

Kulinarisch durch das Jahr 2012

Geheimnis Kochkunst: Frische Produkte – Natur, die man schmeckt

Helmut Balthasar Schulz – wichtige Stationen

- 1978 - 1981** Ausbildung im Hotel »Bayrischer Hof«, Helmut Estermann, Prien am Chiemsee
- 1983** »Burg Windeck«, Peter Wehlauer, Bühl/Baden, (**) Michelin
- 1985 - 1986** Restaurant »Aubergine«, Eckart Witzigmann, Koch des Jahrhunderts, München, (***) Michelin
- 1987** Restaurant »Preysing Keller«, München, (*) Michelin
- 1990 - 1995** Restaurant »Die Ulrichshöhe«, Nürtingen, Chef de Cuisine, (*) Michelin
- 2004 - 2007** Selbstständig im Restaurant »Waldhorn«, Tübingen-Bebenhausen, Chef de Cuisine, (*) Michelin
- 2008 - 2009** Restaurant »Wielandshöhe«, Vincent Klink, Stuttgart-Degerloch, Chef de Cuisine, (*) Michelin
- seit 2011** Bereichsleiter Frische Convenience, StaufenFleisch GmbH, Göppingen/Stuttgart

Mit meinen ganz einfach gehaltenen Rezeptvorschlägen zu den StaufenFleisch-Gerichten möchte ich Sie kulinarisch durch das Jahr 2012 begleiten. Es handelt sich um 12 klassische, traditionelle Gerichte mit StaufenFleisch und Stauerico – neu angerichtet, zur jeweiligen Jahreszeit passend und einfach nachzukochen.

Sie erhalten mein Rezept Monat für Monat zusammen mit einer jeweils darauf abgestimmten Weinempfehlung eines Sommeliers bei Ihrer StaufenFleisch-Metzgerei.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit.

Ihr *Helmut Schulz*



Barth
Metzgerei und Party-Service
www.leckere-menues.de

71384 Weinstadt Telefon 07151-67444



StaufenFleisch®
– Fleischqualität, die man schmeckt!

Vom MetzgerSchlachthof
Göppingen, der Stauer-Stadt

Kulinarisches aus dem Ländle
mit **StaufenFleisch®**



Jeden Monat neu:
Rezepte zum Sammeln!



*Gesottener Rindertafelspitz
vom StaufenFleisch
mit Meerrettichkruste, Blattspinat
und Kartoffelgemüse*

Zutaten

für 4 Personen

Rindertafelspitz

- 1 kg Rindertafelspitz
- Wasser
- 30 g geschälte Karotten
- 30 g geschälte Pastinaken
- 80 g geschälter Knollensellerie
- 30 g geputzter und gewaschener Lauch
- 50 g geschälte Zwiebeln
- 1 Gewürzsäcklein (Lorbeerblatt, Wacholder, schwarze zerdrückte Pfefferkörner und zerdrückter Piment)
- 1 Stange frischer Meerrettich
- Meersalz

Meerrettichkruste

- 100 g Butter
- 250 g Meerrettich aus dem Glas
- 1 Eigelb
- 250 g Mie de Pain (feine Weißbrotwürfel)
- Meersalz aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 geschälte Elstar Äpfel in kleine Würfel geschnitten
- 20 g Zucker
- 100 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt

Meerrettichsauce (Menge für 1 l)

- 40 g Butter
- 120 g weißes Wurzelgemüse
- 1 geschälte Knoblauchzehe
- 50 g Weizenmehl
- 800 ml Rinder-Bouillon
- 1 Gewürzsäcklein (Lorbeerblatt, Gewürznelke und schwarze zerdrückte Pfefferkörner)
- 200 g frisch geriebener Meerrettich
- 100 ml Vollrahm (32%)
- feines Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- gemahlener Cayenne-Pfeffer
- 1 Spritzer Limonensaft

Serviovorschlag

Blattspinat und Kartoffelgemüse



*Gesottener Rindertafelspitz vom Staufenfleisch
mit Meerrettichkruste, Blattspinat und Kartoffelgemüse*



Staufenfleisch®
nichts
anderes.

Rindertafelspitz

Vorbereitung

Zwiebeln halbieren und auf der Schnittfläche rösten. Aus den Karotten, den Pastinaken, dem Knollensellerie und dem Lauch ein »Bouquet Garni« (Gemüsebündel) herstellen.

Zubereitung

Zuerst das Fleisch im heißen Salzwasser blanchieren, anschließend heiß und dann kalt abspülen. Den Tafelspitz in leicht siedendes Wasser geben. Knapp am Siedepunkt unter gelegentlichem Abschäumen und Abfetten weich garen. Nach einer Stunde das Gemüsebündel, die Röstzwiebeln, das Gewürzsäcklein (Lorbeerblatt, Wacholder, schwarze zerdrückte Pfefferkörner und zerdrückter Piment) und Salz begeben. Die Garzeit beträgt je nach Fleischdicke ca. 1,5 bis 2 Std.

Meerrettichkruste

Zubereitung

Butter mit dem Eigelb schaumig rühren. Den Meerrettich zufügen und die Weißbrotwürfel unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt auf einer Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und kalt stellen. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, die Apfelwürfel und das Lorbeerblatt zugeben und mit Weißwein ablöschen und einkochen.

Meerrettichsauce

Vorbereitung

Knoblauch in Scheiben schneiden. Aus Zellstoff ein Gewürzsäcklein mit Lorbeerblatt, Gewürznelke und zerdrückten Pfefferkörnern herstellen. Rinderbrühe aufkochen. Vollrahm steif schlagen und kalt stellen.

Zubereitung

Butter erhitzen, Wurzelgemüse und Knoblauch andünsten. Mit Weißmehl bestäuben und etwas abkühlen lassen. Dann mit der heißen Rinderbrühe auffüllen und unter Rühren aufkochen. Gewürzsäcklein begeben und des Öfteren abschäumen. 20 Minuten sieden lassen. Schließlich durch ein Drahtspitzsieb passieren. Meerrettich und den geschlagenen Vollrahm unter die Sauce mischen. Mit Meersalz, Pfeffer, Cayenne und Limonensaft abschmecken.

Perfekt gekocht & angerichtet

Fleisch gegen die Faserrichtung in gleichmäßige Tranchen schneiden, mit gedünsteten Apfelwürfeln bestreuen, mit etwas Pfeffer aus der Mühle und der Meerrettichkruste belegen. Anschließend das Ganze in eine Pfanne oder Gratinform geben und mit warmer Brühe abgießen und im Backofen bei Oberhitze gratinieren. Den Tafelspitz auf Blattspinat anrichten und das Kartoffelgemüse seitlich anlegen. Mit Meerrettichsauce servieren. Wenn gewünscht mit frisch gehobeltem Meerrettich bestreuen.

Profittipp

Wird frisch geriebener Meerrettich verwendet, je nach Schärfe die Menge reduzieren. Nach der Zugabe von Meerrettich und geschlagenem Vollrahm die Sauce nicht mehr kochen. Statt der Rinderbrühe kann auch Kalbs- oder Gemüsefond verwendet werden.



Dazu empfehlen wir Ihnen:

Weingut Graf Adelmann – Kleinbottwarer Oberer Berg Trollinger trocken

Ein ganz typischer »Trolli«!
Helles Ziegelrot, duftet zart nach Kirsche und Bittermandel.
Im Mund sehr herzhaft und anregend. Hat Biss und erstaunlich viel Tiefe.

Am Besten leicht gekühlt genießen!