

DAS MAGAZIN. WWW.WELTGENUSSERBE.EU

SCHÄTZE 1

REGIONALE SPEZIALITÄTEN,
IHRE GESCHICHTEN UND GESICHTER



INTERVIEW
MIT KRIMIAUTOR
JÖRG MAURER

REZEPTE VON
DREI-STERNE-KOCH
CHRISTIAN JÜRGENS

TOLLES
GEWINNSPIEL!

WeltGenuss   *Erbe* Bayern

ALLES BESTENS IM WOLF
PURE EUPHORIE

ZWEIDRITTELGENIAL
STERNENSCHAUM

PURE EUPHORIE.

Haben Sie schon mal Craft-Bier getrunken? „Die größte Errungenschaft des Craft-Trends: Über Qualität und Geschmack von Bieren wird wieder geredet“, freut sich Walter König vom Bayerischen Brauerbund. „Braumeister erobern den Rang von Sterneköchen.“



STERNEN-SCHAUM.

Küchenkunst mit Bayerns Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens: Wir empfehlen Gänseleber mit Emmentaler-Schaum.



NÜRNBERGER WURSTKULTURGUT.

Pfeffersäcke, uralte Zinnteller und Sechs mit Kraut: Besuch in der Bratwurststadt Nürnberg.



ZWEIDRITTEL-GENIAL.

Wofür Krimiautor Jörg Maurer alle 10.000 Geschmacksknospen einsetzen würde. Und warum er als halber Allgäuer nur zweidrittel-geniale Kässpätzlen hinkriegt.

16 MEINS.

Gewinnen Sie mit dem WeltGenussErbe Bayern ein Dirndl mit Schürze und Bluse aus der aktuellen Kollektion der Münchner Designerin Julia Trentini. Mehr Infos auf der Rückseite und unter www.weltgenusserbe.eu

WIR GEHEN AUF SCHATZ-SUCHE

SCHÄTZE findet, wer den Zeichen auf der Schatzkarte folgt. Im Fall kulinarischer Schätze sind es die EU-Herkunftszeichen, die Genießern die Fährte weisen. Sie führen zu Orten, an denen man seit Jahrhunderten einzigartige, unverwechselbare und hochwertige Spezialitäten pflegt: echte Schätze eben – unser bayerisches **WeltGenussErbe**.

Für unsere Winter-Ausgabe sind wir einem Nürnberger Bratwurstwirt in die Bratwurstküche und an den Grill gefolgt, haben einen Braumeister zum Thema Craft-Biere angezapft und Krimiautor Jörg Maurer zu seinen kulinarischen Vorlieben verhört.

Auch Bayerns Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens ist bekennender Weltgenusserbe. Er hat sein Schatzkästchen geöffnet und ein Rezept herausgeholt, das Ihre Gäste gewiss schätzen werden ...

Einen geschmackvollen Winter wünscht Ihnen Ihre SCHÄTZE-Redaktion



PS: Unser WeltGenussErbe-Magazin liegt künftig ausgewählten Publikums-Titeln bei. Und Sie finden die Hefte natürlich auf unserer Website: www.weltgenusserbe.eu

NÜRNBERGER WURSTKULTURGUT.

ALS ERSTES FÄLLT IHRE GRÖSSE AUF. WOBEI,
VON „GROSS“ KANN MAN BEI DER **NÜRNBERGER
ROSTBRATWURST g.g.A.** NICHT SPRECHEN, SIE
MISST GERADE MAL KNAPP NEUN ZENTIMETER.
KROSS UND HEISS VOM GRILLROST IST IHR DUFT
BETÖRENDE – WÜRZIG, AROMATISCH UND KÖSTLICH.



Auf den ersten Biss entfalten die Zutaten ihren Geschmack: allen voran der charakteristische Majoran und das zarte Schweinefleisch, rund abgeschmeckt mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer. Werner Behringer hat sein Leben der feinen kleinen Wurst und ihrer Tradition verschrieben. „Nach dem Krieg, als die Altstadt von Nürnberg nahezu komplett zerstört war, habe ich aus den Trümmern einen der alten Zinnteller gezogen, auf denen die Würste damals schon serviert wurden“, erinnert sich der Nürnberger Gastronom. „Den habe ich neu gießen lassen und darauf servieren wir heute den Gästen ihre Würste.“ In seinen drei traditionellen Bratwurstküchen rösten hausgemachte Wöschdla überm Buchenholzfeuer. In der Hochsaison, wenn im Dezember der Christkindlesmarkt Besucher aus aller Welt auf den Hauptmarkt lockt, gehen bei Werner Behringer bis zu 25.000 Würste am Tag über den Grillrost. Das Geheimnis seiner Rostbratwurst: „Die vier traditionellen Zutaten, aber von allem jeweils nur das Beste.“

„Das Wertvollste von der Sau“

Um fünf Uhr in der Früh läuft Oliver Heinisch, Metzgermeister in Behringers Bratwursthäusle, über den Nürnberger Fleischmarkt und kauft die frischen Schweineschinken ein – ausschließlich Güteklasse A und vorzugsweise aus Nürnberg oder Bayern. Die hohe Qualität des Fleisches ist seit jeher Pflicht: Ein Gesetz vom 13. September 1313 besagt, dass „ein ganzer Lendenbraten verarbeitet werden muss.“ Oder wie Werner Behringer es ausdrückt: „Nur das Wertvollste von der Sau kommt in die Wurst.“ Bei keiner anderen Bratwurst ist der Anteil an reinem, fettfreiem Muskelfleisch so hoch wie bei der Nürnberger Rostbratwurst.

Frische-Geheimnis

Das frische Schweinefleisch wird gehackt und, wie der Fachmann sagt: gewolft. Früher hackte man von Hand mit dem Wiegemesser, heute erledigt das die Maschine. Bei anderen Würsten wird das Brät unter Zugabe von Wasser oder Eis sämig gemahlen; das Brät der Nürnberger Rostbratwürste hingegen ist körnig und enthält keinen Tropfen Wasser. Zum Fleisch im Wolf gibt Oliver Heinisch Majoran, Pfeffer und Salz. Auch bei den Gewürzen sind es Qualität und Frische, die den feinen Unterschied machen, denn „ähnlich wie Tee sein Aroma beim Aufbrühen entfaltet, so entfalten auch die Wöschdla ihr volles Aroma über der Hitze des Grillfeuers. Lang gelagerte Gewürze bieten einfach nicht dasselbe Geschmackserlebnis“, so Werner Behringer. Den Majoran kauft er frisch gerebelt und den Pfeffer frisch gemahlen. Schon im 16. Jahrhundert florierte in Nürnberg der Handel mit exotischen Gewürzen. Die reichen Kaufleute wurden spöttisch „Pfeffersäcke“ genannt. Vom schmackhaften Erbe der Handels- und Genussstradition profitieren Wurstgenießer bis heute.

Parademaße

Die gewolft Wurstmasse, das Brät, gibt Oliver Heinisch von Hand in die Füllmaschine und eicht diese auf exakt 22,5 Gramm pro Wurst. Bei der Nürnberger Rostbratwurst



Bratwurst-Experte Werner Behringer. Rund eine Milliarde Nürnberger Rostbratwürste werden pro Jahr in Nürnberg hergestellt und überall auf der Welt verzehrt; zur Würstchenkette aneinandergelagt würden sie dreieinhalb Mal um die Erde reichen.

ist nicht nur die Länge, sondern auch das Gewicht vorge-schrieben: 22 bis 25 Gramm. Die gesäuberten Schafsdärme, auch Saitlinge genannt, zieht der Metzgermeister über die Wurstspritze und füllt das Brät maschinell ein. Mit viel Fingerspitzengefühl dreht er die Spritztülle dabei alle paar Momente und formt so eine lange Kette aus Würsten, rund 200 Stück pro Minute und jede mit dem Gardemaß zwischen sieben und neun Zentimetern.

Zahlreiche Mythen ranken sich um die Rostbratwurst. Zum Beispiel sei sie so klein, damit Gastwirte sie auch nach Sperrstunde oder Torschluss durch die Schlüssellöcher ihrer Gasthäuser oder der Stadttore hindurch verkaufen konnten. Werner Behringer kennt die schlüssigere These: steigende Rohstoffkosten, gepaart mit hohen Qualitätsanforderungen. Um die Kunden nicht durch steigende Preise zu verschrecken, schrumpften die Metzger kurzerhand die Würste. Der Effekt war durchaus positiv: je kleiner die Wurst, desto krosser und köstlicher!

Oliver Heinisch ist inzwischen mit der Wurstproduktion des Tages fast fertig. Im letzten Schritt trennt er die Würstchenketten über einer scharfen Klinge und stapelt die Würste feinsäuberlich auf schmalen Brettern zu 120 Stück. Um zehn Uhr, wenn im Wirtshaus das Feuer unter dem Grillrost geschürt wird, liegen die tagfrischen Nürnberger Rostbratwürste im Kühlschrank parat.

Vom Saure-Zipfel-Süppchen bis zum Nürnberger Rostbratwurst-Knödel: Hier finden Sie klassische und ganz neue Rezepte:

www.weltgenusserbe.eu/rezepte



Fränkischer Genuss-Kanon

Traditionell werden Nürnberger Rostbratwürste über Buchenholzfeuer gegrillt. Buchenholz ist rund um Nürnberg reichlich vorhanden und verleiht den Würsten zusätzlich Aroma. Werner Behringer als Wurst-Instanz empfiehlt: „Das Holz darf nicht qualmen, denn der Rauch würde die Würste bitter machen.“ Nach wenigen Minuten sind die Rostbratwürste gar und knusprig. Sie schmecken einzeln, als schnelle Variante „Drei im Weckla“ (Brötchen) oder gemäß dem „Genusskanon“ zu sechs, acht, zehn oder zwölf Stück auf dem traditionellen Zinnteller. Dazu gibt es Senf oder Kren, im Winter vor allem Sauerkraut und Brot und im Sommer Kartoffelsalat. Daheim schmecken die kleinen Wöschdla auch pur in der Pfanne gebraten, roh mit Zwiebeln auf einem Brötchen, oder an Festtagen als „Saure Zipfel“ im Essigsud gegart. Ein köstlicher und von den Nürnbergern ebenfalls geschätzter Begleiter ist der winterliche Schwarzwurzelsalat. Sie mit Ketchup oder Currysoße zu bestellen, wie einst der damalige Bundeskanzler Gerhard Schröder, gilt bei den Nürnbergern hingegen als Sünde.



NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE g.g.A.

Die Genuss-Geschichte der Nürnberger Rostbratwurst ist unmittelbar mit ihrer Heimatstadt verbunden. Die Bratwursttradition besteht seit 1313, Rezept, Herstellung und sogar die Verzehrart sind genau festgehalten und geregelt. Damit das auch in Zukunft so bleibt, hat die EU die Nürnberger Rostbratwurst 2003 als erste Bratwurst europaweit mit der „geschützten geografischen Angabe“ ausgezeichnet. Die Bezeichnung „Nürnberger Rostbratwürste“ dürfen seither nur noch echte Originale tragen, die im Stadtgebiet Nürnberg nach festgeschriebener Rezeptur und in bester Qualität hergestellt werden.





PURE EUPHORIE.

CRAFT-BIERE SIND IN ALLER MUNDE. DOCH NOCH WERDEN DIE BIERE, DIE URALTE BRAUTRADITION MIT JUNGER EXPERIMENTIERFREUDE VERBINDEN, MEHR BESPROCHEN ALS GETRUNKEN. DAS WIRD SICH ÄNDERN, GLAUBT WALTER KÖNIG, GESCHÄFTSFÜHRER BEIM BAYERISCHEN BRAUERBUND E.V.

„Craft-Biere haben ein großes Potenzial“, sagt Walter König. Er ist Braumeister, Ingenieur für Brauwesen und überall dort zu finden, wo Biere und ihre Zutaten erforscht, entwickelt und verkostet werden. „Zum einen braucht jede junge Generation ein Getränk, mit dem sie sich von ihren Eltern unterscheiden kann. Die Craft-Biere – neu, modern, mit trendy Etiketten – erfüllen genau diesen Anspruch. Zweitens ist es der Geschmack. Der Craft-Trend verortet Bier nicht länger als Durstlöscher, sondern als Genussgetränk. Wenn also die Jungen Craft-Bier aus der hip gestylten 0,3-Liter-Flasche trinken, schenken die Älteren vielleicht aus der 0,7-Liter-Gourmetflasche ins spezielle Glas – nach ausgiebiger Beratung und Verkostung im Getränkehandel. Und drittens beantwortet die Brauwirtschaft gerne die Nachfrage. Denn sie erkennt die Chance für eine höhere Wertschätzung ihrer Biere. Wer heute schon Craft-Biere herstellt, kann das direkt erfahren“, berichtet Walter König.

Doch wie verträgt sich der Craft-Gedanke mit dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516? Ganz ausgezeichnet, findet Walter König. „99 Prozent der deutschen Craft-Biere erfüllen das Reinheitsgebot. Sie werden allein aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gebraut.“ Und selbst die strengen Anforderungen, die für Bayerisches Bier mit dem g.g.A.-Zeichen gelten, lassen genug Freiraum für überaus reizvolle Experimente.

Dafür sorgen unter anderem neue Hopfensorten, die unerhörte Geschmackserlebnisse möglich machen, ohne dass sich an den Parametern wie Farbe oder Stammwürzegehalt etwas verändert. Es gibt Versuche mit neuen Braugerstensorten, längst bekannte Spezialmalze rücken wieder ins Blickfeld, und auch neue Malzsorten kommen auf den Markt, zum Beispiel das Melanoidinmalz, das den Bieren eine rötliche Tönung verleiht.



Walter König, Geschäftsführer beim Bayerischen Brauerbund e.V.

Mandarina Bavaria!

„Bei den Hopfenzüchtern gibt es seit rund zehn Jahren eine regelrechte Euphorie“, sagt König. Sie kreuzen bewährte, ertragreiche und widerstandsfähige Sorten mit Wildhopfen. Dabei entstehen neue Zuchtsorten wie Polaris, der frisch nach der Ernte wie ein Gletschereisbonbon duftet. Oder Mandarina Bavaria mit einem süßlichen Aroma von Zitrusfrüchten, Orangen- und Litschitönen. Hüll Melon betört mit lieblichen Fruchtnoten, allen voran Honigmelone, und Hallertauer Blanc vereint kraftvolles Hopfenaroma mit einer sehr trockenen, weißweinartigen Note. „Früher wäre solcher Hopfen aussortiert worden. Heute erfüllt er die Sehnsucht der Braumeister, ihre Braukunst wieder in großer Vielfalt ausleben zu können.“



Die größte Errungenschaft des Craft-Trends: Über Qualität und Geschmack von Bieren wird wieder geredet. Braumeister erobern den Rang von Sterneköchen.

CRAFT-BIER

Der Begriff stammt aus den USA. Dort gelten Brauereien als „Craft“, wenn sie weniger als 9,6 Millionen Hektoliter Bier pro Jahr ausstoßen, zu mindestens 75 Prozent in privater Hand und „traditionell“ sind. Nach dieser Definition wären fast alle deutschen Brauereien „Craft-Brewerys“! Craft oder nicht Craft? Bierexperte Walter König betrachtet nicht die Zahlen, sondern die Haltung eines Brauers. Wie wählt er die Rohstoffe aus, wie stellt er sein Bier her? Lebt er Liebe und Leidenschaft für sein Getränk aus? Auch Traditionssorten in Spitzenqualität sind für ihn Craft-Biere. Manche Getränkefachmärkte bieten bereits eine große Auswahl an bayerischen und internationalen Craft-Bieren. Fündig werden Freunde gepflegter Bierexperimente auch im Internet: www.biershop-bayern.de





Damit die neuen Hopfensorten zur Geltung kommen, haben sich etliche bayerische Brauereien auch wieder aufs Hopfenstopfen besonnen. Grundsätzlich wird Hopfen dem kochenden Sud zugefügt. Nach der Hefezugabe und der anschließenden Vergärung verflüchtigt sich ein Teil der Aromastoffe. Heute fügen Brauer deshalb dem Bier noch einmal feinen Aromahopfen zu, wenn es schon im Lagertank reift. Im kalten Bier werden die ätherischen Öle dem Hopfen sehr schonend entzogen. Brauereien, die den Hopfen stopfen, belassen ihre Biere gern naturtrüb, um kein Aroma bei der Filtration zu verlieren.

Qualitätsversprechen

Walter König ist überzeugt, dass das klassische Sortiment und die Craft-Biere wunderbar nebeneinander bestehen können. „Wir brauchen das Volksgetränk mit hohem Qualitätsstandard und zu moderaten Preisen. Craft-Biere in Reinform können diese Nachfrage gar nicht bedienen.“ Ebenso wenig sieht er eine Konkurrenz zwischen Craft-Bieren aus verschiedenen Ländern. „Jedes Land hat seine eigene Tradition, Handschrift und Vorzüge“, findet er. „Der Fingerabdruck der Belgier sind die vielen Gewürze und Früchte. Die Tradition der Engländer ist geprägt von Ale, Porter und Stout, heute veredelt mit neuen Hopfensorten. Die USA kennen diese lange Tradition nicht, hier lebt die Brauwirtschaft von Innovationen. Und in Deutschland und Bayern stellen wir Craft-Biere nach dem Reinheitsgebot her – das ist ein besonderes Qualitätsversprechen.“

DAS BAYERISCHE REINHEITSGEBOT
feiert 2016 Jubiläum: Vor 500 Jahren wurde es erlassen, um Verbraucher vor schädlichen Beimengungen im Bier zu schützen.



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 bayerischen Sorten – Helles (Lager), Weißbier, Pils, Dunkles, Märzen/Festbier, Bock und Doppelbock – gehören auch regionale Spezialitäten wie Rauchbier, Kellerbier, Zwickelbier und Eisbier zu den EU-weit geschützten Sorten.



ZWEIDRITTELGENIAL.

JÖRG MAURER IST KABARETTIST, AUTOR UND HOBBYKOCH. SEINE KRIMIREIHE UM KOMMISSAR JENNERWEIN SPIELT IN MAURERS HEIMATORT GARMISCH-PARTENKIRCHEN. SEIN AKTUELLER BESTSELLER, „DER TOD GREIFT NICHT DANEBEN“, ERSCHIEN 2015.



Herr Maurer, was bedeutet für Sie „Genuss“?

Der Mensch soll ja über zehntausend Geschmacksknospen haben, um genießen zu können. Das muss man sich erstmal auf der Zunge zergehen lassen! Ich muss zugeben: Ich habe meine noch nicht alle ausgenutzt. Aber vielleicht nehme ich mir an diesem Wochenende dafür Zeit. Denn wie heißt es so schön im Volksmund: Für gewisse Weine im Doppelliterpack braucht man bloß eine Geschmacksknospe. Aber für einen einzigen Schluck bayerisches Bier braucht man alle zehntausend. Prost!

Welchen Stellenwert hat für Sie die Herkunft von Lebensmitteln?

Einen sehr hohen! Zu Goethes Zeiten hat man es ja umgekehrt gemacht: Da wurden Weinfässer auf Schiffe verladen und um die ganze Welt geschippert, sie sind dann zehnmals so teuer wieder zurückgekommen. Angeblich hat das Schaukeln erst das volle Bouquet entfaltet. Heute ist es umgekehrt: Nur was in nächster Nähe still wächst, laut gackert und zufrieden grunzt, das ist das Wertvolle.

Haben Sie zum bayerischen WeltGenussErbe eine besondere Beziehung?

Zunächst zum Käse: Ich bin ein halber Allgäuer, meine Immenrieder Mutter hatte ein Geheimrezept für ihre geniale Käsemischung bei den Spätzle: Ein Drittel Bergkäse, ein

Drittel Emmentaler – das fehlende Drittel hat sie mir nie verraten. (Deshalb sind die Kässpätzle, die ich mache, immer nur zweidrittelgenial.) Nürnberger Rostbratwürste – hier liebe ich besonders die „Sauren Zipfel“, bei denen sich der Spruch bewahrheitet: Für eine gute Wurst braucht es keinen Senf. Bayerisches Rindfleisch (ich empfehle Murnau-Werdenfeler): Wer braucht da noch Wagyu aus Kōbe?

Welchen Ort in Bayern verbinden Sie ganz besonders mit Genuss?

Ich bin mit meinen Lesungen im ganzen deutschsprachigen Raum unterwegs – aber in Bayern gibt es besonders gute Anlaufstellen für die Befriedigung der zehntausend Geschmacksknospen auf der Zunge. Die vielen genusslastigen Anlaufstellen kann ich hier gar nicht alle aufzählen. Sehr gerne besuche ich kleine Landgasthöfe, abseits von den großen „Fress-Routen“, die mit regionalen Spezialitäten und charmant grantelnden Bedienungen aufwarten. Da braucht's keinen Stern und keine Haube, da schmeckt's einfach. Guten Appetit!

Hier finden Sie Rezepte für Allgäuer Kässpätzle und viele weitere Schätze aus dem bayerischen WeltGenussErbe: www.weltgenusserbe.eu/rezepte



HÖCHSTGENUSS.

AN DENEN IST ALLES ECHT: **ALLGÄUER BERGKÄSE g.U.** UND **ALLGÄUER EMMENTALER g.U.** DÜRFEN NUR IM ALLGÄU UND AUS 100 PROZENT ALLGÄUER ROHMILCH GEKÄST WERDEN.

„Rohmilch“ bedeutet: Die Milch wird vor der Käseherstellung nur knapp über Körpertemperatur erwärmt, auf höchstens 40 Grad. Dieses sanfte Verfahren schont die natürlichen Aromen und Mikroorganismen der Milch.

Ein weiteres Merkmal der Allgäuer Naturburschen ist ihre lange Reifezeit. Mehrmals pro Woche wendet der Käsemeister die Laibe im Reifekeller und wäscht sie mit Salzwasser ab. Sonst herrscht himmlische Ruh'. In dieser Wellness-Dase reift Allgäuer Bergkäse vier bis zwölf Monate, Allgäuer Emmentaler mindestens drei Monate lang.

Allgäuer Bergkäse g.U.

Schon 1840 gab es im oberen Allgäu bedeutende Bergkäse-Hersteller. Die Laibe sind kleiner und flacher als die des riesigen Allgäuer

Emmentalers. Daher nennt man den Allgäuer Bergkäse auch den kleinen Bruder des Emmentalers. Doch er ist der deutlich ältere – und sein Geschmack ist noch intensiver und mit zunehmendem Alter wunderbar pikant.

Allgäuer Emmentaler g.U.

Man kann reingucken, durchgucken und drumherum essen: Das auffälligste Merkmal von Allgäuer Emmentaler sind seine Löcher. Sie entstehen, während der Käse im Gärkeller reift. Natürliche Kulturen bauen während der Lagerung Milchzucker zu Milchsäure und Kohlendioxid ab. Da dieses Gas nicht durch die Käserinde entweichen kann, bläht es Löcher in den Käse. Die Allgäuer Käsemeister klopfen mit kleinen Hämmerchen auf die reifenden Käse-laibe. Am Hall hören sie, wie weit sich die Löcher (und damit der Käse) schon entwickelt haben! Ein Rundlaib verspricht 60 bis 130 Kilogramm mild-aromatischen bis nussigen Geschmack.

WERTVOLL UND BEKÖMMLICH

Hartkäse wie Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler sind die reinsten Kraftpakete. 120 Gramm enthalten so viel Kalzium wie ein Liter Milch. Weil sie lange reifen, sind sie praktisch laktosefrei. Denn während des Reifeprozesses wird der Milchzucker, die Laktose, in Milchsäure umgewandelt. Deshalb können auch Menschen mit Laktose-Unverträglichkeit die Hartkäse genießen.



„Nur mit hervorragenden Produkten können Sie etwas Außergewöhnliches kreieren“;

SAGT CHRISTIAN JÜRGENS, BAYERNS DREI-STERNE-KOCH. REGIONALE SPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT INSZENIERT ER EBENSO ÜBERRASCHEND WIE STIMMIG. ORIGINAL TRIFFT ORIGINELL: MIT CHRISTIAN JÜRGENS' REZEPT BRINGEN SIE ALLGÄUER EMMENTALER ZUM SCHÄUMEN.



GÄNSELEBER MIT EMMENTALER-SCHAUM

ZUTATEN:

4 Scheiben Gänseleber von je 70 g, ohne Haut und Sehnen
Mehl zum Wenden · Salz
200 g Morcheln · 50 g Butter zum Braten
1 EL fein gewürfelte Schalotten · Salz; weißer Pfeffer aus der Mühle
60 ml trockener Sherry (Fino) und ein Schuss zum Abschmecken
500 ml Geflügelfond · 25 g eiskalte Butterwürfel
500 g Emmentaler · 500 ml Wasser
2 Knoblauchzehen ohne Keim · Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
20 g Pro Espuma (siehe Infokasten)
20 Mini-Shiitake-Pilze · 10 g Butter
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle · 50 ml Kalbsjus

ZUBEREITUNG:

- 1) Gänseleber in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. In einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe auf beiden Seiten heiß anbraten und bei reduzierter Hitze unter Wenden in 1 bis 2 Minuten fertig braten. Erst dann salzen.
- 2) Morcheln putzen, gründlich waschen und gut trocken tupfen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Schalottenwürfel und Morcheln zugeben und farblos andünsten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Sherry ablöschen und fast komplett reduzieren. Geflügelfond zugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Morcheln aus der Pfanne nehmen, ausdrücken und beiseite stellen. Den Bratfond mit den Schalottenwürfeln um die Hälfte reduzieren, dann durch ein sehr feines Sieb passieren, um noch mögliche Verunreinigungen oder Sandreste zu entfernen.
- 3) Den passierten Bratfond wieder in einem Topf erhitzen und mit einem Schneebesen die eiskalte Butter einrühren. Dann mit Salz, frisch gemahltem weißem Pfeffer aus der Mühle, etwas trockenem Sherry und einem Hauch Cayennepfeffer abschmecken und sofort anrichten.
- 4) Emmentaler in kleine Würfel schneiden, mit dem Wasser und dem Knoblauch aufkochen, ständig rühren. Nun eine halbe Stunde lang leicht simmern lassen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren, 250 ml wegnehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pro Espuma mit einem Stabmixer unterrühren und nochmals abschmecken. Die Masse in eine Espuma-Flasche füllen, diese mit zwei N₂O-Kapseln bestücken und bei 60 Grad im Wasserbad warm halten.
- 5) Shiitake-Pilze sauber putzen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Pilze zugeben und schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Kalbsjus zugeben und so lange reduzieren lassen, bis die Shiitake-Pilze glaciert sind. Abschmecken.
- 6) Die gebratene Gänseleber in die Mitte des Tellers legen, die Pilze darum anrichten. Den warmen Schaum auf die Gänseleber sprühen, mit Kräutern garnieren und den heißen Sud angießen. Sofort servieren.

ESPUMA (spanisch: Schaum) wurde durch den Koch und Mitbegründer der Molekularküche Ferran Adrià bekannt. Um Schaum herzustellen, werden Lebensmittel – wie hier der Emmentaler – verflüssigt, (z. B. mit Pro Espuma) eingedickt und in einer Espuma-Flasche (alternativ: einem Sahnesiphon) aufgeschäumt.

INFO





WeltGenussErbe Bayern

MEINS!

Gewinnen Sie echtes Bayern zum Anziehen!
Suchen Sie sich (oder Ihrer Liebsten) ein **Dirndl mit Schürze und Bluse** aus der aktuellen Kollektion der Münchner Designerin **Julia Trentini** im Wert von **1.000 Euro** aus.

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

www.weltgenusserbe.eu



Wir wünschen Ihnen viel Glück –
und viel Genuss!



Julia Trentini

EINE GEMEINSAME INFORMATION VON:



Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten



Impressum: SCHÄTZE. Regionale Spezialitäten, ihre Geschichten und Gesichter. Ausgabe 1. **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, 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:** WeltGenussErbe Bayern; shutterstock; Gaby Gerster; Hans Gerlach; Julia Trentini