

treff.region  
24 / 2009

24 **treff.region** **essen & trinken**

In der Serie „Kochen & Backen im Advent und an Weihnachten“ sind in dieser Ausgabe zwei Profis am Werk: Sascha Jacobs und Hermann Wögerbauer

## Festlicher Hauptgang aus Profihand

Der 1. Advent ist in zwei Wochen, und auch Weihnachten ist nicht mehr fern. Um Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, die Vorbereitungen auf diese Zeit zu erleichtern, haben wir die Serie „Kochen & Backen im Advent und an Weihnachten“ ins Leben gerufen. In den „treff.region“-Ausgaben im November und Dezember präsentieren wir Rezeptvorschläge von Profiköchen und Prominenten.

Von Evelyn Schneider

In dieser Ausgabe geht es um den Hauptgang - serviert von den beiden Profiköchen Sascha Jacobs, Küchenchef im Flair Parkhotel in Weiskirchen, und Hermann Wögerbauer, Besitzer der Hostellerie Bacher-Wögerbauer in Neunkirchen-Köhlhof.

### Einkaufsliste von Sascha Jacobs:

500 g Mehl  
6 Eier  
100 g Haselnuss  
Rehrücken (man rechnet 200 g pro Person)  
400 g Rosenkohl  
40 g Speck  
40 g Schalotten  
Balsamicoessig  
Rosmarin, Thymian,  
Pfeffer, Salz, Muskat,  
Honig

Als Hauptgang zu einem festlichen Weihnachtsmenü schlägt Sascha Jacobs, Küchenchef im Flair Parkhotel in Weiskirchen, Medaillons vom Rehrücken an Balsamico-Jus mit Haselnussspätzle und Speckrosenkohl vor. Der Vorteil bei diesem Rezept: die Spätzle und den Rosenkohl kann man schon vor dem Festtag vorbereiten.

Für den Spätzleteig braucht man 500 g Mehl, sechs Eier und 100 g Haselnüsse. Das Ganze verrühren. Es ist wichtig, dass der Teig am Ende zähflüssig ist. Mit



Sascha Jacobs empfiehlt: Rehrücken mit Haselnussspätzle und Speckrosenkohl.

Fotos: Schneider

einer Kartoffelpresse wird der Teig ins kochende und gesalzene Wasser gedrückt. Schon nach einer Minute werden die Spätzle abgeschöpft und in gesalzene Eiswasser gelegt. Es ist wichtig, dass sowohl das kochende Wasser als auch das Eiswasser gesalzen ist, erklärt Jacobs. Denn so ginge nichts an Geschmack verloren.

Der Rehrücken wird in Scheiben geschnitten (man rechnet zwei Medaillons pro Person). Als nächstes bereitet der Küchenchef eine Pfanne für die Medaillons vor: Es kommen Öl, Knoblauch und Rosmarin hinein. Das Reh wird gepfeffert und auf niedriger Temperatur gebraten. Das Fleisch erst salzen, wenn es schon leicht angebraten ist.

Da eine frisch eingekochte Soße aufwendig ist, kann man auch eine fertige Bratensoße nach Anleitung in einen Topf rühren. Dann wird sie mit hochwertigem Balsamicoessig und Honig verfeinert. „Ich koche sehr gerne mit Honig“, verrät der Profikoch. Damit verfeinert er auch den Rosenkohl. Die einzelnen Blätter des Kohls kommen für zirka 20 Sekunden in kochendes, gesalzenes

Wasser. Dann werden sie in einer Pfanne mit Öl, Speck und fein gehackten Schalotten kurz erhitzt und mit Salz und Honig abgeschmeckt.

Die fertigen Haselnussspätzle werden kurz in einer Pfanne mit Öl angebraten. Dann kann der Hauptgang angerichtet werden. Damit die Soße nicht klumpt, wird sie noch kurz mit einem Pürierstab bearbeitet.

sechs Eier  
1 kg Fleischpartüren  
1/2 Liter kräftiger Rotwein  
11 Kalbsjus  
Gemüse für das Bisquit (z.B. Sellerie)  
Gewürze: Salz, Muskat,  
Pfeffer, Rosmarin und  
Madeira Kräuter

Die Küche in der Hostellerie Bacher-Wögerbauer ist das Reich von Hermann Wögerbauer. Der gebürtige Öster-



Sascha Jacobs, Küchenchef des Flair Parkhotel.



Hermann Wögerbauer, Hostellerie Bacher-Wögerbauer.

### Einkaufsliste Hermann Wögerbauer:

1 Schweinelendchen  
500 g Geflügelfleisch  
1 kg Kartoffeln  
40 g Mehl  
200 g Sahne

reicher und Inhaber des Betriebes mit Restaurant und Hotel hat sich für die SZ-Leser folgenden Hauptgang ausgedacht: Schweinelendchen im Kräuterbisquit mit Kartoffelcrepes, Rotweinsauce und gefüllter Tomate.

Als erstes muss dafür der Kräuterbisquit gebacken werden. Für den Teig braucht man vier Eier (getrennt), 150 g Selleriemark (gekochte Sellerie, die anschließend püriert wird), 40 g Mehl und etwas Salz. Das Ganze wird verrührt und wie ein normales Bisquit gebacken. Das kann bereits am Vortag des Festes vorbereitet werden. Als nächstes widmet sich der Koch der Fleischfarce. Sie wird spliter auf den

Bisquit aufgetragen. 500 g Putenfleisch werden durch den Fleischwolf gedreht. Zu der Fleischmasse kommt Sahne hinzu (höchstens 200g) und zwei Eier. Das Ganze verrühren und dann mit Salz, Pfeffer und Madeira Kräutern abschmecken.

„Am besten kocht man einen Probegang vor dem Fest“, rät Wögerbauer, während er den Kräuterbisquit auf Fischhaltefolie auslegt. Das mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzte Schweinelendchen wird auf den mit Fleischfarce bestrichen Bisquit gelegt, mit Rosmarin bestreut und dann eingewickelt. Die beiden Enden der Teigrolle werden mit Fleischfarce verschlossen. Dann kommt die Fleischrolle in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen. Zum Thema „Fleisch Braten“ hat Wögerbauer noch einen Tipp parat. Mit einem so genannten Kerntemperaturmesser lässt sich der Festtagsbraten auf den Punkt garen. Die Spitze des Temperaturmessers wird in die Mitte des Fleisches gesteckt. Hat das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 bis 58 Grad erreicht, empfiehlt der Küchenchef den Braten aus dem Ofen zu holen. Auf diese Weise bleibt er schön saftig.

Für die Soße werden die Fleischpartüren gegart. Außerdem kommt Gemüse wie Sellerie, Karotten und Lauch hinzu. Das Ganze in Ruhe vor sich hinköcheln lassen. Später kommt Tomatenmark und das Kalbsjus hinzu. Als nächstes die Soße mit Rotwein ablöschen.

Als Beilage gibt es gefüllte Tomaten, die schnell zubereitet sind. Die entkerneten Tomaten in der Mitte durchschneiden, die Kerne mit einem Löffel entfernen und nach Wunsch befüllen, zum Beispiel mit Frischkäse oder mit warmen Paprika- und Zucchiniwürfeln.

Für die Kartoffelcrepe werden die Kartoffeln fein gerieben und mit Salz und Muskat abgeschmeckt. Dann werden sie in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl goldbraun gebacken. Eine fettige Angelegenheit, doch der Profi hat einen Trick parat.

„Ich lege mir immer ein Stück Küchenpapier parat. Darauf lege ich dann die Crepe, damit noch etwas Öl herausgezogen wird.“ Zum Schluss alles nett anrichten.

Hermann Wögerbauer präsentiert: Schweinelendchen im Kräuterbisquit mit Kartoffelcrepes und Rotweinsauce.

