

LESEPROBE  
FÜR UNSER NEUES BUCH!

# DAS

*Schwarzwald* RELOADED ✓

# VESPER BUCH



SCANNEN &  
BESTELLEN

JETZT ÜBERALL IM HANDEL - ODER PORTOFREI BESTELLEN ÜBER [WWW.HEIMATSCHWARZWALD.COM](http://WWW.HEIMATSCHWARZWALD.COM)

## DIE KOMPLETTE RELOADED-REIHE



### SCHWARZWALD RELOADED

Unser erster Streich: Speck, Kirschtorte, Bibiliskäs' – alles lecker! Erst recht, wenn man diese Gerichte weiterdenkt und mit den

besten Köchen der Region mal ganz neu interpretiert.  
240 Seiten | 29,80 € | ISBN: 978-3-9816148-6-2



### SCHWARZWALD RELOADED 2

Badische und schwäbische Klassiker treffen auf neue deutsche Küche und Aromen aus aller Welt – von Spätzle bis Brägele, von Flamm-

kuchen bis Bubespätzle. Mit großer Kochschule!  
288 Seiten | 29,80 € | ISBN: 978-3-9816148-8-6



### SCHWARZWALD RELOADED 3

Das Backbuch! Wir hätten da dann mal die leckersten Schwarzwälder Torten, Kuchen und Kekse – weil der Schwarzwald eben viel

mehr kann als nur Kirschtorte ...  
288 Seiten | 29,80 € | ISBN: 978-3-949346-01-9



### SCHWARZWALD RELOADED 4

Vegetarisch, vegan und Plant Based: Unser Schwarzwald mal ganz ohne Fleisch und Fisch – das geht! Der vierte Teil der erfolgreichen Reihe

goes veggie! Wer braucht da noch Schinken?  
256 Seiten | 29,80 € | ISBN: 978-3-949346-02-6



## Guten Abend, zämme!

Eigentlich ist's ja Wurscht, wie man's nennt. Ob Vesper, Abendbrot oder Brotzeit – das Prinzip bleibt immer dasselbe: Das Tagwerk ist vollbracht und wir sitzen mit unseren Familien oder Freunden gemütlich am Tisch, um uns bei Wurstsalat, Käsbrot oder den aufgewärmten Reschtle vom Vortag davon zu erzählen. Sowieso, das wissen unsere Datenerheber inzwischen, ist uns das Abendessen die liebste und wichtigste Mahlzeit am Tag.

Auch, wenn nicht immer ganz klar ist, was auf den Tisch kommen soll. „Was gibt's heute Abend zu essen?“ – ich vermute mal, ohne eine Statistik zu kennen, das ist hierzulande eine der am häufigsten gestellten Fragen überhaupt. Oder anders gefragt, so wie sich der Schwarzwälder ausdrückt: „Was gibt's zum Veschper?“

Bei uns im Süden gibt's da eine Menge Möglichkeiten. Wohl kaum ein Landstrich hat schließlich so eine ausgeprägte Vesper-Tradition wie wir. Ob Schinken, Schwarzwurst, Ochsenmaulsalat oder Bibbeleskäs, ob Räucherforelle, saure Nierle, Datschkuche oder Dinnele – die Spezialitäten-Liste fürs zünftige Abendmahl ist so vielfältig wie die kulinarische Tradition in unserer Genießerregion im Allgemeinen.

Vesper-Karten gibt es zudem nicht nur in Straußen oder Berggasthöfen, auch die gastronomischen Aushängeschilder der Region in Baiersbronn oder anderswo bewahren unsere alten Schwarzwälder Traditionen. Und wenn man diesen Fundus kennt und dazu

noch viele moderne und kreative Interpretationsideen, wie wir sie zusammen mit einigen der besten Köche, Bäcker und Genusshandwerker der Region auf den folgenden Seiten zusammengetragen haben, dann dürfte die Frage nach dem „Was gibt's?“ künftig noch leichter zu beantworten sein, oder?



Ab dem 9. Oktober überall im Handel: Schwarzwald Reloaded V

Und überhaupt – wer sagt eigentlich, dass ein Vesper immer kalt sein muss? Auch für diejenigen, die in den Abendstunden noch mal den Herd anschmeißen wollen, haben wir einige schöne Ideen gesammelt. Selbige sind übrigens nur so gesprudelt, als wir unsere kochenden und backenden Rezeptgeber nach ihren Ideen gefragt haben. Alles Veschper-Fans!

Gebacken? Das wird natürlich auch in unserer neuen Ausgabe von Schwarzwald Reloaded – der fünften, mit römisch V wie Vesper, wir Cleverle! Schließlich gehört zu einem zünftigen Abendbrot, na was? Genau! Brot! Ob Schwarzwälder Bauernbrot – der Klassiker –, Roggen- oder Mischbrot, Baguette, Ciabatta oder Krapfen: Selbst gebacken schmeckt's eben noch mal ein bisschen leckerer. Dass es dafür Zeit und Liebe braucht, ist kein Geheimnis – und alles andere verraten wir Euch auf den folgenden Seiten. Genießt es!

In diesem Sinne wünschen wir Euch einen guten Hunger und einen leckeren Abend!

Ulf Tietge, Stephan Fuhrer



## WENN ES ABEND WIRD

· Seite 10 ·

Gemütlich, gemütlicher,  
Stubede! So geht Vespern  
auf Schwarzwälderisch

## BROT & BROT- ZEIT

### ALLES AUF BROT

· Seite 18 ·

Zu Besuch beim Freiburger  
Brotbruder Michael Schulze

- 24 Roggenvollkornbrot
- 26 Bauernbrot
- 28 La Baguette

- 30 Ciabatta
- 32 Molkebrot
- 36 Omas Bibbeleskäs
- 38 Dreierlei von der Milch
- 40 Münsterkäse-Aufstrich
- 42 Omas Aufstriche
- 44 **Ronny Loll**
- 46 Black-Forest-Shmear
- 48 Kalbsleberaufstrich
- 50 Guggelileber-Parfait
- 52 Schinken-Butter
- 54 Dreierlei Kräuterbutter

### VON BRETTERN, DIE DIE HEIMAT BEDEUTEN

· Seite 56 ·

Richtig vespern geht nur von echten  
Schwarzwälder Vesperbrettle

- 60 Bunte Seelen
- 62 Unser Titelmotiv  
Thousand-Beef-Vesper
- 64 **Alexander Vogel**
- 66 Mälzerstulle
- 68 Räucherfisch-Rilette
- 70 Häuserner Bauerntoast
- 72 Schwarzwald-Forelle

### ERST FICHTEN, DANN VESPERN

· Seite 74 ·

Mit dabei beim Fichtenspitzen-  
ernten: Wie man sich den  
Schwarzwaldduft direkt  
aufs Vesperbrot holt – wir  
haben es ausprobiert

## KALTES VESPER

- 84 Rauchforellenmousse
- 86 **Volker Hupfer**
- 88 Gebeiztes Saiblingsfilet
- 90 Black-Forest-Sushi
- 92 Bismarck-Forelle

### FREIAMTS FEINSINNIGER FORELLEN-FLÜSTERER

· Seite 94 ·

Im Schwarzwald räuchert's sich  
besser: Fürs Fischevergolden  
braucht Michael Wickert  
nur vor die Haustür zu gehen

- 102 Kartoffelkrapfen
- 104 Handkäs vom Schaf
- 106 Bunte Vesperplatte
- 108 Dreierlei Allioli
- 110 **Iván Lagunas Romeo**
- 112 Badischer French Toast
- 114 Sauerfleisch
- 116 Badischer Hackepeter
- 118 Wiesentäler Tatar
- 120 **Maximilian Grether**
- 122 Carpaccio mit Käse
- 124 Schäufole in Aspik
- 126 Rassige Rinderzunge
- 128 Rehrückenschinken
- 130 Beef-Brisket
- 132 **Daniel Frech**
- 134 Gepökelte Rinderbrust
- 136 Herzhafter Guglhupf
- 138 Speck-Brot-Locken

### SO GEHT SCHINKEN!

· Seite 140 ·


Familie Vogt zeigt, wie man  
einen Schwarzwälder Schinken  
auch weiterdenken kann



Übrigens:  
Das ist nur  
die erste Hälfte  
von unserem neuen  
Kochbuch – in der  
zweiten geht's weiter mit  
leckeren Vesperrezepten!



Heiner Haseidl

Zubereitung: mittel 

dauert: 45 Minuten + Kühlzeit 

für 4 Personen 

mit Fleisch 

MIT SCHINKEN

# Schwarzwaldkrokette

*Krokette ohne Kartoffeln? Ja, das geht! Ähnlich wie die in Spanien beliebten Croquetas de Jamón bestehen unsere Schwarzwälder Knusperle aus einer mit Schinken verfeinerten, dicken Béchamelsauce, die gekühlt zu kleinen Nocken geformt wird. Fehlt nur noch ein kühles Bier, und fertig ist der perfekte Feierabend-Snack*

## KROKETTEN

- 150 g Schalotten
- 150 g Butter
- 150 g Schwarzwälder Schinkenwürfel, roh
- 150 g Mehl, Type 405
- 50 g Sahne
- 50 g Milch

## ZUM PANIEREN

- 100 g Mehl, Type 405
- 3 Eier, Größe L
- 60 g Sahne
- 3 Scheiben Toastbrot

Rapsöl zum Frittieren

Schalotten in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die Schalotten hinzufügen und glasig anbraten. Schinken dazugeben und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben und aufschäumen lassen. Mit Sahne und Milch ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine cremige Masse entsteht. Diese auf ein Backblech verteilen und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Panieren das Mehl in einen tiefen Teller geben. In einem weiteren Teller die Eier mit der Sahne verquirlen. Die Toastbrotstücke im Mixer zerkleinern und ebenfalls in einen tiefen Teller füllen.

Mit einem Löffel nockenartige Häufchen von der Schinkenmasse abstechen und erst im Mehl wenden, dann durch die Sahne-Ei-Mischung ziehen und zum Schluss in den Toastbrotkrumen panieren.

Rapsöl in einem Wok, Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Die Krokette nacheinander goldbraun kross ausbacken. Auf einem Küchentuch entfetten und warm, lauwarm oder kalt genießen.

**Tipp:** Zur Grundmasse könnt Ihr Kräuter wie Schnittlauch oder auch Gewürze wie Fenchel und Kümmelsamen geben. Dazu passt ein Dip aus gewürztem Schmand

Jan Pettke

- 👉 Zubereitung: einfach
- 🕒 dauert: 45 Minuten + Ziehzeit
- 👤 für 4 Personen
- 🌿 vegetarisch

## MIT FICHTENSPIZZEN

# Topinambursüppchen

*Ob im Tee, als Gewürz oder Öl: Fichtenspitzen sind ja quasi ein Heimat-Gewürz, in der Küche sind sie vielseitig einsetzbar – und verleihen nicht nur diesem cremigen Topinambursüppchen hier eine herrlich würzig-harzige Note*

### EINGELEGT FICHTENSPIZZEN

- 200 ml Wasser
- 100 ml Weißweinessig
- 40 g Zucker
- 10 g Salz
- 10 g Senfsaat
- 250 g Fichtenspitzen
- 100 ml Gin, zum Beispiel Needle Gin für noch mehr Fichtenaromen

### TOPINAMBURSÜPPCHEN

- 200 g Schalotten
- 500 g Topinambur
- 50 g Butter, kalt
- etwas Salz, Zucker
- 150 ml Gin
- 200 ml Gemüsefond
- 500 ml Schlagsahne
- etwas Pfeffer
- etwas Einlegesud der Fichtenspitzen
- 1 Handvoll eingelegte Fichtenspitzen

Für die eingelegten Fichtenspitzen Wasser, Essig, Zucker, Salz und Senfsaat aufkochen und etwa eine Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die Fichtenspitzen säubern, kurz waschen, trocken schleudern und in ein sterilisiertes Glas füllen. Den Gin zu dem Sud geben und nochmals kurz aufkochen. Die Fichtenspitzen mit dem heißen Einlegesud übergießen. Das Glas fest verschrauben und die Fichtenspitzen mindestens vier Wochen ziehen lassen.

Die Schalotten und den Topinambur schälen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Topinamburwürfel zugeben, leicht mit Salz und Zucker würzen und etwas mitdünsten. Mit Gin ablöschen und kurz einkochen. Gemüsefond und Sahne hinzugeben und zugedeckt vorsichtig köcheln lassen, bis die Topinamburwürfel schön weich sind.

Die Suppe sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche kalte Butter kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe mixen und mit etwas Einlegesud der Fichtenspitzen abrunden. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit einigen eingelegten Fichtenspitzen garnieren.


**Tipp:** Fichtenspitzen solltet Ihr am besten Ende Mai oder Anfang Juni einsammeln, da sie dann besonders reich an ätherischen Ölen und anderen wertvollen Inhaltsstoffen sind





Alexander Vogel

Zubereitung: mittel 

dauert: 90 Minuten 

für 8 Mini-Guglhupfe 

mit Fleisch 

MIT SPECK UND TOMATEN-WALNUSS-PESTO

# Herzhafter Guglhupf

Wenn ihr Guglhupf bisher nur in der süßen Version kennt, solltet ihr unbedingt mal diese deftige Mini-Variante mit feinem Schwarzwälder Speck und gerösteten Walnüssen ausprobieren. Ein echter Hingucker auf jedem Partybuffet – und ein leckeres Fingerfood, das sich sowohl warm als auch kalt wunderbar genießen lässt

## SPECK-WALNUSS-GUGLHUPF

250 g Mehl, gesiebt  
20 g frische Hefe  
125 g lauwarme Milch  
etwas Salz  
1 TL Zucker  
80 g Butter,  
Zimmertemperatur  
1 Ei  
75 g Walnusskerne  
125 g Speckwürfel

Mini-Guglhupfformen  
etwas Mehl und Butter für  
die Formen

## TOMATEN-WALNUSS-PESTO

160 g Walnusskerne  
100 g Tomaten, getrocknet  
200 ml Olivenöl  
70 g Parmesan, gerieben  
etwas Salz, Pfeffer,  
Chiliflakes

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. In die Mulde die Hefe bröckeln und 50 ml der Milch hinzufügen. Sobald die Hefe sich aufgelöst hat, Salz, Zucker, Butter, das Ei und die restliche Milch dazugeben und alles zu einem weichen Teig verkneten. Anschließend mit einem Tuch abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Herausnehmen und im Anschluss die Speckwürfel anbraten. Beides abkühlen lassen, zum Teig geben und alles vorsichtig miteinander vermengen.

Die Mini-Guglhupfformen gut buttern und mit Mehl bestäuben. Zwei Drittel des Teigs auf die Förmchen verteilen und so lange gehen lassen, bis der Teig den Förmchenrand erreicht hat. Die Mini-Guglhupfe im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft etwa 15–20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Walnusskerne für das Pesto in einer Pfanne anrösten und anschließend abkühlen lassen. Zusammen mit den getrockneten Tomaten und der Hälfte des Olivenöls in einen hohen Mixbecher geben und gut durchmischen. Das restliche Olivenöl nach und nach dazugeben. Zum Schluss den Parmesan hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken.

**Tipp:** Die Guglhupfe schmecken am Tag nach dem Backen noch besser, da sich so die Speck- und Nussaromen richtig entfalten können

Maximilian Grether

👉 Zubereitung: mittel

🕒 dauert: 60 Minuten + Ziehzeit

👤 für 4 Personen

🍴 mit Fleisch

## MIT SÜSS-SAUREN RADIESCHEN

# Wiesentäler Tatar

*Tatar hat seinen Ursprung in der osteuropäischen Küche und wird dort auch mit Lamm, Geflügel oder Fisch zubereitet. Für unser Schwarzwälder Tatar haben wir uns für Fleisch vom Hinterwälder Rind entschieden, das als besonders zart und saftig gilt. Dazu passt ein bunter Salat, Baguette oder auch ein Spiegelei*

### SÜSS-SAURE RADIESCHEN

- 1 Bund Radieschen, 8–10 Stück
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 100 g Weißweinessig
- 7 g Gewürze (Wacholder, Koriandersamen, weißer Pfeffer, Lorbeerblatt)

### TATAR

- 240 g Rinderrücken ohne Fett und Sehnen
- Salz, schwarzer Pfeffer
- etwas Olivenöl
- 15 g Schnittlauch, fein geschnitten

### MEERRETTICH-MAYONNAISE

- 1 Ei, 8 Minuten gekocht und geschält
- 15 g Senf
- 15 g Meerrettich, gerieben
- etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 100 g Rapsöl
- 20 g Naturjoghurt
- 8 Scheiben dünn aufgeschnittener Schinken vom Rind

Die Radieschen putzen und je nach Größe entweder vierteln oder sechsteln. Alle anderen Zutaten zusammen aufkochen und 30 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Anschließend noch mal aufkochen und absieben. Die heiße Flüssigkeit über die Radieschen geben und einen Tag ziehen lassen.

Rinderrücken erst in dünne Scheiben und dann in ganz feine Würfel schneiden. Das Tatar mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und dem Schnittlauch würzen.

Für die Mayonnaise das Ei zusammen mit Senf, Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Nach und nach das Öl hinzugeben, bis eine gebundene Masse entsteht. Mit dem Joghurt verfeinern. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

Das Tatar in der Mitte des Tellers anrichten und die Meerrettich-Mayonnaise darübergeben. Die Radieschen auf dem Tatar drapieren und den Rinderschinken locker daraufsetzen. Nach Belieben noch mit ein paar Kräutern oder Salatblättern garnieren.

**Tipp:** Die Qualität des Fleisches ist für ein Tatar natürlich extrem wichtig. Kauft es lieber vom Metzger Eures Vertrauens statt im Supermarkt und bewahrt es unbedingt gekühlt auf



MIT VERMOUTH UND MEERRETTICH

# Rauchforellenmousse

*Nicht immer schwimmen Forellen im klaren Schwarzwaldbüchle. Unsere Exemplare nehmen stattdessen ein Bad in Vermouth, Fischfond und Sahne, ehe sie zu einer feinen Mousse verarbeitet werden. Auf einem Boden aus kernigem Pumpernickel serviert, wird daraus ein sättigendes und edles Vesper für Fischliebhaber*

**FORELLENMOUSSE**

- 160 g Forellenfilet, geräuchert
- 20 g Butter
- 20 g Schalotten
- 1 Zweig Dill
- 50 ml Vermouth
- 50 ml Fischfond oder Brühe
- 100 ml Sahne
- etwas Salz und Pfeffer
- 3 Blatt Gelatine
- 100 ml Sahne, geschlagen
- 4 runde Scheiben Pumpernickel

**GARNITUR**

- 20 g Radieschen
- 1 Glas Forellenkaviar
- 1 TL frischer Meerrettich
- 4 EL Sahne, geschlagen

Das Forellenfilet enthäuten und entgräten. Mit der Butter und den gewürfelten Schalotten in einer Pfanne andünsten. Vom Dill die feinen Spitzen abzupfen und hinzugeben. Das Ganze mit Vermouth ablöschen und mit Fischfond oder Brühe auffüllen. Die Sahne hinzugeben und die Masse bis kurz unter den Siedepunkt kochen. Nachdem eine Bindung entstanden ist, alles in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, zur pürierten Masse geben und gut verrühren. Die Masse durch ein Sieb geben und abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne unter die abgekühlte Forellenmasse heben. Die runden Pumpernickel in vier gefettete Förmchen geben, den Forellenschaum gleichmäßig darauf verteilen und die Mousse für mindestens 6 Stunden gut kalt stellen.

Für die Garnitur die Radieschen waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf jedes Mousse-Törtchen etwa zwei Teelöffel Forellenkaviar geben und die Radieschenscheiben blütenförmig gerollt hineinsetzen. Zum Schluss den Meerrettich reiben, mit der Schlagsahne verrühren und kleine Punkte als Deko auf die Teller setzen.

**Tipp:** Um die Radieschen so herrlich hauchdünn aufzuschneiden, solltet Ihr am besten einen Gemüsehobel verwenden





## UNSERE BESTEN REZEPTE FÜR KALTES & WARMES ABENDBROT

Die Schwarzwälder lieben ihr Vesper. Kalt oder warm? Schnell oder mit Muße? Vegetarisch oder mit Fleisch und Fisch? Egal, Hauptsache lecker! Denn ein schönes Vesper ist so vielfältig und abwechslungsreich, dass es höchste Zeit wird, dem wichtigsten Familienessen endlich eine eigene Rezeptsammlung zu widmen.

Für das große Vesper-Buch hat das Schwarzwald-Reloaded-Team einige der schönsten kulinarischen Traditionen im Südwesten aufgegriffen und neu interpretiert. So heimatverliebt wie weltoffen. Daher finden sich in diesem Buch neue und alte Lieblingsrezepte von einigen der besten Köche aus dem Schwarzwald.

Die mehr als 60 abwechslungsreichen Rezepte sind leicht nachvollziehbar beschrieben und anschaulich fotografiert. Dazu gibt es viele Tipps, interessante Reportagen und viele köstliche Antworten auf die Frage aller Fragen: Was gibt's heute Abend zu essen?

Ein Buch für das Vesper der Badener und Schwaben. Für die Brotzeit der Bayern, die Jause der Österreicher und das Abendbrot in Norddeutschland. Na endlich, möchte man rufen, gibt es ein Buch voller Ideen für unsere Lieblingsmahlzeit!