

# Brotzeit

## Für 4 Personen

### Eingelegter Almkäse:

1 Zwiebel, rot, klein	400 g Almkäse	1 EL Pinienkerne, geröstet
1 EL Rosinen	4 Radieschen	2 EL Weißweinessig
1 Prise Chiliflocken, mild	4 EL Olivenöl	1 – 2 EL Schnittlauch
Pfeffer, schwarz	Zucker	Salz

### Speck, Feige:

50 ml Portwein, rot	50 ml Rotwein	1 EL Butter, kalt
2 Feigen	Speckscheiben, dünn	Feldsalat, klein
Walnüsse		

### Brezenknödel:

0,25 Bund Petersilie	250 g Laugenstange	250 ml Milch
2 Eier	0,5 Zwiebel	1 EL Öl
Pfeffer	Muskatnuss	Salz

### Dressing:

2 Schalotten	150 ml Brühe	1 – 2 TL Senf, scharf
2 – 3 EL Rotweinessig	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl, mild
1 TL Nussöl	Pfeffer	Salz

### Salat:

1 Bund Lauchzwiebeln	100 g Essiggurken, klein	1 Bund Radieschen
100 g Bohnen, breit	100 g Cocktailtomaten	1 Rezept Brezenknödel
2 EL Öl	1 TL Butter	4 Wachteleier
Feldsalat	Salz	

### Geräucherter Saibling:

1 Saiblingsfilet	500 g Weißkraut	1 EL Puderzucker
5 EL Rotweinessig, mild	275 ml Gemüsebrühe	2 EL Salatöl
Dill	Pfeffer	Kümmel, gemahlen
Chilipulver, mild	Zucker	Salz

#### Eingelegter Almkäse:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Käse in mundgerechte Stücke schneiden. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Für die Marinade 80 Milliliter Wasser mit Essig mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken würzen. Die Zwiebeln mit dem Käse, Pinienkernen, Rosinen und Radieschen mischen und einige Stunden ziehen lassen. Den Salat auf Tellern verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit Schnittlauch bestreuen.

#### Speck, Feige, Feldsalat und Walnüsse:

Portwein und Rotwein auf etwa zwei Esslöffel Flüssigkeit einköcheln lassen und die Butter hinein rühren. Die Feigen waschen, das harte Stielende entfernen und die Frucht in sechs Teile schneiden. Die Speckscheiben mit den Feigenspalten und Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Walnüssen bestreuen und die Weinreduktion darüber träufeln.

#### Brezenknödel:

Die Petersilie hacken. Von der Laugenstange das Salz entfernen und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen und in die Eier rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den Brezenwürfeln vermischen, dabei aber nicht drücken. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Mit der Petersilie in die Brezenmasse geben. Zwei Blätter starke Alufolie jeweils

mit Klarsichtfolie belegen. Die Brezenknödelmasse darauf zu länglichen Rollen von etwa fünf Zentimeter Durchmesser formen. Erst in die Klarsichtfolie einrollen, dann in die Alufolie einwickeln. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann drehen, so dass eine formschöne Rolle entsteht. Die Knödelrollen in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Aus dem Wasser heben, aus der Folie wickeln und heiß in Scheiben schneiden

**Dressing:**  
Die Schalotten schälen, fein würfeln und eine Minute in Wasser köcheln. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Brühe mit dem Senf, Salz und Zucker gut verrühren. Öl und Nussöl hinein mixen, die Schalotten dazu geben und mit Pfeffer würzen. Eventuell mit etwas Salz nachwürzen.

**Salat:**

Die Lauchzwiebeln und die Essiggurken in schräge Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Bohnen putzen, in Rauten schneiden und in Salzwasser bissfest garen. In Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Cocktailtomaten halbieren. Den Brezenknödel in Scheiben schneiden. Die Brezenknödelscheiben in einer Pfanne mit dem Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Alle Zutaten in einer großen Salatschüssel vorsichtig miteinander mischen, mit dem Dressing übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Eine Pfanne bei milder Temperatur erhitzen, die Butter darin mit einem Pinsel verteilen und mit etwas Salz bestreuen. Die Wachteleier mit einem Sägemesser leicht einritzen, die Schalen öffnen und die Eier in die Pfanne gleiten lassen. Die Eier bei sanfter Hitze stocken lassen. Den Salat nochmals gut mischen, abschmecken und auf Teller verteilen. Ein Wachtelspiegelei auflegen, etwas Feldsalat putzen, darauf anrichten und gegebenenfalls noch etwas Dressing darüber träufeln. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

**Geräucherter Saibling auf Krautsalat mit Meerrettich:**

Den Saibling im vorgeheizten Backofen erwärmen. Das Weißkraut putzen, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk herausschneiden. Das Kraut in feine Streifen hobeln, in eine Metallschüssel geben und mit Salz würzen. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen und auf gut die Hälfte einköcheln lassen. 125 Milliliter Brühe angießen und einmal aufkochen lassen, den heißen Sud über das Kraut gießen und damit vermischen. Das Öl unterrühren und mit Salz, Pfeffer, je eine Prise Kümmel und Chilipulver sowie etwas Zucker abschmecken. Den Krautsalat zehn Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Eventuell Meerrettich aus dem Glas darunter ziehen. Die einzelnen Komponenten des Gerichts dekorativ auf einer Platte anrichten und mit Dill ausgarnieren.

Alfons Schuhbeck am 27. Januar 2012