



Leseprobe

Viktoria Fuchs

Fuchsteufelswild - Das Wildkochbuch

Ausgezeichnet mit dem Deutschen Kochbuchpreis Gold

»Das erste Werk der Spitzenköchin Viktoria Fuchs ist ein kleines Prachtstück, die Rezepte könnten Maßstäbe für eine neue, zeitgemäße Wildküche setzen.«
Essen & Trinken

Bestellen Sie mit einem Klick für 25,00 €



Seiten: 240

Erscheinungstermin: 08. September 2020

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Kreativ, kosmopolitisch, regional – Viktoria Fuchs interpretiert Wildküche völlig neu

Ausgezeichnet mit dem Deutschen Kochbuchpreis Gold

Bereits in der sechsten Generation führt Viktoria Fuchs zusammen mit ihrer Schwester Kristin das Romantik Hotel & Restaurant Spielweg im Schwarzwald. Als sie das Traditionsrestaurant mit Hotel übernommen haben, waren beide erst Anfang 20. Viktoria ist für die Küche zuständig und hat es in kurzer Zeit geschafft viel frischen Wind in die weithin bekannte Wildküche ihres Vaters Karl-Josef zu bringen. Mit Einflüssen aus der internationalen Küche, zeigt sie ein völlig neues Gesicht der Wildküche. Auf ihrer Speisekarte stehen Wildschwein Dim Sum, Wildschweinrücken mit Haselnuss-Panade oder Wildblutwurst mit gegrillter Jakobsmuschel. Viktoria Fuchs kocht kreativ, kosmopolitisch und regional – ihre Leidenschaft gilt lokalen Produkten, denen sie mit nah- und fernöstlichen Zutaten einen einzigartigen Twist verleiht. Unangestrengt und herzlich-fröhlich ist ihr Kochstil, genau wie sie selbst. Geerdet, aber auch wildstyle, so kann man ihre Kochkunst bezeichnen – fuchsteufelswild!

Viktoria Fuchs

Fuchsteufels
WILD

südwest

INHALT

Kräuter & Gemüse

6

Salate & Suppen

Bunter Tomatensalat
Spargelspitzensalat
Rotkraut-Birnen-Salat
Hirschschenken
Wintersalat mit kleinen Maultaschen
Geräucherte Tomatensuppe
Kalte Rote-Bete-Suppe
Steinpilz-Consommé
Wild-Exkurs: Die Gams
Pilze sammeln

10

Mediterranes Wild

Ravioli vom confierten Wildschweinbauch
Ragout von der Wildhasenkeule
Tortellini von der Wildentenkeule
Agnolotti vom geschmorten Rehbauch
Spaghetti alle vongole mit
Wildschweinpancetta
Handgeschnittene Bolognese
vom Hirschkalb
Rehtello Tonnato
Weißes Ragout vom Fasan
Geschmorte Rehhäxchen
Wild-Exkurs: Rehwild
Spielweg-Küchenteam

12
14
16
18
20
22
24
26
30
36

40

Wild asiatisch

72

Wildschwein Dim Sum 74
Gelbes Fasanen-Curry 76
Vietnamesische Summer Rolls 78
Bayerische Rotgarnele mit gepökelter
Wildschweinbacke 80
Tom Kha Gai mit Rehfilet 84
Wildenten-Pho 86
Rosa gebratene Wildente 90
Tataki vom Hirschfilet 92
Gyoza vom Hirsch 94
Wild-Exkurs: Wildschwein 96
Treib- und Ansitzjagd 102

Kreatives Wild

106

Rebhuhnbrust mit gegrilltem Spargel 108
Gebeiztes Hirschfilet 110
Rhein-Zander mit Rahmsauerkraut 112
Gebratenes Gamsfilet mit grünen Bohnen 116
Handgeschnittenes Tatar von der Rehkeule 118
Gamsrücken, rosa gebraten 120
Hasenrücken mit Schwarzwurzeln 122
Gebratene Frischlingsleber mit
Kerbelwurzeln 124
Gebratenes Rehfilet 126
Rosa gebratener Wildschweinerücken 128
Wild-Exkurs: Wildente & Fasan 132
Familienleben im Spielweg 138

Spielweg-Klassiker

Rehrücken, rosa gebraten	146
Waldpilzpfanne	150
Geschmortes Ragout von der Hirschkalbshaxe	152
Bienenhonigwabe mit Hirschherzschinken	156
Maultaschen von der Gams	158
Ganze Rehkeule vom Grill	160
Wildschweinschnitzel in der Haselnusspanade	162
Pulled Pork Balls von der Wildschweinschulter	164
Steinpilzcarpaccio mit wildem Kerbel	168
Roggenbrot-Flammkuchen	170
Wildblutwurst gebacken und gebraten	172
Wild-Exkurs: Rotwild	176
Im Wald	182

Desserts & Torten

Rumfrüchte mit Grieß-Eis	188
Hausgemachter Joghurt mit Weißtannenhonig	190
Mandelbuchteln mit Zwetschgen und Kaffee-Eis	192
Kaiserschmarrn mit Aprikosen und Mandeln	194
Wildheidelbeeren-Financiers	196
Schwarzwälder Kirschtorte	198
Linzertorte	200
Die Käserei im Spielweg	204
Wild-Exkurs: Hase	208

144 Die Spielweg-Speisekammer

Apfelkompott mit schwarzem Pfeffer & Vikis Bratapfellokör	214
Gepickeltes Gemüse & Eingemachte Bärlauchkapern	215
Himbeermarmelade & Rumtopf	216
Gepickelter Kürbis & Eingelegte Lindenblätter	217
Quittengelee & Quittenlikör & Kalt gerührte Preiselbeeren	218
Schwarze Nüsse	219

Grundrezepte

Brotteig	222
Gnocchi & Nudelteig	223
Spätzle & Schupfnudeln	224
Gemüsefond & Wildbrühe	225
Wildfond & Wildgeflügelndfond	226
Wildjus & Wildschweincoppa	227
Der Wild-Einkauf	228

Viki, Vivi & Antonia	230
DANKE!	232
Impressum	233

VORWORT

Liebe Leser und Wild-Köche,

mein Name ist Viktoria Fuchs. Ich bin Köchin, lebe in einer Jägerfamilie, kann nicht jagen und habe einen Hund, der es noch weniger kann als ich. Und ausgerechnet ich schreibe ein Wild-Kochbuch? Ja, ganz genau. Warum? Ich bin mit der Küche aufgewachsen. Kaum einer hat sie so sehr geprägt wie mein Vater, der als Koch und Jäger schon vor vielen Jahren angefangen hat, Wildgerichte neu zu interpretieren, und sie so aus verstaubten Schubladen befreite. Nun belebe ich sie mit meinen Erfahrungen, meinen verrückten Ideen, aber immer mit dem Wissen um meine Wurzeln und dem gleichen inneren Antrieb: der Wildküche ein neues »Gesicht« zu geben. Denn sie ist genauso »leicht«, genauso kreativ und genauso fuchs-teufelswild wie andere Küchenausrichtungen. Wildbret muss weder mächtig sein noch aufdringlich schmecken. Frische, Süße, Würze und all die schönen lebendigen Einflüsse anderer Länderküchen vertragen sich hervorragend mit unserem heimischen Wild und machen es nicht nur zu besonderen Gerichten, sondern auch zu einem wirklich tollen Produkt.

Umso vehementer vertrete ich die Wildküche mit all ihren Facetten, ihren Möglichkeiten und ihrer Nachhaltigkeit. Gerade in einer Zeit, in der sich Menschen mehr und mehr mit der Herkunft des Fleisches auseinandersetzen, möchte ich zeigen, wie spannend das Produkt Wild ist. Denn die Tiere leben in ihrer natürlichen Umgebung und ihr Fleisch bietet zahlreiche gesunde Nährstoffe.

Mit diesem Buch richte ich mich nicht nur an Jäger oder überzeugte Fleischesser, sondern an Menschen, die Fleisch bewusst genießen wollen und Spaß an frischen und leicht zubereiteten Wildgerichten haben. Deshalb spielt das Wild auch nicht immer die Hauptrolle. Manchmal dient es nur als Begleiter. Immer sind frische Kräuter, Gemüse oder Einflüsse aus anderen Küchen Bestandteil eines Gerichtes und jede Wildart findet ein neues und eigenes geschmackliches Spannungsfeld. Gleichzeitig sind alle meine Rezepte eingebettet in die Geschichten rund um unseren Familienbetrieb, dem Hotel Spielweg, und meine Heimat, den Südschwarzwald. Beides hat mich geprägt, beides hat großen Einfluss auf mich und meine eigene Art zu kochen. Deshalb ist es ein persönliches Buch, getragen von den Menschen, die mich auf meinem Weg begleitet und unterstützt haben.

Haben Sie ganz viel Spaß beim Entdecken der Rezepte, beim Nachkochen einzelner Gerichte und beim Lesen der Geschichten. Alles Liebe und guten Appetit!

Ihre Viktoria Fuchs

KRÄUTER

UNSER KRAUT VERGEHT NICHT

Ich sag es ganz deutlich: Ohne den grünen Daumen meiner Mutter müsste ich jede Menge Geld in Kräuter-, Blumen- und Obstkäufe stecken. Sie ist die Herrscherin unseres Kräutergartens, der sich in den letzten 30 Jahren immerhin so weit ausgedehnt hat, dass ich meinen Gerichten jeden Tag mit Blüten und Kräutern den letzten optischen oder geschmacklichen Kick geben kann. Es ist nicht so, dass wir im Spielweg plantagenartige Selbstversorger wären, aber zwei weitere helfende Hände sind nötig, um all die Beete, Bäume und das Gewächshaus in Schuss zu halten. Sie weiß ganz genau, welches Kraut was braucht, womit man kleine Zipperlein heilen und mit welchen Blumen man die schönsten Sträuße für die Tischdekoration binden kann.



Das, was meine Eltern vor 30 Jahren gemeinsam begonnen haben, ist heute ein fester Bestandteil unserer Küche – ein wachsender verwunschener Teil unseres Zuhauses, aus dem wir schöpfen, ein kleines Paradies, in dem gezupft, gegossen und weiter angebaut wird.

Ein bisschen mische ich auch mit. Meine Mutter fing ursprünglich mit Schnittblumen an, mein Vater pflanzte Streuobst. Irgendwann wurden Hochbeete mit Kräutern angelegt und ich kam mit Pflücksalat. Ich ernte ihn, Mama rettet ihn vor den Schnecken.

Inzwischen bietet der Spielweg'sche Garten einen bunten Querschnitt durch die Kräuter- und Blumenwelt und ist außerdem für uns als Ausbildungsbetrieb eine Art Lehrpfad geworden, auf dem unsere Azubis jede Menge Wissen sammeln können.

GEMÜSE

BUNTER TOMATENSALAT

MIT GEGRILLTEM PULPO, BASILIKUM, MINZE UND GEBRATENEN WILDSCHWEINBRATWÜSTCHEN

FÜR 4 PERSONEN

- › 3 Hände Suppengemüse
- › 200 ml Weißwein
- › 4 Arme Pulpo
- › 1 Dose gewürfelte Tomaten (400 g)
- › 1 TL Fenchelsamen
- › 1 TL Korianderkörner
- › 3 Lorbeerblätter
- › 20 bunte Tomaten
- › ½ Wassermelone
- › 1 EL Apfelessig
- › 4 Wildschweinbratwürste
- › 2 Stängel Minze
- › 2 Stängel Basilikum
- › 150 g Ricotta

FÜR DEN HUMMUS

- › 1 Knoblauchknolle
- › 1 Dose Kichererbsen
- › 2 EL Tahini-Paste
- › 10 Stängel Petersilie
- › Salz, Pfeffer, 1 EL Ducca
- › 1 Zitrone, 1 EL Sesam

FÜR DAS PESTO

- › 2 Bund Basilikum
- › 1 EL Pinienkerne
- › 50 g ger. Parmesan
- › 200 ml Olivenöl
- › Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT:

30 MINUTEN + 3 STUNDEN

KOCHZEIT

Wurzelgemüse waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und ebenfalls klein schneiden. Das Wurzelgemüse in einem großen Topf in etwas Öl leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Pulpo hineinlegen, mit kaltem Wasser bedecken und die Dosentomaten sowie die Gewürze hinzugeben. Bei mittlerer Hitze aufkochen lassen, die Temperatur verringern, sodass der Pulpo 2 Stunden leicht simmert. Pulpo herausnehmen und auskühlen lassen.

Für den Hummus die Knoblauchknolle mit Olivenöl in Alufolie einwickeln und 30 Minuten bei 160 °C im Ofen schmoren. Herausnehmen und schälen. Die Kichererbsen in einem Sieb abgießen und ohne die Flüssigkeit in einen Standmixer geben.

Die geschälten geschmorten Knoblauchzehen, 4 Esslöffel Olivenöl, Tahini, gezupfte Petersilie, Salz, Pfeffer und Ducca dazugeben. Fein mixen und mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Falls die Masse zu fest ist, kann man etwas von der Kichererbsenflüssigkeit oder etwas Olivenöl hinzugeben.

Für das Pesto Basilikum waschen, mit den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan in den Standmixer geben. Unter ständigem Mixen das Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden, die kleinen nur halbieren. Die Wassermelone schälen, würfeln und beides miteinander vermengen. Mit dem Pesto und 1 Esslöffel Apfelessig marinieren. Mit Salz und Zucker würzen.

Den Pulpo in Stücke schneiden und zusammen mit den Wildschweinbratwürsten anbraten.

Den Teller mittig mit etwas Hummus bestreichen und den angemachten Tomaten-Wassermelonen-Salat darauf anrichten. Die Wildschweinbratwürste aufschneiden und zusammen mit dem gebratenen Pulpo auf den Salat geben. Mit Minze, Basilikum, Hummus und frischem Ricotta dekorieren.

SPARGELSPITZENSALAT

MIT WILDSCHWEINCOPPA UND BÄRLAUCHPESTO

FÜR 4 PERSONEN

- › 1 kg weiße Spargelspitzen
- › Saft von ½ Zitrone
- › Salz
- › 1 EL Zucker
- › 4 EL Pinienkerne
- › 1 Bund Schnittlauch
- › frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- › Coppa (siehe Seite 227)
- › etwas Sauerampfer

FÜR DAS DRESSING

- › ½ TL Senf
- › 1 EL und 1 Prise Zucker
- › 2 Prisen Salz
- › frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- › 3 EL Apfelessig
- › 2 EL Sonnenblumenöl
- › 4 EL Olivenöl

FÜR DAS BÄRLAUCH- PESTO

- › 2 Bund Bärlauch
(alternativ: Basilikum
oder Petersilie)
- › 2 EL Pinienkerne
- › 50 g geriebener
Parmesan
- › 250 ml Olivenöl

ZUBEREITUNGSZEIT:
45 MINUTEN

Die Spargelspitzen schälen. Die Schalen in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und den Saft von ½ Zitrone sowie 1 Esslöffel Salz und 1 Esslöffel Zucker hinzugeben. Den Fond aufkochen, zur Seite nehmen und für circa 30 Minuten ziehen lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten.

Den Spargelfond durch ein Sieb passieren, dabei die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Die Flüssigkeit erneut aufkochen, die Hitze reduzieren und die Spargelspitzen darin in circa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Dressing den Senf mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Den Essig hinzugeben und die Öle langsam einfließen lassen.

Für das Pesto den Bärlauch waschen, mit den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan in den Standmixer geben. Unter ständigem Mixen das Olivenöl dazugeben.

Die Spargelspitzen aus dem Sud nehmen, halbieren und in eine Schüssel geben, die gerösteten Pinienkerne hinzugeben und mit dem Dressing marinieren.

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zu den Spargelspitzen geben. Mit etwas Pfeffer würzen.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten. Den Coppa hauchdünn aufschneiden und daraufgeben. Das Bärlauchpesto rundherum verteilen und mit Sauerampfer garnieren.

ROTKRAUT-BIRNEN SALAT

MIT ROGGENBROT, GEGRILLTER GAMSKEULE UND KAPUZINERBLÜTEN

FÜR 4 PERSONEN

- › 650 g Gamsfleisch aus der Keule (große Nuss)
- › Salz
- › frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- › ½ Kopf Rotkraut
- › Zucker
- › Olivenöl
- › Saft von 1 Zitrone
- › 4 Scheiben Sauerteigbrot
- › 1 EL Butter
- › 2 Birnen
- › Wildkräuter nach Wahl

AUSSERDEM

- › 1 Handvoll Räucher-späne oder Räucher-chips

ZUBEREITUNGSZEIT:

1 STUNDE

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Das Fleisch von Silberhaut und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten kurz anbraten.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C circa 11 Minuten lang garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 44 °C erreicht hat. Das Fleisch einige Zeit auskühlen lassen. Danach auf dem Grill nachbraten, sodass es eine Kerntemperatur von 57 °C hat.

Wer möchte, kann die gesamte Keule auch auf einem Kugelgrill oder Big-Green-Egg-Grill garen. Hier ist zu beachten, dass die Glut nicht zu heiß werden sollte, sondern eine möglichst konstante Hitze hält.

Egal, ob nachgegrillt oder komplett gegrillt wird, am Ende, kurz vor Erreichen der Kerntemperatur, 1 Handvoll Räucherspäne oder in Wasser eingeweichte Räucherchips in die offene Glut geben. Den Grill verschließen und einige Minuten räuchern lassen.

Das Rotkraut mithilfe einer Küchenmaschine in feine Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und dem Saft von 1 Zitrone marinieren.

Die Brotscheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter rösten. Eine Birne in Ecken schneiden und auf dem Grill von beiden Seiten grillen. Die zweite Birne fein hobeln.

Das Fleisch dünn aufschneiden, den Rotkohlsalat mit den Brotroutons vermengen und auf einem Teller anrichten. Das Fleisch anlegen, die gegrillten Birnenstücke daraufgeben, Birnenscheiben drapieren und mit Wildkräutern ausdekorieren.

Hierzu schmeckt auch eine feine Remoulade, Mayonnaise oder Hummus.

HIRSCHSCHINKEN

MIT MARINIERTEN FEIGEN, RICOTTA, HONIG UND THYMIAN

FÜR 4 PERSONEN

- › 6 Feigen
- › 2 Stück Ricotta
- › 20 Scheiben
Wildschinken
- › Tannenhonig
- › 4 Zweige wilder
Thymian
- › essbare Blüten

ZUBEREITUNGSZEIT:

15 MINUTEN

Die Feigen waschen und in Ecken schneiden.

Den Ricotta auf einen Teller bröseln, die Feigen darauflegen, den Schinken anlegen und mit dem Tannenhonig beträufeln.

Mit Thymian und Blüten der Saison dekorieren.

Tipp

Das gesamte Gericht lebt von den Feigen. Hier ist es wirklich sehr wichtig, vollreife Feigen zu kaufen oder am besten aus dem eigenen Garten zu ernten.

Mit dem Ricotta und dem Wildschinken ergeben sie eine perfekte Vorspeise, zum Beispiel zum Grillen oder in einem Menü.

WINTERSALAT

MIT KLEINEN MAULTASCHEN VOM OBERMÜNSTERTÄLER WEICHKÄSE, SCHWARZEN NÜSSEN UND SONNENBLUMENKERNEN

FÜR 4 PERSONEN

- › 200 g Obermünstertäler Weichkäse
- › 1 Eigelb
- › 2 EL Paniermehl
- › 3 Zweige Thymian
- › Salz
- › frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- › 4 EL Sonnenblumenkern
- › Zucker
- › Puderzucker
- › 4 Handvoll Feldsalat
- › 1 Kopf Radiccio
- › Schwarze Nüsse (siehe Seite 219)
- › Nudelteig (siehe Seite 223)
- › 1 Eigelb
- › etwas zerlassene Butter

FÜR DAS SALATDRESSING

- › 2 El Olivenöl
- › 2 EL Rapsöl
- › 1 TL Senf
- › 1 EL Apfelessig
- › 2 EL Joghurt
- › Salz
- › Zucker
- › Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

Den Obermünstertäler Weichkäse in eine Schüssel reiben und an einem warmen Ort schmelzen lassen. Eigelb, Paniermehl und gehackten Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sonnenblumenkerne auf ein Backblech geben, mit 1 Esslöffel Wasser und etwas Zucker und Puderzucker bestreuen und gut mischen. Bei 175 °C circa 5–7 Minuten karamellisieren lassen.

Die Salate putzen, vom Strunk befreien und gründlich waschen. Trocken schleudern.

In einer Schüssel alle Zutaten für das Dressing mit dem Rührbesen gut verrühren und den Salat darin marinieren.

Die Schwarzen Nüsse in Scheiben schneiden.

Den Nudelteig circa 2 Millimeter dünn ausrollen, sodass man ein Rechteck mit der Länge von 100 Zentimetern und eine Breite von 20 Zentimetern erhält. Nun die Käsefüllung mithilfe eines Spritzbeutels auf die untere Kante der gesamten Länge geben. Hierbei am Anfang und am Ende jeweils 2 Zentimeter Platz lassen. Den oberen Teil des Nudelteiges mit Eigelb bestreichen, so klebt der Teig am Ende fest zusammen. Jetzt von der unteren, langen Seite nach oben hin aufrollen, bis oben noch 1 Zentimeter übrig ist. Beim Aufrollen sollte keine Luft mehr zwischen dem Teig und der Masse sein. Die so entstandene Rolle jetzt alle 5 Zentimeter mit beiden Händen zwischen Zeigefinger und Daumen zu einem festen »Kissen« drücken. Die einzelnen »Kissen« mit einem Teigroller nach oben hin abrollen. Mit dem offenen und mit Eigelb bestrichenen Ende die Kissen verschließen. So entstehen wunderschöne Maultaschen.

Die Maultaschen in reichlich gesalzenem Wasser gar kochen, herausnehmen und in einem kleinen Topf mit etwas Butter schwenken.

Den Salat auf einem Teller anrichten, die Maultaschen verteilen. Mit den Schwarzen Nüssen und den karamellisierten Sonnenblumenkernen garnieren.

GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE

MIT RICOTTA AUS DER EIGENEN KÄSEREI,
HIRSCHHERZSCHINKEN UND OLIVENÖL

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE SUPPE

- › 2 kg Tomaten und 2 Tomaten extra
- › 100 g Rauchmehl oder Rauchchips (am besten Buche oder Apfel)
- › 2 Stängel Basilikum
- › 100 g Butter
- › Salz
- › frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- › Zucker
- › 4 Scheiben Roggenbrot
- › Olivenöl
- › 20 bunte Kirschtomaten
- › 2 EL Crème fraîche
- › 150 g Ricotta
- › Gartenkräuter der Saison (z. B. Sauerklee, Minze, Kapuzinerkresse, Dahlie, Schildampfer)
- › Hirschherzschinken

FÜR DAS PESTO

- › 2 Bund Basilikum
- › 1 EL Pinienkerne
- › 50 g geriebener Parmesan
- › 200 ml Olivenöl
- › Salz
- › Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT:

1 STUNDEN + 3 STUNDEN

SCHMORZEIT

Für die Suppe

Die Tomaten waschen, halbieren, Strünke herausschneiden und in einer Räucherpfanne mit dem Rauchmehl circa 5–10 Minuten räuchern. Die geräucherten Tomaten zusammen mit dem Basilikum in einen ofenfesten Bräter geben und abgedeckt im Ofen drei Stunden schmoren lassen. Die geschmorten und geräucherten Tomaten aus dem Ofen nehmen und sehr fein mixen.

Für die Tomatenwürfel und Einlage

Die Schale der beiden zusätzlichen Tomaten an der Unterseite mit einem scharfen Messer leicht einritzen, in kochendes Wasser geben und 1 Minute kochen lassen. Nun sehen Sie, wie sich die Schale von dem Fruchtfleisch löst. Die Tomaten herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Tomaten pellen, vierteln, das Kerngehäuse herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.

Die Kirschtomaten halbieren, mit Salz und Zucker würzen mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 160 °C circa 7 Minuten im Ofen rösten.

Für das Pesto das Basilikum waschen, mit den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan in einen Standmixer geben. Unter ständigem Mixen das Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Roggenbrotscheiben in etwas Öl leicht anrösten.

Die Crème fraîche mit 1 Teelöffel Basilikumpesto vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das geröstete Brot mit der Creme bestreichen und etwas Ricotta darauf verteilen. Je 1 Teelöffel Tomaten-Concassé (geschmolzene Tomaten) daraufgeben und die gerösteten Tomaten aus dem Ofen darauf verteilen. Mit Gartenkräutern dekorieren.

Die Suppe mit dem Mixstab aufschäumen, in eine Schale geben, mit Hirschherzschinken und Ricotta garnieren und mit Olivenöl beträufeln.

