



Blunzn

... ist eigentlich eher eine Sulz. Ein kleines Stück in einen Wurzelfleischsud oder andere kräftige Eintöpfe eingerührt, gibt einen kräftigen Aromakick.

Für gut 10 Würste:

2 cl Tafellessig

Salz, Pfefferkörner, Lorbeer, Piment, Majoran

500 g Schweinskopffleisch

800 g Schweineschwarten

2 Zwiebeln, kleinwürfelig

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 EL Schweineschmalz

250 g Semmelwürfel

1 l Schweineblut

Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Piment, edelsüßes

Paprikapulver (alles fein gemörsert)

Schweinedarm, Kaliber 30

Aus Wasser, Essig und den Gewürzen einen Sud bereiten. Kopffleisch und Schwarten im Essig-Gewürzsud sehr weich kochen. Aus dem Sud heben. Den Sud abseihen und beiseitestellen.

Zwiebeln und Knoblauch im Schmalz hell rösten und mit Kopffleisch und Schwarten faschieren. Die Semmelwürfel im Sud kurz einweichen, ausdrücken und zum Faschieren geben. Blut und Gewürze einrühren.

In Därme füllen und ca. 12 bis 15 cm lange Würste abdrehen. Im Kochsud bei ca. 85 bis max. 90 Grad 45 Minuten oder länger mehr ziehen als köcheln lassen.

In Eiswasser abkühlen und trockentupfen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Fasanbouillon mit Portwein

Eignet sich auch gut als Fond zum Aufgießen von Wildragouts. Für ein kräftigeres Wildaroma einige Reh- oder Hirschfleischknochen mitkochen.

Für 6 bis 8 Personen:

2 EL Schweineschmalz

2 Fasankarkassen, grob zerhackt

6 Wacholderbeeren, 2 Pimentkörner, 10 schwarze

Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 3 Thymianzweige

10 cl Sherry Fino

1 Bund Wurzelgemüse

1 Zwiebel, ungeschält, halbiert, an den

Schnittflächen geröstet

Salz, Petersil, Liebstöckel

Alter Portwein

1 kleiner, fester Steinpilz ohne Lamellen

Das Schmalz erhitzen und die Karkassen mit den Gewürzen und Kräutern braun anrösten. Mit Sherry ablöschen und mit ca. 1,5 l Wasser auffüllen. Langsam zum Kochen bringen und dabei den Bratsatz vom Topfboden lösen. Entstehenden Schaum laufend abschöpfen. Nach einer Stunde Wurzelgemüse, Zwiebel, Salz, Petersil und Liebstöckel zugeben und noch

1 weitere Stunde leicht köcheln lassen. Verdunstete Flüssigkeit ergänzen. Durch ein Haarsieb abseihen und mit einem Schuss Portwein abschmecken.

Kurz vor dem Servieren mit einem Trüffelhobel feine Steinpilzspäne über die Bouillon hobeln.

Als Einlage eignen sich sehr gut Butternockel oder Grießknöderl.

(Mein) Kalbsbeuschel

Zwei Tage Arbeit, die sich rentieren. Seit vielen Jahren einer meiner Bestseller und somit ein „Signature-Dish“ vom Wolf.

Für 8 Personen:

700 g Kalbslunge

400 g Kalbsherz

Für den Siedefond:

1 Bund Wurzelwerk

1 Lorbeerblatt

10 schwarze Pfefferkörner

1/8 l Riesling

1/16 l Weißweinessig

Für das „Beuschelkräutl“:

2 Zwiebeln, kleinwürfelig

80 g Schweineschmalz

3 Knoblauchzehen, gehackt

1 Sardellenfilet, gehackt

1 TL Sardellenpaste

2 TL eingelegte Kapern

150 g Essiggurkerl, gehackt und ihre Marinade

2 TL Estragonenf

1 kleiner Bund glatter Petersil, gehackt

Schale von einer halben Zitrone, gerieben

1 TL getrockneter Majoran

Etwas getrockneter Thymian

1/16 l Riesling

Zum Fertigstellen:

Je 1 Karotte, 1 gelbe Rübe und 1/4 Sellerieknolle,
in nicht zu feinen Streifen

Eine Einbrenn aus ca. 2 EL Schweineschmalz, 2 EL
glattem Mehl und etwas Siedefond

2 EL Sauerrahm

1 EL Petersil, gehackt

1 EL Balsamicoessig

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Lunge mehrmals mit einer Fleischgabel tief einstechen und mit dem Herz und den Fondzutaten in einem hohen Topf gut mit kaltem Wasser bedecken und kochen lassen, bis die Lunge weich ist – etwa 30 bis 40 Minuten. Die Lunge sollte mit einem Gewicht beschwert werden, um sie komplett in den Fond zu drücken. Dazu am besten einen etwas kleineren Topfdeckel verkehrt herum auf die Lunge legen und mit einem sauberen Stein o. ä. beschweren. Entstandenen Schaum abschöpfen.

Die Lunge aus dem Fond heben und das Herz noch ca. 10 Minuten weitersieden lassen.

Am besten im noch heißen Zustand die Haut von der Lunge abziehen und möglichst viele der Röhren entfernen, ohne das Gewebe dabei zu sehr zu zerstören. Die Lunge zwischen zwei stapelbare Behälter geben, beschweren und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Das Herz von der Aorta, den Sehnen und dem Fett befreien.

Den entstandenen Fond abseihen und für die Fertigstellung aufbewahren.

Am nächsten Tag Lunge und Herz in nicht zu feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln im Schmalz ohne Farbe anschwitzen, alle anderen Kräutlzutaten zugeben und 5 Minuten durchrösten. Mit Wein ablöschen, einreduzieren, mit dem Siedefond aufgießen, aufkochen lassen, das Wurzelgemüse zugeben und bissfest kochen. Lunge und Herz beimengen und gut durchkochen. Am Schluss mit der Einbrenn und dem Rahm binden und mit Gurkerl-Marinade, Petersil, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Am besten schmeckt das Beuschel nach dem zweiten Aufwärmen. Die klassische Beilage sind Semmelknödel.

Walnusskuchen

Ohne den Mürbteigboden ist dies ein gänzlich mehlfreies Kuchenrezept.

Mürbteig aus 150 g Mehl, 100 g Butter,
50 g Staubzucker, 1 Eidotter
60 g dunkle Kuvertüre
4 Eidotter
50 g Staubzucker
4 Eiklar
100 g Kristallzucker
100 g Walnusskerne, gehackt
150 g Walnusskerne, gerieben

Den Mürbteig ausrollen, einstechen und in einer kleinen Springform kurz blind backen.

Die Kuvertüre schmelzen. Die Dotter mit Staubzucker und die Eiklar mit Kristallzucker schaumig schlagen. Die Nüsse unter den Eischnee ziehen und dann den Schnee samt der Kuvertüre unter die Dottermasse heben.

Auf dem Teigboden verstreichen und 40 Minuten bei 170 Grad backen. Nach dem Backen 10 Minuten rasten lassen.

Mohn-Birnenkuchen

Ein wunderbar saftiger Kuchen; geht natürlich auch mit anderen Obstsorten.

Für 10 Personen:
250 g Kaiser Alexander Birnen, in 1-cm-Würfeln
50 g Kristallzucker
8 Eidotter
150 g Staubzucker
8 Eiklar
150 g Kristallzucker
400 g Mohn, gemahlen
270 g flüssige Butter

Die Birnenwürfel mit dem Zucker 5 Minuten auf kleiner Flamme im eigenen Saft dünsten.

Die Dotter mit Staubzucker und die Eiklar mit Kristallzucker schaumig schlagen. Mohn und Butter verrühren. Beide Eimassen vermengen und die Butter-Mohn-Mischung sowie die Birnen unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform gießen und bei 180 Grad 30 Minuten backen.

