

SASCHA SCHERER · DANIEL GROSS

Die Hesse koche

EGAL, WAS MER KOCHT – MER KOCHT'S RISCHTISCH

societäts\verlag

Sascha Scherer (li.), Frankfurter durch und durch, absolvierte seine Ausbildung zum Koch 1997 in Dreieich-Götzenhain. Danach u. a. als Küchenchef im Park Plaza Hotel in Offenbach. Zudem Ausbildung zum Barkeeper und drei weitere Jahre als Barista hinter dem Tresen. Danach vier Jahre selbstständig in der Produktfotografie und rund zwei Jahre im Bereich People-Fotografie in einer kleinen Studiokette. Anfang 2017 hat er sich einen Traum erfüllt und ein eigenes Fotostudio in Neu-Isenburg mit den Schwerpunkten Food und Beverage eröffnet.



Daniel Gross (re.), gebürtiger und stolzer Hesse, durchlief nach seiner Ausbildung Stationen von der Sterneküche bis zur Gutbürgerlichen Küche. Nach einer Saison in der Normandie – Fisch jeden Morgen frisch aus dem Meer in die Küche – gewann er 2013 den „Concours des Jeunes Chefs Rotisseur“. Damals plötzlich zum besten Jungkoch Hessens dekoriert, wirkt Daniel Groß heute in einem großen Frankfurter Hotel- und Restaurationsbetrieb, wo er die hessische Küche teilweise ganz klassisch, aber auch mit eigener Handschrift neu interpretiert.

3. Auflage

Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag

© 2023 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Layout & Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlagabbildung: Sascha Scherer

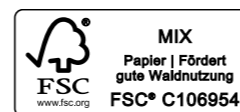
Druck und Verarbeitung: Florjancic Tisk d.o.o

Printed in EU 2023

ISBN 978-3-95542-473-2

Besuchen Sie uns im Internet:

www.societaets-verlag.de



Inhalt

Vorwort..... 7

Klaa Schnibbelsche

| | |
|--|----|
| Harzer Käse-Salat | 11 |
| Worschtsalat..... | 13 |
| Hessischer Spundekäs..... | 15 |
| Frankfurter Schneegestöber | 17 |
| Hessischer Kochkäse | 19 |
| Handkäs mit Musik..... | 21 |
| Limburger Käse mit Musik und Radieschen..... | 23 |
| Handkästatar..... | 25 |
| Rindertatar | 27 |
| Handkäs-Carpaccio mit Sellerie-Walnuss-Salat und Kartoffelmousse..... | 29 |
| Original Frankfurter Gemüse-Omelette..... | 31 |
| Ur-hessischer Krautsalat..... | 33 |
| Opa Schorch`s Lewwerworschtsoß..... | 35 |

Supp

| | |
|-------------------------------------|----|
| Erbsensuppe mit Kassler | 39 |
| Nordhessische Wecksuppe | 41 |
| Frankfurter Linsensupp | 43 |
| Spargelcreme-Süppchen | 45 |
| Bärlauchsüppchen..... | 47 |
| Kartoffelcremesüppchen | 49 |
| Ebbelwoi-Zwiwwel-Supp..... | 51 |
| Frankfurter Grie Soß-Süppchen | 53 |
| Sachsenhäuser Fischsupp..... | 55 |
| Gulaschsuppe | 57 |
| Leberknödelsuppe | 59 |

Aus dem Gaddde (Vegetarisch)

| | |
|--|----|
| Bunter Rettichsalat | 63 |
| Klassischer Gurkensalat..... | 65 |
| Bohnensalat..... | 67 |
| Frankfurter Grie Soß..... | 69 |
| Frankfurter Apfelrotkraut..... | 71 |
| Maisches Sauerkraut | 73 |
| Reibekuchen (Kartoffelpuffer)..... | 75 |
| Pellkartoffeln mit Kräuterquark..... | 77 |
| Rosenkohlpfanne mit Apfel und Schupfnudeln..... | 79 |
| Bärlauch-Pesto | 81 |
| Nudeln mit Ochsenherztomaten in Bärlauch-Pesto | 83 |
| Grüne Soße-Risotto | 85 |
| Rote Beete-Risotto | 87 |

Aus der Pfann

| | |
|---|-----|
| Frittierte Handkäs-Nuggets | 91 |
| Handkäs-Burger | 93 |
| Handkäs-Cordonbleu à la Rosenhöhe | 95 |
| Frankfurter Schnitzel mit Grie Soß..... | 97 |
| Gestovtes Kalbsfleisch à la Frankfurt..... | 99 |
| Frankfurter Boeuf Stroganoff | 101 |
| Himmel und Erde | 103 |
| Saftige Frikadellen | 105 |
| Bratkartoffeln..... | 107 |
| Gebratene Würfelkartoffeln | 109 |
| Omnia Else's Rahmhaschee | 111 |
| Champignon-Rahmsoße | 113 |
| Hessischer Kaiserschmarrn mit Apfel und Rosinen | 115 |

Aus dem Dippe

| | |
|---|-----|
| Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat..... | 119 |
| Krautwickel..... | 121 |
| Hessisches Rippchen mit Apfelweinkraut und Püree..... | 123 |
| Variation vom Rippchen mit Ingwerkraut und Kümmelkartoffeln..... | 125 |
| Frankfurter Kalbsroulade..... | 127 |
| Tafelspitz mit Grieß..... | 129 |
| Grünkohl mit Pinkel und Kartoffeln..... | 131 |
| Hühnerfrikassee aus dem Gallus..... | 133 |
| Dippehas..... | 135 |
| Hessischer Sauerbraten..... | 137 |
| Hirschbraten mit Butterspätzle..... | 139 |
| Berger Apfelweinbraten..... | 141 |
| Leberknödel..... | 143 |
| Hausgemachte Schweinskopfsülze..... | 145 |
| Rahmwirsing mit Bratwürstchen und Kartoffelpüree..... | 147 |
| Kartoffelklöße..... | 149 |
| Rieslinghähnchen..... | 151 |

Aus dem Ofen

| | |
|--|-----|
| Frankfurter Zwiwwelkuche..... | 155 |
| Rindswurst à la Sasch..... | 157 |
| Spanferkelschinken in Apfelwein..... | 159 |
| Geschmorte Schweinshaxen..... | 161 |
| Hessischer (Weihnachts-)Gänsebraten..... | 163 |
| Odenwälder Ofenkartoffeln..... | 165 |
| Kohlrabigratin..... | 167 |
| Rosmarinkartoffeln..... | 169 |
| Ebbel-Auflauf..... | 171 |

Aus de Maa

| | |
|---------------------------------|-----|
| Heringssalat mit Apfel..... | 175 |
| Matjesfilets Hausfrauenart..... | 177 |
| Vogelsberger Forelle..... | 179 |
| Forelle in der Salzkruste..... | 181 |
| Gebackener Karpfen..... | 183 |

Süssmäulchen

| | |
|---|-----|
| Kreppel..... | 187 |
| Frankfurter Kranz..... | 189 |
| Apfelkuchen mit Crunch..... | 191 |
| Hessischer Landfrauen-Kuchen..... | 193 |
| Zwetschge-Kuchen mit Zimtstreuseln..... | 195 |
| Frankfurter Bethmännchen..... | 197 |
| Frankfurter Pudding..... | 199 |
| Hessisches Tiramisu..... | 201 |
| Frankfurter Apfelcreme..... | 203 |
| Karthäuser Kloß..... | 205 |
| Dampfnudeln mit Weinsoße..... | 207 |

Vorwort

Zwei Frankfurter Jungs, die sich seit der Kindheit kennen, wollten Euch ihre hessischen Lieblingsgerichte nennen. Eine Herdplatte für viele Gerichte, das war der Anfang unserer Kochbuch-Geschichte.

Eines Tages war es dann soweit, wir fühlten uns sicher und waren bereit. Rezepte, Gerichte, Mengenangaben und der Kopf war voll mit vielen Fragen. Von Kraut und Rippchen bis zum Fisch, setzten wir uns gemeinsam an einen Tisch.

Die Liebe zum guten Essen, die Leidenschaft zu Hessen. Das Auge isst mit, durch den fotografischen Klick. Beides konnten wir kreieren, um Euch neu zu inspirieren. Das Set-up gestellt, die Linse poliert, das Essen schön angerichtet und fotografiert. Voller Stolz dürfen wir Euch nun unser Buch präsentieren, viel Spaß beim Nachkochen und Servieren. Und jetzt macht Euch in die Küche nei, trinkt dabei 'nen Abbelwei.



Daniel Groß
Die Hesse koche



Sascha Scherer

Danksagung

Wir möchten uns vor allem beim kompletten Societäts-Verlag bedanken. Herrn Dr. Heinen und seinem Team, die uns von Anfang an immer zur Seite standen, die uns supported und uns das Ganze hier überhaupt ermöglicht haben. Ein Herzens-Dankeschön geht an Toni & Peggy von der Waldgaststätte Rosenhöhe. Wir durften einen ganzen Tag bei Euch kochen und shooten und das während des Tagesgeschäfts. Ihr seid wirklich Herzensmenschen, einen schönen Ruhestand! Ein weiteres großes Dankeschön geht an Sterneköchin Alexandra Müller, die uns zwei ihrer Rezepte zur Verfügung gestellt hat.

Daniel: Mein erster Dank geht an meine Familie, die mich immer unterstützt hat auf meinem kompletten Lebensweg, der in der Gastronomie nicht immer einfach war. Vielen Dank an Mom und Dad, dass ich Eure Küche „missbrauchen“ durfte! Auch, dass wir Euer Equipment nehmen und einige Shootings bei Euch machen durften. Ich danke auch meinen bisherigen Wegbegleitern, Chefs und Kollegen, die einem den Gastroalltag erleichtert haben und mit denen man zusammen gelernt, gekocht und gelacht hat. Ich danke Sasch für die super Zusammenarbeit, wir haben viele Tage und Stunden zusammen verbracht und hatten eine Menge Spaß dabei. Es war nicht immer einfach, aber einfach kann ja jeder :)

Sascha: Ich danke meinen Eltern, ohne Euch wäre vieles nicht möglich gewesen. Ich danke meiner Frau, die mich hierbei zeitlich und auch sonst immer unterstützt hat. Ich danke meinen Kindern, Ihr seid der Grund, immer weiter zu machen. Ich liebe Euch alle sehr! Ich danke Daniel für's Pfanneschwenken und Anrichten und für die klasse Stunden, die wir zusammen in dieses Projekt gesteckt haben.



Klauer Schnitzbrot

Frankfurter Schneegöber
(Rezept S. 19)



Harzer Käse-Salat

Zunächst den Käse kleinschneiden, die Zwiebeln schälen und anschließend würfeln. Beides mit Öl, Essig, Senf, Petersilie und Kümmel vermischen und mit Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mindestens **zwei Stunden** gut durchziehen lassen.

Die Weißbrotscheiben in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz goldgelb anbraten, anschließend halbieren und zusammen mit dem Käse-Salat beispielsweise in einem hohen Glas (wie auf dem Bild) garnieren.

20 Min – * ** *

8 Portionen:

2 Stangen Harzer Käse
2 Zwiebeln
2 EL Öl
1 TL Essig (am besten Apfelessig)
1 TL Senf
Pfeffer
Paprikapulver
Kümmel (nach Belieben), gehackt
1 Handvoll Petersilie, gehackt

Zutaten für die Beilage:

4 Weißbrotscheiben
Etwas Butterschmalz zum Anbraten

Tipp: Als Garnitur eignen sich zudem noch frisch geriebener Apfel und Nüsse.



Worschtsalat

Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und ebenfalls sehr klein schneiden.

Wasser mit dem Meersalz vermischen und anschließend mit Essig, Öl, Senf und etwas Gurkenwasser in eine Schüssel geben. Zwiebelringe und Petersilie der Marinade hinzufügen und kurz zur Seite stellen.

Den Emmentaler, die Lyoner und die Essiggurken in feine Streifen schneiden und anschließend zu den Zwiebeln in die Marinade geben und alles gut vermengen. Mit etwas weißem Pfeffer und nach Geschmack noch ein wenig mit Salz abschmecken.

Tipp: Man sollte den Wurstsalat mindestens eine Stunde gut durchziehen lassen, damit er seinen vollen Geschmack entfalten kann. Dazu passt am besten ein frisches Bauernbrot.

30 Min - * **

6 Portionen:

1 ½ große
Gemüsezwiebeln
½ Bund Petersilie
200 ml Wasser
2 TL Meersalz, für das
Salzwasser
220 ml Essig, weiß
2 EL Senf
30 ml Sonnenblumenöl
2 Essiggurken + etwas
Gurkenwasser
850 g Lyoner-Wurst
250 g Emmentaler
Pfeffer, weiß
Salz



Hessischer Spundekäs

Zuerst den Camembert in feine Würfel schneiden. Magerquark mit Frischkäse, Camembert-Würfeln und Schmand kräftig verrühren. Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Paprikapulver unter die Creme mischen und alles mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingskräuter waschen, trocken schütteln, klein hacken und hinzugeben. Anschließend die Masse **ca. eine Stunde** kaltstellen und gut durchziehen lassen.

Zu guter Letzt die Radieschen raspeln, den Spundekäs damit ausgarnieren und servieren.

25 Min – * ** *

4–6 Portionen:

100 g Camembert
200 g Magerquark
100 g Frischkäse
200 g Schmand
1 Knoblauchzehe
2–3 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz, Pfeffer
Etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
1 Handvoll Frühlingskräuter, z.B. Kerbel, Estragon, Zitronenmelisse
1 Bund Radieschen

Tipp: Eine Brezel oder frisches Brot und ein kalter Apfelwein passen perfekt dazu!