

Zu Tisch...

Garten Eden: Die Zwetschge

Wildgulasch mit Zwetschgen-Soße

Zutaten für 4 Personen:

- Etwas Schweineschmalz oder Öl
- 1 kg Reh-, Hirsch-, oder/und Wildschweinfleisch, in große Würfel geschnitten.
- 4 Zwiebeln, geschält und in grobe Würfel geschnitten.
- 2 Möhren, klein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Porree, in Ringe geschnitten
- ¼ Sellerie, kleingehackt
- ½ Liter Wildfond
- 1 Glas Bier
- 4 Körner Piment
- 2 Wacholderbeeren
- 4-5 Pfifferlinge, kleingeschnitten
- 10 frische Zwetschgen, entsteint und halbiert,
- Etwas Tomatenmark.
- Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Zubereitung:

Schweineschmalz oder Öl im Topf erhitzen. Das gewürfelte Fleisch von Reh, Wildschwein und Hirsch in mehreren Portionen scharf anbraten, sodass es von allen Seiten gut anröstet. In eine Form geben und im Ofen bei 60° C warm halten.

Für die Soße:

Gewürfelte Möhren und Sellerie in den Bräter geben, gleich danach die klein geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch und Porree.

Wenn das Gemüse angebraten ist, kommen die frischen Pfifferlinge und die Bühler Zwetschgen dazu. Etwas anbraten lassen, mit etwas Wildfond ablöschen. Das Tomatenmark hinzugeben. Alles

mit Bier ablöschen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Die Soße, die Pimentkörner und die Wacholderbeeren hinzugeben. Das Wildgulasch mit dem restlichen Fond begießen. Umrühren und das Fleisch bei mittlerer Hitze zugedeckt 1 1/2 bis 2 Stunden schmoren lassen. Dabei immer darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht restlos verkocht, sonst neue Flüssigkeit angießen. Wenn das Gulasch fertig ist, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Tipp:

Um den Wildgeschmack zu mildern, Fleisch vorher einlegen. Entweder halb Rotwein, halb Buttermilch oder nur Rotwein oder nur Buttermilch, unter Zugabe von 1-2 geviertelten Zwiebeln, Pimentkörnern, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern. Fleisch in diese Marinade legen, abdecken und 1 - 2 Tage in den Kühlschrank stellen. Danach das Fleisch aus der Marinade nehmen, nicht abwaschen, sondern nur abtupfen. Wie oben beschrieben garen.



Goulasch de Quetsches / Zwetschgengulasch

Bühler Frühzwetschensorbet

Zutaten:

- 1 kg Bühler Frühzwetschgen
- 300 g Läuterzucker / Zuckersirup (oder mehr, je nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Früchte waschen, halbieren und entsteinen. In eine große Schüssel geben und mit Läuterzucker überbegießen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Fruchtmus ca. 1/2 Stunde in die Tiefkühltruhe stellen. Es sollte nur halb gefroren sein. Dann erneut mit dem Stabmixer kräftig durchrühren, damit sich die Masse vom Rand löst. Dann wieder ins Gefrierfach geben und den Vorgang in kurzen Abständen 2-3 -mal wiederholen. Regelmäßiges Umrühren verhindert die Bildung von zu großen Eiskristallen. Wenn eine softeisartige Masse entstanden ist, kann man das Eis in eine lagerfähige Form umfüllen oder gleich essen.

Alternativ verwenden Sie eine Eismaschine.

Tipp:

Je mehr Zucker der Sirup enthält, desto weicher und geschmeidiger wird die Masse. Sie können auch etwas Alkohol (z.B. Zwetschgenwasser) dazugeben: Alkohol und Zucker machen die Masse sehr geschmeidig und weich.



Sorbet de Quetsches / Zwetschgensorbet

Zwetschgen im Teigmantel

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 250 ml Riesling
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Eigelb und Wein zu einem Rührteig verarbeiten. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Die Zwetschgen waschen, längs einschneiden und entsteinen. Mit Hilfe eines kleinen Holzstäbchen die Zwetschge durch den Weinteig ziehen und in Butterschmalz oder Öl schwimmend ausbacken.

Zwetschgenkuchen

Zutaten:

Boden:

- 200 g Mehl
 - 1 Pck. Vanillepuddingpulver
 - 120 g Butter
 - 60 g Zucker
 - 1 Ei
 - 1 Messerspitze Backpulver
-
- ½ kg Zwetschgen halbiert, entkernt

Für die Streusel:

- 100 g Mehl
- 75 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig verkneten. In eine Springform geben und einen Rand hochziehen. Mit den halbierten Zwetschgen belegen.

Die Zutaten für die Streusel verkneten und großzügig auf dem Kuchen verteilen.

Bei 180° C ca. 35-40 Minuten backen.



Tarte aux Quetsches / Zwetschkuchen