natürlich auf Volksfesten) in der Region. Genießer aus ganz Deutschland können sie jedoch oft online beziehen: über die Websites der Brauereien und/oder spezialisierte Getränkevertriebe.

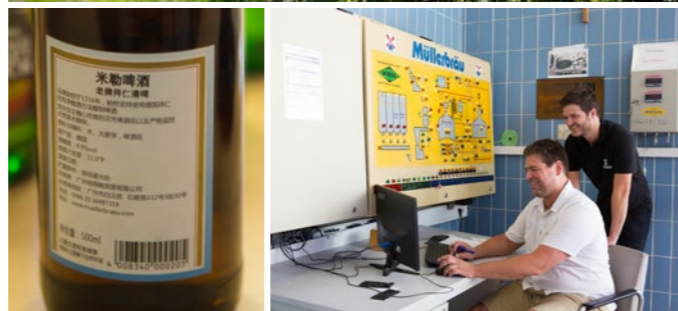
Auch die Jungen suchen heute Biere mit Herkunft und Geschichte(n)

Heimat und Tradition, das ist nicht dasselbe, aber eng verwandt. Gilt Tradition nicht als altbacken? Johannes Faust schüttelt den Kopf. „Tradition zu bewahren, wird heute belohnt. Wir hatten lange Gegenwind in unserem Markt. Wir mussten den Main bergauf rudern sozusagen. Heute haben wir Rückenwind.“ Die Alten schätzten sie schon immer, das feinherbe, typisch fränkische Pils, das naturtrübe Kräusen, das Schwarzviertler Dunkel mit fünf verschiedenen Malzen, den holzfassgereiften Eisbock aus dem Herzen ihrer Region. Jetzt suchen sie auch die Jungen: die Biere mit Herkunft und Geschichte(n). Deshalb hält Faust die EU-Herkunftszeichen „für sehr, sehr wertvoll. Sie zeigen, woher wir kommen. Das g.g.A.-Zeichen hebt unsere Produkte von anderen ab.“ Und er fährt fort: „Tradition ohne Weiterentwicklung ist nichts wert. Nur modern auch nicht. Wir brauchen zur modernen, jungen Ansprache auch das Vertrauen, dass das Produkt etwas taugt.“



„Die EU-Herkunftszeichen sind für uns sehr, sehr wertvoll. Sie zeigen, woher wir kommen. Das g.g.A.-Zeichen hebt unser Produkt von anderen ab.“

JOHANNES FAUST



KUNDEN IN CHINA, GOLD IN DEN USA.

Manuel Müller, gerade mal 29 Jahre jung, hat in diesem Sommer seinen ersten Container voller Bier nach China geschickt. Auch das Vertriebsgebiet von Müllerbräu erstreckt sich eigentlich „um den Schornstein“ der Brauerei in Pfaffenhofen an der Ilm, zwischen Augsburg, München, Regensburg und Ingolstadt. „Es ist wichtig, dass man die Region fest in der Hand hat“, nickt Müller. Mit großem Budget neue Märkte in Deutschland erschließen? Nicht sein Ding. Er setzt auf Nachhaltigkeit, kurze Wege. Gerade hat er eine neue Waschanlage für seine Bierflaschen in Betrieb genommen, die 60 Prozent Energie einspart. „Doch durch die internationalen Auszeichnungen sind wir jetzt auch überregional bekannter. Die weltweite Nachfrage nach den Bieren aus kleinen, regionalen Brauereien steigt.“

2015 haben Manuel Müller und sein Braumeister Alexander Büch dreimal Gold beim European Beer Star geholt, 2014 und 2016 gewann Müllerbräu Gold beim World Beer Cup in den USA. Nein, nicht mit einem ihrer hippen Craft-Biere, sondern mit ganz klassischen Spezialitäten, Hellem und Festbier. Wobei: Die Siegerbiere haben alle Qualitäten, die man von Craft-Bieren erwartet. Feinste Rohstoffe, bestes Handwerk, tolles Geschmackserlebnis. Sie sind halt bloß nicht neu erfunden, sondern seit 350 genussvollen Jahren gepflegt. Deshalb dürfen sie auch das g.g.A.-Zeichen tragen.



SCHON GEWUSST?

Nicht nur Bayerisches Bier ist durch das EU-Herkunftszeichen „g.g.A.“ geschützt, sondern auch Hopfen aus der Hallertau. Im größten zusammenhängenden Hopfenanbauggebiet der Welt wird rund ein Drittel der Welternte erzeugt.

Saphir aus dem eigenen Garten

In Müllers Bieren steckt 100 Prozent Heimat. „Das Brauwasser schöpfen wir aus unseren eigenen Brunnen, den Hopfen bauen wir größtenteils selbst an, das Braugetreide beziehen wir von bayerischen Lieferanten“, zählt Müller auf und dankt gleich mal seiner Heimatstadt Pfaffenhofen für die gute Qualität des Grundwassers. Seit Kurzem wächst eine weitere Sorte in Müllers Hopfengarten: Saphir. Dieser äußerst feine Aromahopfen bereichert sein Pils um blumige, fruchtige und zitronige Noten.



Manuel Müller im brauereieigenen Hopfengarten.

Der Hopfen wird bei Müllerbräu in Form von Pellets zugegeben. Das ist gemahlener und zu knapp bonbongroßen Stückchen gepresster Hopfen. Die wichtigsten Geschmackszutaten von Hopfen sind seine Aromaöle – und die Alphasäure. Sie gibt dem Bier je nach Sorte zum Beispiel einen feinherben oder ausgeprägt bitteren Geschmack. „Sie ist so wichtig, dass sich der Kilopreis nach dem Alphawert berechnet“, erklärt Manuel Müller. Der Alphagehalt im Hopfen verändert sich von Ernte zu Ernte. Mit den Pellets können Brauer die Bittere ihrer Biere sehr exakt einstellen. Doch Müller würde gerne mit Naturhopfen experimentieren, also der kompletten Dolde. „Sie muss ganz frisch verarbeitet werden. Deshalb braucht man kurze Wege vom Hopfengarten bis zur Brauerei“, sagt Müller. Auch das ist für den jungen Brauereichef Manuel Müller Heimat: „Dass man sich aus der Region bedient.“

GENÜSSE MIT STAMMBAUM.

SAFTIGES OCHSENSTEAK, FEINER TAFELSPITZ ODER PURES TATAR: RINDFLEISCH IST HERRLICH VIELSEITIG. WER SICH BEIM EINKAUF FÜR **BAYERISCHES RINDFLEISCH g.g.A.** ENTSCHIEDET, BEKOMMT ZUR GENUSSVIELFALT DEN STAMMBAUM DAZU.

Ein Zeichen sorgt für Durchblick

„Der Verbraucher fragt gezielt nach. Er möchte wissen, woher das Fleisch stammt, das er beim Metzger oder in der Fleischtheke sieht“, berichtet Dr. Christian Kagerer. Der Geschäftsführer der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern (LQB) vertritt die Erzeuger von Bayerischem Rindfleisch g.g.A. im WeltGenussErbe Bayern. „Besonders Bayerisches Rindfleisch mit dem EU-Herkunftszeichen g.g.A. wird wegen seiner hohen Qualität und seines hervorragenden

Geschmacks geschätzt und immer stärker nachgefragt. Bayerisches Rindfleisch g.g.A. steht für gesicherte Herkunft plus Fleischqualität.“ Jedes g.g.A.-zertifizierte Rind wurde nachweislich in Bayern geboren, aufgezogen und gemästet. Der Transport zur Schlachtung darf höchstens drei Stunden dauern. Diese kurzen Wege fördern das Tierwohl genauso wie die Fleischqualität.

Diese Einladung bitte niemals ausschlagen

Jede bayerische Region pflegt ihre Genussstradition. Natürlich auch beim Rindfleisch. Logisch: Lende oder Filet, ein gutes Steak aus Hüfte, Oberschale oder Hochrippe genießt der Bayer gerne. Ein, zwei Garkartoffeln kurz in der Pfanne geschwenkt, Saisongemüse dazu: ein Traum. Doch die bayerischen Rindfleisch-Klassiker entfalten ihre Aromen eher in Kochtopf und Ofen als in der Pfanne.

Im Norden zum Beispiel der Fränkische Sauerbraten. Der wird vor allem in Oberfranken und gerne sonntags aufgetischt. Rotwein (der ganz wunderbar in Unterfranken, zwischen Großwallstadt und Bürgstadt gedeiht) und Lebkuchen (die ihre Hochburg im mittelfränkischen Nürnberg haben) verfeinern seine Soße, was Sauerbraten fast schon zum Kosmopoliten macht und ihm aparte Noten von Koriander, Kardamom, Nelken und ein Flair von Zimt verleiht. Fränkischer Sauerbraten ist das Gegenteil von Fastfood. Seine Zubereitung beschäftigt den Genießer mehrere Tage lang. Zunächst legt er das Rindfleisch 24 Stunden in Buttermilch ein. Inzwischen bereitet er eine Beize aus Rotweinessig, Gemüsen und Kräutern zu, in dem das Fleischstück mindestens weitere 48 Stunden aufs Zarteste mürbt. Aus diesem Grund: Einladungen zum Sauerbratenessen niemals ausschlagen!

Traditionell schnell

Es gibt auch Gerichte, die schneller zubereitet und dabei nicht weniger schmackhaft sind. Rinderbrühe sorgt für ein herzhaftes Geschmackserlebnis und ist ein echtes Allround-Talent: In der kräftigen Bouillon gart z. B. der in Bayern allseits beliebte Leberknödel in Windeseile. Genauso wie das Münchner Kronfleisch. Nie gehört? Kronfleisch ist grobfaseriges Fleisch vom Zwerchfell des Rindes. Es zieht nur kurz in der Brühe, innen soll es rosig bleiben. Dann aufschneiden, auf einem Holzbrett anrichten und – ähnlich wie beim Tafelspitz – mit viel frisch geriebenem Meerrettich und Gewürzgurken servieren. Am liebsten übrigens zum Frühschoppen!

MEHR LUST AUF FLEISCH?

Unser Rezept für pochierte Rinderlende finden Sie auf Seite 15 und viele weitere Ideen zum Nachkochen unter: www.weltgenusserbe.eu/rezpte



AUSFLUGSTIPP: DER BRATWURST AUF DER SPUR!

So klein und so viel(e) Geschichte(e): Die **Nürnberger Rostbratwurst g.g.A.** bietet nicht nur großen Geschmack, sondern auch jede Menge spannender Histörchen und köstlicher Entdeckungen. Kein Wunder: Seit 1313 ist die Bratwursttradition in Nürnberg belegt: Da kommt einiges an Genussgeschichte zusammen! Allein um ihre „Größe“ ranken sich viele Legenden. Nach einer Sage misst die Nürnberger Rostbratwurst nur sieben bis neun Zentimeter, damit die Wirte sie nach Toresschluss der Kundschaft durchs Schlüsselloch zuschieben konnten ...

An vielen Ecken und Flecken der Nürnberger Altstadt kann man der Bratwurst-Tradition nachspüren. Mitten im Fluss, der Pegnitz, standen einst die Pfahlbauten der Schweine Metzger. Ein Platz am Nordufer der Pegnitz heißt noch heute „Zwischen den Fleischbänken“; hier fand die Fleischbeschau statt. In einem halben Dutzend Bratwurstküchen im Herzen Nürnbergs brutzeln die Würste überm Buchenholz, bis sie unvergleichlich kross und knusprig auf den Zinnteller kommen – zu sechs, acht, zehn oder zwölf Stück und mit Sauerkraut, Kartoffelsalat oder Kren (Meerrettich). Haben Sie schon den Duft in der Nase? Dann auf nach Nürnberg! Gegen eine Schutzgebühr von 2,50 Euro können Sie das Begleitheft für Ihren Rundgang beim Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. beziehen:

www.nuernberger-bratwuerste.de



IM ROHEN LIEGT DIE KRAFT.

SIE STEHEN UNTER DEM SCHUTZ DER EUROPÄISCHEN UNION:
ALLGÄUER BERGKÄSE g.U. UND ALLGÄUER EMMENTALER g.U. SIND MIT IHRER
HERKUNFTSREGION – LOGISCH: DEM ALLGÄU – UND DEREN BESONDEREN
TRADITIONEN FEST VERWURZELT. DAS BEDEUTET: WO ALLGÄU DRAUFSTEHT,
IST AUCH ALLGÄU DRIN. UND DAS BESTE: SIE SIND EINFACH KÖSTLICH.



Sie sind nicht nur besonders, weil sie gut schmecken. Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler sind vor allem eins: echte Originale. Mit Auszeichnung. Denn beide sind mit dem EU-Herkunftszeichen „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) zertifiziert. Produkte, die diesen „Stempel“ tragen dürfen, müssen ausschließlich mit Zutaten aus der jeweiligen Region, in dieser Region sowie nach traditionellen Rezepten und Verfahren hergestellt sein. Für die beiden Käsespezialitäten aus der Milchregion Allgäu gilt: Steht „Allgäuer Bergkäse“ oder „Allgäuer Emmentaler“ drauf, dann ist auch 100 Prozent Rohmilch aus dem Allgäu drin. Doch wie wird die Milch eigentlich zum Käse?



Die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) wird an Spezialitäten verliehen, die ausschließlich in der genannten Region erzeugt, verarbeitet bzw. hergestellt werden. Es müssen also auch alle Rohstoffe und Zutaten aus der Region stammen.

VON DER MILCH ZUM KÄSE.

Ob in der traditionellen Sennerei oder im Großbetrieb – wo Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler entstehen, da wird gebohrt, gebadet, gelagert und gepresst.

→ Die frisch gemolkene Rohmilch wird zunächst gefiltert und gekühlt. In beheizten Kesseln wird die Milch gerührt und Lab hinzugefügt, das die Milch gerinnen lässt. Schon nach 20 Minuten ist sie „dickgelegt“ und hat eine puddingartige Konsistenz, die „Gallerte“.

→ Anschließend wird eine Käseharfe durch die Masse gezogen – per Hand oder maschinell. Dieses „Instrument“ mit vielen feinen Saiten teilt die Gallerte in Würfel, dabei tritt der flüssige Anteil der Milch (die Molke) aus. Je kleiner die Würfel, desto härter wird später der Käse.

Baden gehen für den guten Geschmack

→ Jetzt wird's heiß: Der Käse wird von 31 auf 50 Grad erhitzt, damit noch mehr Molke austritt. Anschließend werden die Gallertwürfel, auch Bruch genannt, aus der flüssigen Molke gehoben. Sie werden kurz gepresst, portionsweise in runde Formen gefüllt und weitergepresst – 24 Stunden lang. Dann nimmt der Käse zwei Tage lang ein Salzbad. Das entzieht ihm Feuchtigkeit und regt so die Rindenbildung an. Das Salz dringt auch bis ins Innere der Käselaibe ein und rundet den Geschmack ab.

Die Zeit macht reif

→ Nun heißt es abwarten. Denn die Käselaibe müssen im Gärkeller reifen – sechs Wochen lang bei 15,5 Grad und 95 Prozent Luftfeuchte. Anschließend ziehen sie in einen Keller weiter. Dort reifen sie bei 9 Grad bis zur Vollendung. Bei der Reifung entscheidet sich die Qualität. Hier kommen auch die Löcher in den Käse. Doch dazu später mehr.

→ Für den würzigen Geschmack, Geruch und das feine Aroma werden die Käselaibe mehrmals wöchentlich mit Salzwasser behandelt. Ob mit vollem Körpereinsatz per Hand oder mithilfe eines Roboters werden die Käselaibe aus dem Regal gehievt, mit Salzlake abgebürstet und wieder auf ihr Brett gebettet. Mit einem Käsebohrer nimmt der Käsemeister Proben und prüft Konsistenz, Aussehen, Duft und – das Wichtigste – Geschmack.



Bei der Lagerung im Reifekeller bildet der Käse seine Aromen aus und gewinnt bei optimaler Pflege mit jedem weiteren Reifemonat an Geschmacksintensität und Charakter. Allgäuer Emmentaler reift mindestens drei Monate lang, Allgäuer Bergkäse mindestens vier Monate.

WIE KOMMEN DIE LÖCHER IN DEN KÄSE?

Das Geheimnis der Löcher im Emmentaler liegt in der Käse- reifung. Hier bauen natürliche Reifungskulturen den Milch- zucker zu Milchsäure und Kohlendioxid ab. Da diese Gase nicht durch Teig und Rinde entweichen können, bilden sich die unterschiedlich großen Hohlräume in der Käsemasse. Dies sind die Löcher im Käse. Die Käsemeister klopfen mit kleinen Hämmerchen auf die reifenden Käselaike und hören am Klang, wie weit sich die Löcher schon entwickelt haben.

Der Allgäuer Bergkäse hat im Vergleich zu seinem „großen Bruder“ (die Laibe des Allgäuer Emmentalers sind größer und höher) weniger und kleinere Löcher. Diese entstehen bereits vor der Reifung. Der Käse wird nicht in die Form gepresst, sondern von Hand hineingegeben. So kommt es zu einer lockeren Schichtung und kleineren Löchern im Teig.



Emmentaler
REIFEZEIT
> 3 MO.

Bergkäse
REIFEZEIT
> 4 MO.



INSPIRATION GEFÄLLIG?

→ Mit ihrem intensiven Aroma verleihen der mild-nussige Allgäuer Emmentaler und der würzige Allgäuer Bergkäse Gerichten eine besondere Note und sind vielseitig einsetzbar – ob im Risotto, zu Pasta, ob zum Gratinieren, als Brotzeit oder zum Backen. Richtig gelesen! Geriebener Käse schmeckt prima in würzigem Mürbteig. Probieren Sie es aus!

Auch gemeinsam sind sie unschlagbar: Ein Drittel Allgäuer Bergkäse und zwei Drittel Allgäuer Emmentaler eignen sich wunderbar für ein herzhaftes Käsefondue.



TIPP

ALLGÄUER SPÄTZLE-RACLETTE

Man nehme: ein Raclette-Gerät, Spätzle (selbst geschabt schmecken sie am besten), Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler (gerieben). Alles in ein Raclette-Pfännchen schichten und warten, bis der Käse geschmolzen ist. Nach Belieben geröstete Zwiebeln daraufgeben, fertig! Gelingt leicht und bringt Jung und Alt an einen Tisch.

HERZHAF TAFELN.

EMMENTALER-CRÊPES



Zutaten für 4 Crêpes:

250 g Kartoffeln, mehlig kochend
125 g Mehl
100 g Allgäuer Emmentaler, gerieben
400 g TK-Blattspinat
4 Eier
125 ml Milch
1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
Butter zum Anbraten

Zum Überbacken:

Butter
4 EL Weißbrotbrösel
Allgäuer Emmentaler, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten für die Spinatrahmsoße:

100 g TK-Blattspinat
2 Eigelb
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- 1) Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln kochen, schälen und auf einer Reibe fein raffeln. Mehl, Eier und Milch zu einem glatten Teig rühren und die Kartoffeln untermischen. Den Teig mindestens 20 Minuten ruhen lassen.
- 2) In der Zwischenzeit den Knoblauch in einem Topf mit etwas Butter glasig dünsten, dann den TK-Spinat hinzufügen und bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel den Spinat langsam auseinanderfallen lassen. Immer wieder mal umrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Jetzt den Spinat in ein feines Sieb geben, abtropfen lassen und vorsichtig ausdrücken. Dann mit dem Allgäuer Emmentaler vermengen und zur Seite stellen.
- 3) In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen lassen, mit einer Kelle etwas Teig hineingeben und Crêpes ausbacken.
- 4) Die Crêpes mit der Spinat-Käse-Masse füllen, zusammenfalten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in eine Auflaufform setzen. Mit Allgäuer Emmentaler und Weißbrotbröseln bestreuen und mit Butterstückchen belegen. Im Ofen ca. fünf Minuten überbacken.

- 1) In einem tiefen, für den Herd geeigneten Gefäß den Spinat, die zwei Eigelb und die Sahne mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auf kleiner Flamme mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Die Soße darf nicht kochen, sonst stockt das Eigelb.
- 2) Die Crêpes auf der Tellermitte anrichten und mit der Spinatschaumsoße umgießen.



POCHIERTE RINDERLENDE MIT SAUCE BÉARNAISE

Zutaten:

4 L Rinderbrühe
1,5 kg Rinderleende
3 Karotten, 1 Knollensellerie,
3 Stangen Lauch, alles gewaschen und in grobe Stücke geschnitten
4 EL Wasser
1 TL Essig
4 EL Gemüsebrühe
1/2 TL gestoßener Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Schalotte, fein geschnitten
2 Pimentkörner
1 TL Koriandersaat
1/2 TL Butter
1 Zweig Thymian, 2 Zweige Estragon,
4 Zweige Kerbel, alles fein gehackt
4 Eigelbe
250 g geklärte Butter,
Raumtemperatur, davon 1/3 zu brauner Butter kochen
1 TL Zitronensaft
400 g Kartoffeln, fest kochend
2 EL Petersilie, gehackt
Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1) Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser gar kochen. Die Rinderbrühe in einem hohen Topf zum Kochen bringen, dann die Karotten, den Knollensellerie und den Lauch hinzufügen und max. 5 Minuten kochen.
- 2) In der Zwischenzeit die Rinderleende mit Küchengarn umwickeln (wie einen Rollbraten), am Anfang und am Ende mindestens 10 cm Garn überstehen lassen. Mit diesen Garnenden die Rinderleende an einem Kochlöffel befestigen, sodass das Fleisch frei daran hängt. Jetzt die Temperatur der Brühe herunterschalten. Die Brühe darf nicht mehr kochen, nur noch simmern. Die Leende in die Brühe hängen, sodass sie bedeckt ist und nicht auf dem Boden aufsteht. 25 Minuten in der Brühe köcheln lassen.
- 3) In der Zwischenzeit Wasser, Essig und Gemüsebrühe mischen, gestoßenen Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian, Schalotte, Piment und Koriandersaat hinzufügen, auf die Hälfte reduzieren und durch ein Sieb passieren. Über dem Wasserbad die Reduktion und die Eigelbe in ca. 5–8 Minuten schaumig aufschlagen. Die Soße darf nur handwarm (65 °C) sein. Dann 2/3 der geklärten Butter sehr langsam und gleichmäßig einschlagen, bis die Soße cremig ist. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft abschmecken. Estragon und Kerbel unterheben. Zum Schluss die braune Butter einschlagen.
- 4) Die Rinderleende aus der Brühe heben und das Küchengarn entfernen, mit Alufolie abdecken und ruhen lassen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und in etwas zerlassener Butter schwenken, die Petersilie darüberstreuen und auf Tellern anrichten. Die Rinderleende in Scheiben aufschneiden, daneben setzen und mit der Sauce béarnaise nappieren. Wer will, kann dazu das Bouillongemüse reichen.



WeltGenussErbe Bayern

MEINS!



Gewinnen Sie Genüsse auf dem Gipfel!

Reisen Sie zu zweit nach Lenggries und genießen Sie beim Kerzenlichtabend im Panoramarestaurant Brauneck ein Vier-Gang-Menü mit Aperitif. Die Fahrt mit der Bergbahn und eine Übernachtung für zwei Personen sind natürlich inbegriffen.

Einfach die Quizfrage auf weltgenusserbe.eu beantworten – und dann die Daumen drücken: www.weltgenusserbe.eu

Wir wünschen Ihnen viel Glück – und viel Genuss!



EINE GEMEINSAME INFORMATION VON:



Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Impressum: SCHÄTZE. Regionale Spezialitäten, ihre Geschichten und Gesichter. Ausgabe 3. **Herausgeber und verantwortlich für die Umsetzung:** LVBM Werbe GmbH, Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München. Die von der Europäischen Union geförderte Informationskampagne WeltGenussErbe Bayern veranschaulicht, wofür die EU-Herkunftszeichen „g.g.A.“ und „g.U.“ genau stehen, wie sie Erzeuger und Hersteller schützen und warum sie Verbrauchern nützen. Die Info-Offensive läuft bis 2017. Getragen wird sie vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V., dem Milchwirtschaftlichen Verein Allgäu-Schwaben e.V., dem Bayerischen Brauerbund e.V., dem Schutzverband Nürnberger Rostbratwürste e.V., der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V., dem Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. und der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH. Weitere Informationen rund um den EU-Herkunftsschutz, über die Spezialitäten des WeltGenussErbe Bayern sowie viele Rezepte unter: www.weltgenusserbe.eu **Konzept und Gestaltung:** trio-group münchen, Linprunstraße 16, 80335 München, www.trio-group.de **Bildnachweis:** Photocase; WeltGenussErbe Bayern; shutterstock; Bayerischer Milchförderungsfonds; iStock; www.panoramarestaurant-brauneck.de