

Festtags-Menü aus dem Südwesten

Mit Bio-Spitzenkoch Jürgen Andruschkewitsch am Herd

Von Uli Weissbrod – Rezepte: Jürgen Andruschkewitsch

Die kommenden Festtage zum Ende dieses wahrlich ungewöhnlichen Jahres 2020 werfen ihre Schatten voraus. Während die einen zu Weihnachten und Neujahr ganz traditionell auf Kartoffelsalat mit Würstchen oder Alblinsen mit Spätzle schwören, suchen andere die Herausforderung eines raffinierten Festtags-Menüs, um Familie und Freunde mal wieder so richtig zu verwöhnen.

Eine Anregung der besonderen Art möchte SCHÖNER SÜDWESTEN mit Rezeptvorschlägen des Bio-Spitzenkochs Jürgen Andruschkewitsch aus dem Hohenloher Land geben. Als gelernter Koch hat Andruschkewitsch eine klassische Laufbahn mit Stationen im Schwarzwald, in Frankreich und in Westfalen durchlaufen, bevor er sich zusammen mit seiner Frau selbständig machte.

Er kocht aus Überzeugung schon immer so, wie es dem heutigen Trend „Clean Eating“ entspricht: Vollwertig und

mit Rücksicht auf Unverträglichkeiten und Lebensmittelallergien. Kochen im Einklang mit der Natur ist für ihn deshalb keine Neuentdeckung, sondern gehört seit jeher zu seiner Küchenphilosophie.

Er bezieht alle Zutaten aus der näheren Umgebung und ist zudem ein ausgewiesener Fachmann für essbare Wildpflanzen. So fließen in seine kulinarischen Kreationen beispielsweise auch Huflattich oder Süßdolden ein. Aber auch alte Gemüsesorten aus dem eigenen Garten oder diverse Urgetreide finden auf die Teller der begeisterten Gäste. Jedes seiner Gerichte bietet unverfälschtes, pures Aroma. Mit seinem Grundwissen und dem Drang, Neues zu erproben, Altes wieder aufleben zu lassen und Einflüsse aus aller Herren Länder mit einzubauen, hat er sich ausschließlich der genussreichen und gesunden Küche aus frischen Zutaten verschrieben.

Sein Restaurant „ROSE“ überzeugt die Gäste auch mit einem umfangreichen Nachhaltigkeitskonzept: Qualität, Regionalität sowie ökologische Erzeugnisse, aber auch Handwerk und Tierwohl stehen ganz oben auf der Agenda. Eine Besonderheit dabei ist die Ganztierverswertung: In der „ROSE“ werden möglichst alle Teile der Tiere genutzt. „Unser Fleisch beziehen wir zu ca. 80 Prozent als ganze Tiere, direkt von den Erzeugern. Das sind meist Kleinbetriebe, die alte Nutztierassen halten und pflegen. Uns liegt am Herzen, dass alle Tiere ein schönes Leben hatten. Ein guter Umgang mit der Umwelt sollte selbstverständlich sein.“



Im 100 Seelen-Dorf Eschenau bei Vellberg, 15 km von Schwäbisch Hall entfernt, betreibt Jürgen Andruschkewitsch mit seiner Frau bereits in fünfter Generation das Restaurant Rose. Seit 1987 führen sie den Landgasthof, zu dessen kulinarischen und ökologischen Anliegen zählt, dass ausschließlich auf den Tisch kommt, was in Hohenlohe erzeugt wird.



Bioland-Restaurant „Rose“

Familie Andruschkewitsch
Ortsstraße 13
74541 Vellberg-Eschenau
Tel +49 7907 2294
www.eschenau-rose.de



Die Bio-Spitzenköche setzen ausschließlich ökologisch erzeugte Lebensmittel ein.

*Für Bioküche
spricht der feinere
und intensivere
Geschmack der
Biolebensmittel.*



KÜRBIS-BEIGNETS AUF GEBRATENEM SCHWARZWURZELGEMÜSE

Beignets:

- 125 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Hokkaidokürbis
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Erdnussöl zum Ausbacken

Schwarzwurzel:

- 400 g Schwarzwurzeln
- 100 g Zwiebeln
- 20 ml Olivenöl
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 45 g Butter
- ½ Bund glatte Petersilie

1 Dinkelvollkornmehl und Backpulver mit dem Wasser und dem Olivenöl zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten und eine halbe Stunde ruhen lassen.

2 Den Hokkaidokürbis gründlich waschen, Fleisch grob raspeln und mit einem Rührlöffel in den Teig einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Das Öl in einer hohen Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel Krapfen in das heiße Fett gleiten lassen. In Fett schwimmend ausbacken, bis die Beignets goldbraune Farbe angenommen haben. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bis zum Servieren im Backofen warmhalten.

4 Die Zwiebel schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Schwarzwurzel schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden.

5 Zwiebelwürfelchen in Olivenöl anschwitzen, Schwarzwurzeln dazugeben und kurz anbraten. Die Hitze reduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und im eigenen Saft 10 Min. schmoren lassen.

6 Die Butter unterrühren und nochmals abschmecken. Zum Schluss mit der feingehackten Petersilie vermengen.



MUSKATKÜRBIS-EIS IM KOKOSMANTEL MIT KANDIERTEN SCHLEHEN

Muskatkürbiseis:

- 250 ml Kürbismus
- 250 ml Sahne
- 8 Eigelbe
- 90 g Zucker
- 250 g Kokosflocken
- 4 Eiweiß
- Erdnussöl zum Frittieren

Kandierte Schlehen:

- (14 Tage vorher zubereiten)
- 500 g große Schlehen
- 350 g Zucker

1 Schlehen waschen und entsteinen. Mit dem Zucker in eine Schüssel schichtweise einsetzen und 24 Std stehen lassen.

2 Auf ein Sieb schütten und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen.

3 Aufgefangene Flüssigkeit aufkochen und über Schlehen gießen. Gefäß verschließen. Diesen Vorgang zwei Wochen lang wiederholen. Zum Schluss die Flüssigkeit sirupartig einkochen und über die Schlehen gießen.

4 Kürbismus mit Sahne aufkochen.

5 Eigelbe mit Zucker über dem heißen Wasserbad warm cremig rühren, bis die Masse eine helle Farbe angenommen hat. Kürbismus-Sahne-Gemisch in die cremige Eigelbmasse rühren.

6 Über dem Wasserbad warm zur Rose abziehen, dazu wird die Flüssigkeit unter ständiger Bewegung langsam und gleichmäßig erhitzt, bis der Temperaturbereich der optimalen Bindung und damit die gewünschte dicklich-cremige Konsistenz erreicht ist.

7 Erkalten lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

8 Mit einem Eisportionierer Kugeln formen, diese in Kokos wälzen und sofort in den Tiefkühler geben, für 6–7 Std. gefrieren lassen.

9 Frittierfett auf 170° erhitzen. Die Eiskugeln in Eiweiß wälzen, mit Kokosflocken panieren, diesen Vorgang nochmals wiederholen.

10 Diese Kugeln nun in Fett schwimmend für 1–2 Minuten ausbacken.



Jürgen Andruschkewitsch
Der Naturkoch
Hädecke Verlag
256 Seiten, € 32,00
ISBN 978-3-7750-0781-8



Fotos: Angela Francisca Endress (AFE) / Hädecke Verlag

WURZELPETERSILIENMOUSSE AUF BUNTEM BETE-CARPACCIO

Mousse:

- 120 g Wurzelpetersilie
- 200 ml Bio-Gemüsebrühe
- 1 TL Agar-Agar
- 100 ml Sojasahne
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- gemahlene Muskatblüte

Carpaccio:

- 2 Knollen Chioggia-Bete
- grobes Meersalz, frisch gemahlen
- weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 cl Holunderblütenessig
- 3 cl kalt gepresstes Öl

1 Wurzelpetersilie schälen, waschen und klein schneiden. Mit der Gemüsebrühe weichkochen. Danach mixen und durch ein Sieb streichen.

2 Agar-Agar in die Wurzelpetersilie einrühren und einmal aufkochen.

3 Sojasahne steif schlagen.

4 Würzen und beim Erkalten die Sojasahne unterheben und danach kaltstellen.

5 Die Beten schälen, waschen und in hauchdünne Scheiben hobeln.

6 Die Scheiben im Dampfgarer oder per Dünsteinsatz im Kochtopf für 5 Min. garen.

7 Mit den gegarten Scheiben einen Teller auslegen, so dass sie leicht überlappen. Mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen, den Essig mit einem Pinsel auftragen, danach ebenso mit dem Öl verfahren. Zum Schluss mit einem großen Löffel die kalten Kugeln abstechen und aufbringen.

REHKEULENSTEAK IM PILZ-KRÄUTER-KLEID

- 8 kleine Rehkeulensteaks
- 1 Schweinenetz (Fettnetz)
- 160 g Pilze nach Angebot, gemischt
- 1 große Zwiebel, geschält und in Würfel geschnitten
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 cl Cognac
- 1 Hand Basiskräuter, gehackt
- Rapsöl zum Braten

Schweinenetz (Fettnetz)
30 Min. in kaltes Wasser legen.

1 Die Pilze grob hacken, in einer Pfanne in Rapsöl anbraten, danach auf ein Sieb schütten.

2 Zwiebelwürfel in Rapsöl glasig anschwitzen, Pilze kurz mitbraten und mit dem Cognac ablöschen. Die gehackten Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

3 Das Schweinenetz aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken, auf dem Tisch auslegen. In 8 gleichgroße Teile von 15 x 25 cm schneiden.

4 Rehsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Pilzmischung auf dem Schweinenetz verteilen, die Steaks auflegen und mit den restlichen Pilzen belegen und das Netz dicht einschlagen.

5 In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, darin die Steaks 3-4 Min. von beiden Seiten anbraten.

Als Beilage passen z.B. glasierte Kartoffeln und Apfel-Rotkraut

