

# FRANKFURT KOCHT FÜR DAS NEUE STÄDEL

»» UND ICH  
KOCHTE MIT ««



[WWW.DAS-NEUE-STAEDEL.DE](http://WWW.DAS-NEUE-STAEDEL.DE)

# EIERSCHWAMMERLGULASCH & BRIOCHEKNÖDEL

## ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

### EIERSCHWAMMERLGULASCH:

1 kg Eierschwammerl (Pfifferlinge)  
3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Majoran  
250 ml Pilzfond  
1 EL Pilzöl  
1 EL Creme Fraiche  
100 ml Sahne  
1 TL Paprikapulver  
Saft von einer Zitrone  
Sel de Guerande, Pfeffer

### BRIOCHEKNÖDEL:

500 g Brioche  
1 Zwiebel  
250 ml Milch  
1 EL Butter  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat

## ZUBEREITUNG

### EIERSCHWAMMERLGULASCH:

Die Eierschwammerl mit einem kleinem Gemüsemesser putzen und gut waschen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden, Thymian und Majoran fein hacken. Nun die Eierschwammerl in einem Topf in heißem Öl gut anrösten, die Schalotten und den Knoblauch dazugeben und direkt mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit dem Zitronensaft ablöschen und mit dem Pilzfond auffüllen, einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb abseihen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Danach ein kleines Stück Butter im Topf zergehen lassen, das Paprikapulver dazugeben, leicht rösten und mit etwas Schwammerlflüssigkeit ablöschen. Nun die gehackten Kräuter dazugeben und danach die restlichen Zutaten beifügen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Ganze durch ein feines Sieb passieren und mit den Eierschwammerl zusammen noch einmal aufkochen lassen.

### BRIOCHEKNÖDEL:

Brioche entrinden und in ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne farblos anschwitzen. Mit Milch ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und einmal aufkochen lassen. Nun die Milch über die Briochewürfel gießen und vorsichtig verrühren. Wenn die Masse noch handwarm ist, die Eier einrühren. Dann die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen. Nun einen kleinen Topf mit Salzwasser erhitzen, die kaltgestellte Masse in kleine Knödel formen und ins kochende Salzwasser legen. Einmal aufkochen lassen und danach abgedeckt ca. 10 min. sieden lassen. In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Butter erhitzen und die fertig gekochten Knödeln darin anbraten. Ein wenig Petersilie in Streifen schneiden und zu den Knödeln dazugeben.

### FERTIGSTELLUNG:

In das Gulasch ein wenig Milchschaum einrühren und fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Nun das Gulasch in eine kleine Schale geben und den Knödel darauf setzen. Am Schluss ein wenig Milchschaum darauf setzen und mit Maldonsalz würzen.

# BERGHEU - OCHSENFILET, SCHALOTTENCONFIT & LA RATTTE KARTOFFELN

## ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

### BERGHEU:

600 g Ochsenfilet  
1 kg Sel Marin de Guerande  
(grobes ungewaschenes Salz)  
3 Eiweiß  
Heu zum Einwickeln des Filets

### SCHALOTTENPÜREE:

150 g Schalotten  
350 g Butter  
Sel de Guerande

### GEWÜRZSALZ:

2 Orangen  
1 Zwiebel  
2 EL Maldonsalz

### LA RATTE KARTOFFELPÜREE:

300 g La Ratte Kartoffeln  
60 ml Milch  
40 ml Sahne  
20 g Butter  
1 Schalotte  
½ Knoblauchzehe  
1 TL Pistazienmark  
2 TL Pistazienöl  
Salz  
Weißer Pfeffer  
Muskat  
Cayennepfeffer

### KARTOFFELWÜRFEL:

2 Kartoffeln

## ZUBEREITUNG

### FILET & BERGHEU:

Das parierte Ochsenfilet leicht mit Salz und weißem Pfeffer würzen und rund herum scharf anbraten. Die 3 Eiweiß steif schlagen und in das ungewaschene Meersalz einarbeiten. Nun das Ochsenfilet in Heu einwickeln und die Salzmasse darum geben. Das Filet nun im Ofen bei 180°C ca. 18-20 min. bei trockener Hitze garen. Das Filet aus der Salzkruste nehmen, abputzen und bei 60°C im Heuöl bis zum Anrichten im Ofen lassen.

Bergheu mit Sonnenblumenöl bedecken und auf 70°C erhitzen, 2 Stunden ziehen lassen und den Bratenfond passieren.

### SCHALOTTENPÜREE:

Die Schalotten in 50g der Butter farblos im Ganzen anschwitzen, mit Sel de Guerande leicht salzen und mit dem Rest der Butter auffüllen. Die Schalotten bei geringer Hitze langsam weich garen, passieren und fein mixen. Das Püree nochmals passieren und abschmecken.

### GEWÜRZSALZ:

Die Orangen waschen, die Schale mit einer Reibe abreiben, einmal in Wasser aufkochen und bei 60°C im Ofen trocknen.  
Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, bei 150°C goldgelb frittieren und bei 60°C im Ofen trocknen.  
Die getrocknete Orangenhaut, Zwiebeln mit dem Maldonsalz mischen.

### LA RATTE KARTOFFELPÜREE:

Die Kartoffeln mit der Schalotte, dem Knoblauch und Salz im Wasser gar kochen. Die garen Kartoffeln mit der Schalotte, dem Knoblauch und der Butter durch eine Kartoffelpresse pressen. Sahne und Milch aufkochen und unter die Kartoffeln rühren. Das Püree nun durch ein Sieb streichen, mit dem Pistazienöl und Pistazienmark verfeinern und abschmecken.

### KARTOFFELWÜRFEL:

2 rohe Kartoffeln schälen und in 0,5 cm x 0,5 cm feine Würfel schneiden. In lauwarmen Wasser abwaschen und auf Küchenpapier trocknen. Die Kartoffelwürfel bei 150°C goldgelb frittieren, salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### FERTIGSTELLUNG:

Das Schalottenconfit auf einen Teller streichen, das Fleisch dünn aufschneiden, wie ein Schinken darauf legen und mit dem Gewürzsatz würzen. Das Kartoffelpistazienpüree als Nocken auf den Teller geben, die Kartoffelwürfel darauf geben und mit dem Jus anrichten.

# APFELSTRUDEL

## ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

### STRUDELTEIG:

330 g Mehl  
33 g Sonnenblumenöl  
3 g Salz  
1 Ei  
140 g lauwarmes Wasser

### STRUDELFÜLLE:

600 g Topas Äpfel  
400 g Granny Smith Äpfel  
60 g Zucker  
1 TL Zimtpulver  
40 g gehackte Rumrosinen  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Strohrum

### STRUDELBRÖSEL:

10 EL Briochebrösel  
½ TL Zimtpulver  
¼ TL Nelkenpulver  
3 EL Zucker  
Butterschmalz

## ZUBEREITUNG

### STRUDELTEIG:

Alle Zutaten ca. 10 Minuten zu einem Teig kneten.  
Den Teig in feiner Maisstärke wälzen, in Klarsichtfolie einschlagen und 2 Stunden ruhen lassen.

### STRUDELFÜLLE:

Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelstücke mit den restlichen Zutaten marinieren. Die Äpfel 1 Stunde marinieren lassen und nochmals abschmecken.

### STRUDELBRÖSEL:

Alle Zutaten zusammen vermischen und mit etwas geschmolzenem Butterschmalz so vermischen, dass die Brösel leicht feucht sind.

### FERTIGSTELLUNG:

Breiten Sie ein Strudeltuch über einem Küchentisch aus. Sollten Sie keines haben, klappt es auch mit einem Bettlaken oder einem glatten Tischtuch (kein neues). Bevor der Strudelteig auf dem Strudeltuch ausgerollt werden kann, muss er mit Mehl bestreut werden. Mit einem Nudelholz wird der Teig nun so dünn wie möglich ausgerollt. Danach vorsichtig mit beiden Händen unter den Strudelteig fassen. Der Teig liegt nun auf dem Handrücken. Vorsichtig, aber nicht zu langsam ziehen Sie den Strudelteig nun von innen nach außen dünn aus. Sollte er bereits dünn sein, wird der Strudelteig auf das Strudeltuch zurückgelegt. Wenn er liegt, kann er vorsichtig noch weiter gezogen werden. Ein richtiger Strudelteig sollte so dünn sein, dass man eine darunter liegende Zeitung ohne Probleme lesen kann. Der Strudelteig wird mit zerlassener Butter bestrichen. Danach werden zuerst die Brösel dann die Fülle an den Anfang des Teiges gegeben. Ist der Strudelteig am Rand zu dick, sollte dieser Teil weggeschnitten werden. Mit Hilfe des Strudeltuchs wird der Strudelteig vorsichtig eingerollt.

Den Strudel mit der zerlassenen Butter einstreichen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 45 Minuten backen. Den Strudel nach dem Backen noch 5 Minuten vor dem Anschneiden stehen lassen.