



"Schäferkuchen" mit Knöpfle und Bergkäse

FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN FLEISCH & SAUCE

8 g	Fichten-Rauch-Salz von Forum Culinaire zum Würzen
25 g	Küfer Birne Rosé CHRONUM
25 g	Stärkemehl
600 g	Württembergischer Lammkeule, ohne Knochen
40 g	Rapsöl
100 g	Zwiebe, geschält
100 g	Karotten, geschält
100 g	Stangensellerie, geschält
40 g	Knoblauch, geschält
60g	Tomatenmark
800 g	Roséwein aus Baden
800 g	Gemüse-, Geflügel- oder Kalbsfond
2	Lorbeerblätter
2	Thymianzweige
etwas	Salz und Pfeffer zum Würzen

VORBEREITUNG FLEISCH: Am Vortag erledigen!

1. Fichtenrauchsalz, Küfer-Birne, Estragonessig sowie Stärkemehl zu einer Marinade verrühren.
2. Lammkeule in Stücke von ca. 1 cm Kantenlänge zuschneiden und mit der Marinade vermischen.
3. Mindestens 8 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.
4. Zwiebeln, Karotten und Sellerie ebenfalls in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden.
5. Knoblauch in dicke Scheiben schneiden oder ganz und angedrückt lassen.
6. Restliche Zutaten abwiegen und herrichten.

VOR- UND ZUBEREITUNG KNÖPFLE: Am Vortag erledigen!

1. Alle Zutaten abwiegen und herrichten.
2. Petersilie waschen, trocken tupfen und holzige Stiele entfernen.
3. Großen Topf mit ausreichend Wasser und 1,5 % Salz zum Kochen bringen.
4. Eier, Milch und Petersilie mit dem Mixer sehr fein mixen, bis die Mischung leuchtend grün ist.
5. In eine Schüssel geben, Mineralwasser, Salz, Muskat und Mehl hinzufügen und zu einem Teig rühren. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen bildet.
6. Nach und nach in den Knöpfle-Hobel füllen und ins kochende Wasser hobeln.
7. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Sieblöffel herausnehmen.
8. Auf ein Blech geben, ausbreiten, die Butter darüber verteilen, ausdampfen lassen und nochmals vermengen.
9. Abgedeckt bis zum Gebrauch kaltstellen.



„Schäferkuchen“ mit Knöpfle und Bergkäse

FORUM-C  LINAIRE
Gerhard Volk  KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN KNÖPFLE

2	Eier, Größe L
125 g	Vollmilch
30 g	Petersilienblätter
125 g	Mieralwasser
300 g	Weizenmehl
10 g	Salz
1 g	Muskat, gemahlen
40 g	Butter

FINISH & GARNITUR

120 g	Bergkäse, 45% Fett
10 g	Küchenkräuter, frisch

Gerhards Genuss-Tipp:

Wir Badener essen aus tiefem Teller mit Löffel, führen diesen zur Nase, nehmen erst einen kräftigen Zug durch die Nase und schaufeln dann in den Mund. Missachtet die Etikette und genießt!!! Übrigens, das Lamm bekommt ihr auf dem Portal: www.feinesfleisch.de

AM GRILL:

1. Grill für DIREKTES Grillen bei 260-290°C mit Dutch-Oven vorbereiten. Alternativ im Pizzaofen bei ca. 290°C Spitze.
2. Gebt das Rapsöl in den Dutch-Oven oder eine Gusspfanne und sofort das Gemüse dazu. Bei geschlossenem Deckel braten, bis es feine Röstaromen hat, dabei gelegentlich umrühren.
3. Jetzt das marinierte, abgetropfte Lammfleisch zugeben und weitere 5-6 Minuten braten, damit Röstaromen entstehen.
4. Sind die Röstaromen da, gebt das Tomatenmark hinzu, verrührt es gründlich und röstet es kräftig an.
5. Mit dem Roséwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen.
6. Die restliche Marinade mit dem Fond, Lorbeer und Thymian verrühren.
7. Damit auffüllen und einmal aufkochen, bei geschlossenem Grilldeckel.
8. Hitze im Grill etwas reduzieren und weitere 15-20 Minuten fertig garen.
9. Bei geschlossenem Grilldeckel und ohne Dutch-Oven-Deckel versteht sich.
10. Wenn nötig mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.
11. Lorbeer und Thymian entsorgen, die Knöpfle auf dem Fleisch verteilen.
12. Erwärmt es nochmals für ein paar Minuten im Grill. Für das Finish reibt jetzt den Käse über die Knöpfle und gart es so lange weiter, bis der Käse geschmolzen ist.