



INGRID SCHICK

Apfelwein Kompositionen



Die besten Rezepte
zum Trinken und Essen



s/v

Bildnachweis

Titelseite/Rückseite: kaptn/AdobeStock, SINNBILD Design /AdobeStock,
9dream studio/Shutterstock, xpixel/Shutterstock, baibaz/Shutterstock.

S. 12: bear_productions/Shutterstock · S. 15: Ermak Oksana/Shutterstock
S. 19: baibaz/shutterstock · S. 21: Food Clicker/Shutterstock
S. 23: Ermak Oksana/Shutterstock · S. 25: NUM LPPHOTO/Shutterstock
S. 26/27: Manfred Ruckszio/Shutterstock · S. 31/32: Oksana_Schmidt/Shutterstock
S. 34: Tarasyuk Igor/Shutterstock · S. 39: Animaflora PicsStock/Shutterstock
S. 41: Hong Vo/Shutterstock · S. 44: UvGroup/Shutterstock
S. 47: bergamont/Shutterstock · S. 48: Valentyn Volkov/Shutterstock
S. 54: Tim UR/Shutterstock · S. 57: Valentyn Volkov/Shutterstock
S. 58/59: Seven Swans/ Ricky Saward · S. 61: budgaugh/iStock
S. 62: Valery121283/Shutterstock · S. 65: New Africa/Shutterstock
S. 67: domnitsky/Shutterstock · S. 68: Christian Jung/AdobeStock
S. 71: ClonProject/Shutterstock · S. 73: Selldon Photography
S. 76: earthphotostock/Shutterstock · S. 77: Kovaleva_Ka/Shutterstock
S. 78: JIANG HONGYAN/Shutterstock · S. 80: SizeSquares/Shutterstock
S. 82/83: nblx/Shutterstock · S. 84: innakreativ/Shutterstock
S. 88: TaniaKitura/Shutterstock · S. 93: Aytana Mayotte/Shutterstock
S. 99: urfin/Shutterstock · S. 101: Pixel-Shot/Shutterstock
S. 102/103: Elena Hramova/Shutterstock · S. 105: Sergey Bukharev/Shutterstock
S. 108: Ermak Oksana/Shutterstock · S. 115: NUM LPPHOTO/Shutterstock
S. 121: Pixel-Shot/Shutterstock · S. 127/125: NatalyaBond/Shutterstock
S. 126: MarcoFood/Shutterstock · S. 129: Yeti studio/Shutterstock
S. 133: New Africa/Shutterstock · S. 134: stockphoto-graf/Shutterstock

INGRID SCHICK

Apfelwein Kompositionen



Die besten Rezepte
zum Trinken und Essen



Der Umwelt zuliebe nicht in Folie verpackt.

1. Auflage · Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag

© 2025 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Hedderichstraße 49 · 60594 Frankfurt am Main

vertrieb@societaets-verlag.de

Satz: Medienproduktion, Verlag Dierichs GmbH & Co. KG, Kassel

Umschlaggestaltung: Bruno Dorn, Societäts-Verlag

Umschlagabbildung: siehe Bildnachweis

Druck und Verarbeitung: GRASPO CZ

Printed in EU 2025 · ISBN 978-3-95542-530-2

Der Verlag behält sich das Text- und
Data-Mining nach § 44b UrhG vor, was
hiermit Dritten ohne Zustimmung des
Verlages untersagt ist.

Besuchen Sie uns im Internet: www.societaets-verlag.de



societäts|verlag

Inhalt

EDITORIAL	7
APFELWEIN – DAS GEHEIMNIS DES GESCHMACKS	8
CIDER MON AMOUR!	10

SUPPEN, VORSPEISEN & TAPAS	12
Rote Beete-Salat mit Apfelwein-Dressing & Ziegenkäse-Crostini	14
Sellerie-Apfel-Suppe mit Apfelwein & Forellentopping	16
Süßkartoffelsuppe mit Apfelwein	18
Handkäs-Tatar mit Apfelwein-Vinaigrette & Ketchup »Zum Heiligen Stein«	20
Handkäs-Salat mit Apfelwein-Musik	22
Apfelwein-Chutney à la Bembeltown	24
Beschwipste Bratwurst in Äppelwoi	26
Ziegenfrischkäse mit Cider-Honig-Dressing & Walnüssen	28
Bäppis Grüne-Äppler-Soße	29

HAUPTGERICHTE	30
»Haxenburger« mit Apfelweinzwiebeln & Calvados-Jus	32
Wilde Sau mit Toro Loco im Römertopf	34
Forellenfilet auf Gemüseis mit Äpplerschaum	36
Wirsingroulade mit Apfelwein-Specksoße	38
Rehrücken mit Holunderspargel & Apfelwein-Hollandaise	42
Gegrillte Bauchlappen mit Äpplerschmand	46
Ebbelwoi-Hinkelsche	48
Lammbraten in Apfelwein geschmort mit Gänsstebbel	50
Wildschweinbauch aus dem Taunus mit Odenwälder Apfelbrand flambiert & Frankfurter Apfelwein glaciert	54

STERNEKÜCHE	58
Jakobsmuscheln Cidre-Beurre-Blanc Fenchel	60
Safranrisotto Montebianco mit Cidre-Eis	63
Bachsaiblingsfilet mit grünem Holunder in Apfelwein	66
Interpretation von der Tarte Tatin	72
Apfelweineis mit Haselnuss-Crumble & Haferschaum	78

INTERNATIONALE KOMPOSITIONEN	82
Muscheln in Cidre	84
Seehecht in Cidre mit Mayonnaise »homemade«	86
Kalbsarrostini mit Apfel & Apfelwein	89
Bäckerofen Odenwälder Art	92
Apfelwein-Mincemeat-Pie	94
Hessisch-ukrainische Kartoffelrolle	96
Couscous-Salat mit edlem Apfelessig	98
Salbei-Leber in Cidersoße	100

DESSERTS, GEBÄCK & MEHR	102
Apfelweingelee	104
Tarte Tatin von der Roten Sternrenette	106
Apfelwein-Sahnetorte	109
Apfelwein-Panna-Cotta mit Apfelweingelee	112
Apfelweintorte	114
Apfelweintörtchen	116
Oma Irmgards Hefeklöße und Karthäuser Klöße in Apfelweinsoße	118
Tiramisu auf hessisch	122

COCKTAILS & DRINKS	124
Apfelweinbowle mit Erdbeeren	126
»Omas Geheimnis«	127
»Bembel Dancer«	128
Heißer Apfelwein mit weihnachtlichen Gewürzen	129
»Ap*ferol Spritz«	130
»Bembeltown Dynamite«	131
»Bembelrinha«	132
»Frankfurt Sprizz«	135
DIE REZEPT-PATINNEN UND -PATEN VON A – Z	136
DIE AUTORIN	159

Gibt das Leben dir Äpfel, mache Apfelwein daraus!

Apfelwein? Nicht-Hessen rümpfen schon bei der Erwähnung des sauren Getränks die Nase. Den Hessen im Allgemeinen und den Frankfurtern im Speziellen mundet der Wein aus Äpfeln aber wie ambrosischer Nektar. Und in ihrer lokaltypischen Lust am Disput stricken sie auch an der Legende, sie hätten das »Stöffche« erfunden. Stimmt aber nicht! Egal, ob Apfelwein, Most oder Viez – an der Ostseeküste wird der Wein aus Äpfeln ebenso gekeltert und ausgebaut wie in Franken oder im Saarland.

Wer einen Blick über den Rand des »Bembels« wagt, wird entdecken, dass der Wein aus Äpfeln in der spanischen Provinz Asturien als Sidra Teil der Lebensphilosophie ist. In der Normandie gehört Cidre zur kulinarischen Grundausstattung. Jenseits des Ärmelkanals blickt man auf eine mehr als 300-jährige Cider-Geschichte zurück. Globetrotter in Sachen Apfelwein werden sogar in Norwegen, in Japan und in Kanada Apfelwein in seinen lokaltypischen Ausprägungen finden. Einen umfassenden Überblick über die internationale Apfelwein-Vielfalt gibt die alljährlich im Frankfurter Palmengesellschaftshaus stattfindende Cider World.

Hinter jedem Wein vom Apfel stehen Menschen mit einer sehr individuellen Philosophie. Und genauso individuell sind auch die Rezepte, die mir Gastronomen, Apfelwinzer, bekannte Hessinnen und Hessen aus Politik und Kultur zur Verfügung gestellt haben.

Ich wünsche Ihnen genussvolle Lektüre und viel Freude beim Nachkochen der Apfelwein-Kompositionen.

Ingrid Schick

Apfelwein – Das Geheimnis des Geschmacks

Für die Harmonie des Geschmacks sorgen beim Apfelwein wie beim Wein aus Trauben die verwendeten Grundprodukte und die Arbeit des Winzers oder Apfelwinzers im Keller. Nicht alle Äpfel eignen sich für die Herstellung von Apfelwein. Ein ausgewogenes Verhältnis von ausreichendem Säuregehalt und Süße in Form von Fruchtzucker müssen sie haben. Die Äpfel sollten zudem die Nährstoffe und Mineralien ihres Standortes aufgenommen haben und am Baum ausgereift sein, damit sich die Vielfalt ihrer Aromen entwickeln kann. Erst dann sind Äpfel reif für Kelter und Keller.

Erdig oder mineralisch, lehmig oder Granit – nicht nur der Rohstoff Apfel, auch das Terroir bringt seinen Geschmack in den Wein. Die Äpfel einer Apfelsorte, zur selben Zeit geerntet und unter denselben Kelter- und Kellerbedingungen verarbeitet, schmecken nicht identisch, wenn die Bäume auf unterschiedlichen Böden stehen. Schlussendlich entscheidet der Kellermeister, wie er den Apfelwein ausbauen will: den Sortencharakter erhaltend und nach seiner persönlichen Stilistik, in dem er den Apfelwein beispielsweise im Barrique ausbaut.

Wie beim Traubenwein können im Apfelwein Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen wahrgenommen werden. Primäraromen liefern die Apfelsorte und das Terroir. Die Sekundäraromatik entsteht durch die Herstellung, zum Beispiel bringt starkes Pressen der Maische mit Kernen und Stielen einen Bittermandelton, durch die Lagerung im Eichenfass hingegen kommt dessen Aromatik in den Apfelwein und der gezielte Einsatz von Hefen kann für den Duft von frisch gebackenen Brioches sorgen. Die Tertiäraromatik entsteht durch die Alterung.

Apfelwein kann klar sein oder naturtrüb. Seine Farben changieren von hell- bis zitronengelb mit grünlichen Reflexen bis sattem strohgelb. Er kann nach frisch gepresstem Apfelsaft, blumig oder nach exotischen Früchten riechen. Hefetöne, die beim Apfelschaumwein erwünscht sind, sollte der Apfelwein ebenso wenig haben wie eine Essignote. Und flach sollte er schon gar nicht schmecken.

Der Wein von Äpfeln soll – bis auf einige Ausnahmen – jung getrunken werden. Der Duft kündigt den Geschmack an: das sortentypische Aroma der Goldparmäne ist zum Beispiel nussig, exotische Aromen wie Ananas zeichnen die Ananasrenette aus und frische grüne Apfelaromen den Boskoop. Das Schönste für einen Apfelweinkenner ist, den Geschmack des Apfels, zum Beispiel der vollreifen Goldparmäne, am Baum zu kennen und diesen Geschmack im Wein wiederzufinden. Dann weiß man, dass es dem Apfelwinzer gelungen ist, die Sortentypizität bei der Arbeit im Keller zu erhalten.

Gastkolumne von Susanne Drexler,
Gründerin und Inhaberin Gourmet Connection

Cider mon amour!

Es gibt sie noch, die guten Dinge, für die man reisen muss. Erstaunlich in unserer globalisierten Welt, in der man einen fränkischen Bocksbeutel in Neufundland serviert bekommt und tropische Früchte bei Tiefschnee. Aber ausgerechnet der Apfelwein und seine Artverwandten sind oft keineswegs mit einem Klick im Internet zu bekommen.

Während in England auf nahezu jeder Getränkekarte mindestens ein Cider zu finden ist wie hierzulande ein Bier als guter Durstlöcher, und in Frankreich auch im Sternebereich immer ein oder mehrere Cidre angeboten werden als niedrigalkoholische (und übrigens auch preislich interessante) Alternativen zum Wein, kann man bei uns bisher beides nahezu nie im Restaurant bestellen. Bessere Qualitäten packt man sich lieber gleich im Urlaub ein, sie werden selten importiert. Dabei sind englische Apfelgärten berühmt für ihre Sortenvielfalt, zu den populärsten Sorten für die Cider-Herstellung zählen »Dabinett« und »Yarlington Mill«. Beide punkten mit hohem Taningehalt und geringem Säureanteil, also einer Kombination, die vielen Premium-Cidern den typischen, leicht bitteren Geschmack verleiht.

Auch in Asturien, wo mehr als 500 verschiedene Apfelsorten angebaut werden, ist der Sidra ein traditionelles Getränk. Er zeichnet sich durch seinen kräftigen, herben Geschmack und eine gute Säure aus. Traditionell wird Sidra in hohen, dünnwandigen Gläsern aus 30 cm Höhe in einem »Escanciado«-Gießritual eingeschenkt. Dann gibt es noch Sidro aus dem apfelreichen Norditalien, und auch einige deutsche Kelterer wie

Jörg Geiger oder die Privatkelterei van Nahmen bereichern die Auswahl mit ihrem Cidre. Allein bei der Weltleitmesse Cider World in Frankfurt als Apfel-Epizentrum geben sich Produzenten aus 14 Ländern ein Stelldichein.

Alle Zeichen sind also auf Erfolg gerichtet: Die Apfelweine jeglicher Couleur vereinen, was es für einen globalen Erfolg braucht. Regionale Produkte, eine weltweite Vielfalt, Low- und sogar exzellente Non-Alcohol-Produkte, die mit Kräutern den Verzicht auf alkoholische Gärung wettmachen. Ein großes Medieninteresse, großartige Spezialistinnen und Spezialisten wie die Sommelières Hilker & Schmitt oder den berühmten Gabe Cook alias »The Ciderologist«.

Und was fehlt? Mutige Gastronomen, die das Produkt anbieten und auch in eine Getränkebegleitung einbetten. Das Wissen und die Unterschiede und die hohen Qualitäten, die mit dem Grundprodukt Apfel möglich sind. Aber besonders: Die Konsumenten, die bereit sind, für dieses Kulturgut Geld auszugeben. Es scheint, dass der Respekt vor der Traube immer noch größer ist, weil man Reben nicht einfach wie einen Apfelbaum in den Vorgarten setzen und das Fallobst auflesen kann.

Susanne Drexler hat sich mit der Marketing- und Kommunikationsagentur Gourmet Connection ganz dem Thema Genuss verschrieben. Viele denken, ihr Herz würde nur für Schaumwein und Kaviar schlagen, aber ihre große Liebe gehört Cider, Cidre & Co. Ihre Großtante Elfie hat schon in den 1970er Jahren Cidre und Calvados in der Normandie hergestellt. Für die Initialzündung sorgte jedoch ihre Stellvertreterin Patricia, als sie ihr in einem Londoner Pub eine Flasche in die Hand gedrückt hat und trocken erklärte: »Probiere mal das, da sieht man nicht immer so wie eine Tussi aus mit seinem Weinglas. Das schmeckt richtig gut.« Wie recht sie hatte!



Suppen, Vorspeisen & Tapas

Traditionell verwurzelt. Experimentell verfeinert. Mit Apfelwein zubereitet. Entdecken Sie die köstliche Rezeptausswahl aus der Frankfurter Traditionsküche bis zu kreativen Überraschungen für Suppen und Häppchen! Für jeden Geschmack, egal ob herzhaft wie der »Handkäs-Salat mit Apfelwein-Dressing« oder modern wie der raffinierte »Rote Beete-Salat mit Apfelwein-Dressing und Ziegenkäse-Crostini« – es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

TAREK AL-WAZIR, POLITIKER

Rote Beete-Salat mit Apfelwein-Dressing & Ziegenkäse-Crostini

Kochende Leidenschaft – allerdings mehr für Grüne Politik als für den Herd. Auch wenn Tarek Al-Wazir den Wochenmarkt in seiner Heimatstadt Offenbach liebt und regelmäßig besucht, zieht er es vor, bekocht zu werden. Für das folgende Rezept konnte sich der ehemalige stellvertretende Hessische Ministerpräsident jedoch begeistern.

ZUTATEN ROTE BEETE- SALAT

12 EL Apfelwein
2 EL Wasser
Salz, Pfeffer zum Würzen
2 TL Honig, flüssig
8 EL Rapsöl
1 Apfel, säuerlich
3 Stiele glatte Petersilie
350 g Rote Beete
(vorgekocht)

ZUBEREITUNG ROTE BEETE-SALAT

- 1/ Apfelwein mit 2 EL Wasser, Salz, Pfeffer und dem flüssigen Honig mit dem Schneebesen zu einer Vinaigrette verrühren.
- 2/ Rapsöl unterrühren.
- 3/ Den Apfel vierteln, entkernen, sehr fein würfeln und unter die Vinaigrette mischen.
- 4/ Blätter von der glatten Petersilie abzupfen und hacken.
- 5/ 350 g vorgekochte Rote Beete in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden.

- 6/ Rote Beete auf 4 Tellern verteilen, mit der Apfelwein-Vinaigrette beträufeln und der gehackten Petersilie bestreuen.

ZUBEREITUNG CROSTINI

- 1/ Baguette in Scheiben schneiden.
- 2/ Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.
- 3/ Ziegenkäserolle in 8 Scheiben schneiden.
- 4/ Baguettescheiben entweder antoasten oder in der Pfanne mit etwas Rapsöl anrösten, dann mit 2 Scheiben Ziegenkäse belegen.
- 5/ Die belegten Baguettescheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei Oberhitze wenige Minuten überbacken, bis der Käse leicht zerläuft.
- 6/ Aus dem Backofen nehmen, mit etwas flüssigem Honig beträufeln und lauwarm zum Rote Beete-Salat servieren.

ZUTATEN FÜR CROSTINI MIT ZIEGENKÄSE

8 Scheiben Baguette
200 g Ziegenkäse, Rolle
2 EL Honig, flüssig



ANDREAS SCHNEIDER, OBSTHOF AM STEINBERG

Sellerie-Apfel-Suppe mit Apfelwein & Forellentopping

Andreas Schneider ist quasi unter Apfelbäumen geboren. Sein Herz schlägt für die biologische Obstbaukultur, die Vielfalt des Apfels und den Apfelwein. Der gelernte Obstbauer ist ein Apfelwein-Pionier der ersten Stunden und Apfelwinzer aus Leidenschaft! Beim folgenden Rezept vereint er gekonnt Vieles von dem, was ihm lieb ist und schmeckt.

ZUTATEN SUPPE

200 g Knollensellerie
 ½ Stange Staudensellerie
 100 g Zwiebeln
 4–5 Äpfel, süß-säuerlich
 30 g Butter
 400 ml Apfelwein
 (z.B. Goldparmäne Alte Bäume)
 400 ml Gemüsefond
 200 ml Sahne
 Fleur de Sel, fein
 Cayennepfeffer
 Saft einer ½ Zitrone
 50 g Butter

ZUBEREITUNG SUPPE

- 1/ Sellerie putzen und in kleine Stücke schneiden.
- 2/ Zwiebel schälen, in kleine Würfelchen schneiden.
- 3/ ½ Stange Staudensellerie ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
- 4/ Äpfel schälen, Gehäuse ausstreichen und in Würfel schneiden.
- 5/ Selleriestücke, Zwiebeln und Äpfel in der Butter anschwitzen, dann mit dem Apfelwein ablöschen.
- 6/ Mit Gemüsefond und Sahne auffüllen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Einlagen weich sind.

- 7/ Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken.

ZUBEREITUNG FORELLEN-TOPPING

- 1/ Forellenfilets klein zupfen, ggf. von Gräten befreien.
- 2/ Meerrettich fein reiben.

ZUTATEN TOPPING FORELLE

2 Forellenfilets,
 geräuchert, ohne Haut
 20 g Meerrettich, frisch
 gerieben
 4 TL Kürbiskernöl

ZUBEREITUNG SELLERIE-CRUNCH

- 1/ Apfel schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden.
- 2/ ½ Stange Staudensellerie sehr fein schneiden.
- 3/ Öl in einer Pfanne erhitzen, Apfel und Staudensellerie darin anbraten und mit Zucker karamellisieren lassen.

ZUTATEN CRUNCH

1 Apfel
 ½ Stange Staudensellerie
 2 EL neutrales Öl
 2 EL Zucker

ANRICHTEN: Suppe in tiefe Teller füllen, mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl beträufeln und mit Crunch bestreuen. Forelle mit einem Klecks Meerrettich garniert auf die Suppe setzen.

THOMAS WOLFF, QUERBEET BIOLIEFERSERVICE

Süßkartoffelsuppe mit Apfelwein

Die Bio-Süßkartoffeln für dieses Gericht wachsen auf den Feldern des Pappelhofs. Genau dort, wo die Bio-pioniere Thomas Wolff und Frank Deltau die Anbau- und Vermarktungskoooperation Querbeet leiten. Hier werden die gesunden Knollen kontrolliert ökologisch und ohne den Einsatz von chemischen Düngemitteln oder Pestiziden kultiviert. Diese Süßkartoffeln überzeugen durch ihren angenehm süßlich-nussigen Geschmack und wertvolle Nährstoffe, die sie zu einem echten Superfood machen. Verfeinert wird das Süppchen durch einen kräftigen Schuss Wetterauer Apfelwein.

ZUBEREITUNG

- 1/ Von einer Süßkartoffel mit dem Julienne-Schneider eine gute Handvoll dünne Streifen abschälen, beiseitestellen, restliche Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
- 2/ Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 3/ Zwiebeln und Schalotten sehr fein schneiden und in Butter glasig andünsten.

ZUTATEN

- 4/ Kartoffelwürfel und Apfelstückchen dazugeben und mit andünsten.
- 5/ Erst mit dem Apfelwein, dann mit der Gemüsebrühe aufgießen.
- 6/ Hitze reduzieren und alles weich köcheln lassen.
- 7/ Mit dem Stabmixer gut durchmischen, mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
- 8/ Während der Kochzeit ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen.
- 9/ Die Kartoffelstreifen mit Haushaltspapier trocken tupfen, portionenweise frittieren, bis sie knusprig sind, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
- 10/ Die fertige Suppe in Teller oder Bowls füllen, mit einem Klecks Schmand und den frittierten Süßkartoffelstreifen dekorieren.

800 g Süßkartoffeln
 2–3 Äpfel, je nach Größe
 2–3 Zwiebeln, je nach Größe
 4–6 Schalotten
 0,5 l Land-Apfelwein
 (z.B. von der Heldenberger Apfelbiene)
 1 l Gemüsebrühe
 4 EL Butter
 2–3 Msp. Cayennepfeffer, nach Geschmack
 Salz, nach Geschmack
 3–4 EL Schmand



**NINA & BORIS SAUERBORN,
KETCHUP-MANUFAKTUR ZUM HEILIGEN STEIN**

Handkäs-Tatar mit Apfelwein-Vinaigrette & Ketchup »Zum Heiligen Stein«

Der einzigartige Geschmack des Ketchups »Zum Heiligen Stein« verleiht diesem raffinierten Rezept, das den klassischen Handkäs modern interpretiert und mit einer würzig-fruchtigen Note verfeinert, besondere Geschmacksmomente. Denn für 100 Gramm größtenteils handgemachten Ketchup werden 400 Gramm sonnengereifte italienische Tomaten verarbeitet und der Rohrzucker steuert eine feine Karamellnote bei.

ZUTATEN HANDKÄS- TATAR

2 Stück Handkäse
(z. B. Harzer Roller)
1 kleine Zwiebel,
fein gewürfelt
1 TL Butter oder Öl
1 TL Senf
(mittelscharf oder grob)
1 TL Honig
Salz, Pfeffer nach
Geschmack

ZUBEREITUNG HANDKÄS-TATAR

- 1/ Den Handkäs in sehr kleine Würfel schneiden oder mit einer Gabel fein zerdrücken.
- 2/ Die Zwiebelwürfel in Butter oder Öl glasig anschwitzen.
- 3/ Den Käse mit den Zwiebeln, Senf, Honig, Salz und Pfeffer gut vermengen.
- 4/ Die Mischung für mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten.

ZUBEREITUNG APFELWEIN-VINAIGRETTE MIT KETCHUP

- 5/ Apfelwein, Ketchup, Apfelessig, Öl, Senf und Honig in einer Schüssel vermengen.
- 6/ Mit einem Schneebesen kräftig verrühren, bis eine emulgierte Vinaigrette entsteht.
- 7/ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8/ Das Handkäs-Tatar mit einem Servierring oder einer kleinen Form auf einem Teller platzieren.
- 9/ Die Apfelwein-Ketchup-Vinaigrette darüber träufeln oder daneben anrichten.
- 10/ Mit frisch gehacktem Schnittlauch oder Petersilie garnieren.
- 11/ Mit kräftigem Bauernbrot oder dunklem Pumpernickel servieren.

ZUTATEN APFELWEIN- VINAIGRETTE

50 ml Apfelwein
1 EL Ketchup
»Zum Heiligen Stein«,
Edition würzig
1 TL Apfelessig
2 EL Raps- oder Sonnen-
blumenöl
½ TL Senf
1 TL Honig
Salz, Pfeffer nach
Geschmack

TIPP: Für eine intensivere Note kann das Handkäs-Tatar mit etwas Kümmel oder gerösteten Walnüssen verfeinert werden.



CHRISTIAN IMMEL, APFELSCHMIEDE NEUENHAIN

Handkäs-Salat mit Apfelwein-Musik

Handkäs mit Musik ist eines der typischen hessischen Gerichte. Kongeniale Begleiter sind Apfelwein und deftiges Sauerteigbrot. Traditionell wird der Handkäs mit »Musik«, einer würzigen Marinade aus Essig, Öl und Zwiebeln, serviert. Christian Immel hat das Grundrezept mit Apfelwein aufgepeppt. Und auch hier gilt: Der Apfelwein im Gericht ist der ideale Begleiter zum Gericht.

ZUTATEN

1 Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln
1 Apfel
4 Handkäsetaler
6 EL Apfelwein
4 EL Öl
1 EL Apfelweinessig
Salz, Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

- 1/ Zwiebeln schälen und klein würfeln.
- 2/ Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
- 3/ Apfel waschen und klein würfeln.
- 4/ Handkäs in Würfel schneiden.
- 5/ Apfelwein und Öl zu einer Emulsion verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, alles vermischen.
- 6/ Die Vinaigrette vorsichtig mit Apfelweinessig abschmecken (nach Geschmack 1 EL).
- 7/ Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Apfel in die Vinaigrette geben.

- 8/ Handkäs mit der Vinaigrette vermischen. Optional mit Kümmel bestreuen und eine Stunde durchziehen lassen.
- 9/ Dazu empfehlen wir ein krustiges Sauerteigbrot mit Butter bestreichen.



JÜRGEN R. SCHREITER, BEMBELTOWN

Apfelwein-Chutney à la Bembeltown

Ein Chutney ist eine würzige, teils süß-saure, mitunter auch scharf-pikante Soße aus der indischen Küche. Es kann flüssig, cremig oder pastös zubereitet werden. Die Engländer brachten Chutneys während der Kolonialzeit nach Europa, wo sich Varianten mit Frucht- oder Gemüsestückchen durchgesetzt haben – so wie bei dem hessischen Apfelwein-Chutney von Jürgen R. Schreiter.

TIPP: Für eine süße Variante können Sie mehr Zucker verwenden. Für eine schärfere Variante können Sie mehr Chilischote oder Chilipulver hinzufügen. Das Chutney passt hervorragend zu Käse, Gegrilltem, Brot oder als Beilage zu herzhaften Gerichten und eignet sich gut zum Verfeinern von Salatdressings.

ZUBEREITUNG

- 1/ Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 2/ Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken.
- 3/ Chilischote (falls verwendet) entkernen und fein hacken.
- 4/ In einem großen Topf etwas Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin glasig dünsten. Chilischote (falls verwendet) hinzufügen und kurz mitdünsten.
- 5/ Apfelwürfel, Apfelwein, Apfelessig, Zucker, Senfkörner, Koriandersamen, Zimt und Nelkenpulver hinzufügen.

ZUTATEN

1 kg Äpfel (z. B. Boskoop oder Cox Orange)
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
 1 rote Chilischote, optional
 200 ml Apfelwein
 100 ml Apfelessig
 150 g Zucker (brauner Zucker oder Gelierzucker)
 1 TL Senfkörner
 1 TL Koriandersamen
 ½ TL Zimt
 ¼ TL Nelkenpulver
 Salz, Pfeffer nach Geschmack

- 6/ Alles gut verrühren und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und das Chutney unter gelegentlichem Rühren ca. 30–45 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und das Chutney eingedickt ist.
- 7/ Das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8/ Wer mag, kann zum Ende des Kochvorgangs noch eine Handvoll Walnusskerne unterrühren.

ABFÜLLEN

- 1/ Es ist üblich, Chutney in Gläsern einzumachen, um von einer langen Haltbarkeit zu profitieren. Deswegen das heiße Chutney in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschließen.
- 2/ Das Chutney hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.



JÜRGEN DILLESEGER, APFELWEIN CENTRUM HESSEN

(»GERIPPTE MUSEUM«)

Beschwipste Bratwurst in Äpfelwoi

Eine Bratwurst mit Äpfelwoi »beschwipst« zu machen, ist total einfach – und die Köchin oder den Koch ebenso! Denn es gilt: Verwende zum Kochen am besten den gleichen Apfelwein zum Verfeinern der Gerichte, den du deinen Gästen später auch servierst – oder selbst beim Kochen trinkst.

ZUTATEN

2,5 l Äpfelwoi, davon
1,5 l für die Brühe und
1 l für den Koch/die Köchin
(am besten schmeckt ein
säurebetonter Äpfelwoi)
1 Bund Suppengemüse
1 Gemüsezwiebel, mittel-
groß
1 Stange Lauch
Etwas Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, gemahlene
Muskatnuss zum Würzen
4 feine Bratwürste,
gebrüht
½ Rolle Grüne-Soße-
Kräuter

ZUBEREITUNG

- 1/ 1,5 l Äpfelwoi in einen ausrei-
chend großen Topf füllen und
langsam erhitzen.
- 2/ 1 l Äpfelwoi kommt in den
Bembel zur Erfrischung des
Kochs/der Köchin.

- 3/ Das Suppengemüse und die Zwie-
bel würfeln (nicht zu groß!) und
den Lauch in schmale Scheiben
schneiden.
- 4/ Danach alles in etwas Öl anbraten,
dann in den Äpfelwoi geben und
eine Gemüsebrühe herstellen.
- 5/ Mit Salz (sparsam), Pfeffer und
Muskatnuss abschmecken.
- 6/ Die Bratwürste mit einer Gabel
mehrfach einstechen und in die
Brühe geben.
- 7/ Das Ganze mindestens eine
Stunde bei kleiner Hitze ziehen
lassen. In der Zwischenzeit könnte
man den Bembel leeren...
- 8/ Die Kräuter der Grünen Soße klein
hacken.
- 9/ Die Bratwürste vor dem Verzehr
aus der Brühe holen, klein schnei-
den und auf einem Suppenteller
anrichten.
- 10/ Die Brühe mit dem Gemüse hinzu-
geben und reichlich mit Kräutern
der »Grie Soße« bestreuen.



MICHAELA VAY, HEART OF MAIN

Ziegenfrischkäse mit Cider-Honig-Dressing & Walnüssen

Allein die klassische Kombination von Ziegenfrischkäse, Honig und Walnüssen sorgt für eine Geschmacksexplosion im Mund! Aber das Honig-Senf-Cider-Dressing von Michaela Vay setzt dem Genuss noch ein Krönchen auf.

ZUTATEN

100 g Walnüsse
1 EL Zucker
1 – 2 Schalotten,
je nach Größe
400 g Ziegenfrischkäse

ZUTATEN DRESSING

1 Zitrone
2 – 3 EL Honig
200 ml Cider
1 TL Dijonsenf
Salz, Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

- 1/ Walnüsse in der Pfanne mit etwas Zucker karamellisieren, beiseitestellen.
- 2/ Schalotten waschen und in kleine Ringe schneiden, beiseitestellen.
- 3/ Zitrone auspressen.
- 4/ Cider und Honig in einen Topf geben und zur Hälfte einkochen.
- 5/ Zitronensaft und Senf unterrühren.
- 6/ Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7/ Ziegenfrischkäse auf Tellerchen verteilen, mit dem Cider-Honig-Dressing beträufeln und etwas von den Schalotten darüber geben.
- 8/ Karamellierte Nusskerne darüber streuen.

THOMAS BÄPPLER-WOLF AKA BÄPPI, ENTERTAINER,
TRAVESTIEKÜNSTLER, STADTFÜHRER, LOKALPOLITIKER

Bäppis Grüne-Äppler-Soße

Zwei kulinarische Frankfurter Highlights auf einen Streich! Thomas Bäßler-Wolf aka Bäßpi kombiniert die Grüne Soße mit einem »Schöppsche« Ebbelwoi. Das ist eine frische und fruchtige Variante der Frankfurter Nationalspeise, besonders im Sommer.

ZUBEREITUNG

- 1/ Kräuter waschen und putzen.
- 2/ Kräuter klein hackeln. Der Rezeptpate schlägt vor: Mit dem Thermomix TM7 in 10 Sekunden fertig, die Autorin besteht auf Handarbeit, nämlich mit einem scharfen Messer die Kräuter zu feiner Konsistenz wiegen.
- 3/ Schmand, Saure Sahne und Senf dazugeben und kräftig vermischen.
- 4/ Apfelwein zugeben und mit der Masse gut verrühren.
- 5/ Zum Schluss den Quark unterrühren, damit die Konsistenz fester wird.
- 6/ Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

ZUTATEN

1 Packung Grüne-Soße-Kräuter
1 Becher Schmand
1 Becher Saure Sahne
2 Esslöffel Senf
0,3 l Apfelwein
125 g Quark
Salz, Pfeffer zum Würzen



Hauptgerichte

Ob im traditionellen Gasthaus oder im kreativen Fine-Dining-Restaurant: Apfelweine sind längst fester Bestandteil anspruchsvoller Gastronomie und stehen für eine authentische, regionale Genussskultur mit Geschichte und Zukunft. Apfelweine, edel, vielfältig und innovativ, inspirieren hessische Kochkünstler zu kulinarischen Experimenten – egal, ob als Begleiter oder zu »Rehrücken mit Holunderspargel, Kartoffel-Parmesan-Estragon-Praline und Apfelwein-Hollandaise« oder »Ebbelwoi-Hinkelsche«.

CARINA WILKEN & MATTHIAS ZEILER, ZUM KNOCHEN

»Haxenburger« mit Apfelweinzwiebeln & Calvados-Jus

Hamburger kann jeder. Aber Pulled Pork auf hessisch, also einen Burger mit gezupfter Haxe, von Apfelweinzwiebeln in Calvados-Jus mit selbstgekeltertem Apfelwein gekrönt, gibt es so nur im Bad Vilbeler Traditionsgasthaus Zum Knochen.

ZUTATEN HAXE

Ca. 2 kg Schweinshaxe
1 Bund Suppengrün
Je 3–5 Piment- und
Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
½ TL Pfeffer
1–2 TL Salz

ZUBEREITUNG

- 1/ Haxe etwa 3 Stunden mit Suppengrün, Piment, Wacholder, Lorbeer, Pfeffer und Salz köcheln.
- 2/ Derweil Zwiebeln in Streifen schneiden und mit etwas Zucker in etwas Butter karamellisieren.
- 3/ Mit Apfelwein gut ablöschen und ca. 30 Minuten köcheln.
- 4/ Das Fleisch von Knochen und Schwarte ablösen und zerrupfen.
- 5/ Klassische Jus kochen und mit Calvados verfeinern.
- 6/ Sesam-Bun tosten.
- 7/ 2–3 Blätter Lollo Rosso auf den unteren Teil des Brötchens legen

und darauf dann das gezupfte Fleisch geben.

- 8/ Die Calvados-Jus darüber gießen und zuletzt die Apfelweinzwiebeln darauf platzieren.
- 9/ Als »Deckelsche« die zweite Bun-Hälfte darauflegen und den Haxenburger mit Salat und Gurke oder Tomate an der Seite garnieren.

JUS, DEMI-GLACE, GLACE: Ganz klassisch wird ein Bratenfond mit Gemüse und Kalbsknochen hergestellt. Gemüse schnippeln, Knochen anrösten, Gemüse und Gemüsebrühe dazugeben, über Stunden köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren, immer wieder Gemüsebrühe nachfüllen – fertig! Das krasse Aroma einer hausgemachten Jus stammt nämlich von den angerösteten Kalbsknochen und der Tatsache, dass alles über Stunden reduziert wird. Je nachdem, wie stark man die Jus einkocht, bleiben am Ende Jus, Demi-Glace (stärker eingekochte Jus) oder Glace (dickflüssig eingekochte Jus) übrig. Luftdicht verschlossen kann man alle drei Variationen bis zu 3 Monate im Kühlschrank aufbewahren. Oder man gibt den Fond in einen Eiskwürfelbehälter und friert ihn ein.

ZUTATEN APFELWEIN- ZWIEBELN

4–5 Zwiebeln,
je nach Größe
1 TL Zucker
Etwas Butter
1 Flasche Apfelwein (am
besten aus der Kelterei
Zum Knochen)

ZUTATEN BURGER

4 Sesam-Buns
2 Schnapsgläschen
Calvados oder
Apfelbrand
1 Kopf Lollo Rosso

JÖRG STIER, KELTEREI STIER

Wilde Sau mit Toro Loco im Römertopf

Er ist gelbgold, zuweilen herb und säurebetont. Kult ist er ohnehin. Die nordspanischen Asturier und auch die Basken produzieren den Apfelwein als Sidra. Aber was die Spanier können, können Hessen wie Apfelwein-Entrepreneur und -Urgestein Jörg Stier schon lange, nämlich Apfelwein international beispielsweise als Sidra auszubauen und dazu regionaltypische Rezepte wie das folgende zu kreieren.

ZUBEREITUNG

- 1/ Römertopf und Deckel wässern.
- 2/ Fleisch mit Kräutersalz, Pfeffer, Knoblauch granuliert, Rosmarin (gemahlen) würzen.



- 3/ Das Gemüse klein würfeln, mit Gemüsebrühe, ca. ½ Flasche Toro Loco, Wachholderbeeren, Lorbeerblatt, frischem Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer, Liebstöckel vermischen.
- 4/ Einen Teil der Gemüsemischung auf den Boden des Römertopfes geben, das Fleisch darauflegen und den Rest der Gemüse- Mischung auf dem Fleisch verteilen, mit den Baconscheiben bedecken.
- 5/ Bei 180 Grad etwa 2 bis 2 ½ Stunden garen.
- 6/ Nach ca. einer Stunde das Fleisch wenden und nochmal gut mit der Gemüsemischung und der Flüssigkeit nachwürzen, wieder gut bedecken.
- 7/ Die komplette geschmorte Gemüsebrühe mit etwas Soßenbinder binden (wenn gewünscht vorher pürieren).
- 8/ Nachwürzen und eventuell noch etwas Toro Loco zugeben.

TIPP: Mit Apfelwein-Rotkohl und Klößen servieren, dazu eine Flasche fruchtig-perlenden »Toro Loco« genießen. Der apfeltypische Secco wurde mit einem Hauch spanischer Sonne, aber ganz ohne Restsüße, ausgebaut.

ZUTATEN (FÜR CA. 6 PERSONEN)

1,4 kg Wildschwein,
Braten aus der Keule
Kräutersalz, Pfeffer,
Knoblauch (granuliert),
Rosmarin (gemahlen)
2 Zwiebeln, mittelgroß
2 Karotten, mittelgroß
1 kleine Stange Lauch
½ rote Paprika
1 Stück Sellerie
2 weiche Tomaten
Etwas Stangensellerie
1 Pastinake
150 ml Gemüsebrühe
1 Flasche Toro Loco (aus
der Kelterei Stier)
Wachholderbeeren,
1 Lorbeerblatt,
Rosmarin, Pfeffer,
Liebstöckel
Frischer Knoblauch
Ein paar dünne Scheiben
Bacon

THORBEN LAAS, VOGELSBERGMÜCHE &
BERGHÜTTE HOHERODSKOPFKLAUSE

Forellenfilet auf Gemüserieis mit Äpfelschaum

Der Vulkan kocht – auch fein! Auf dem zweithöchsten Gipfel des Vogelsbergs, nämlich in der Berghütte Hoherodskopfklause, zelebriert Thorben Laas traditionelle hessische Küche mit Pfiff. Eigentlich geht es auf dem Vulkan mit Schmierschekuchen oder Vogelsberger Kartoffelwurst eher deftig zu. Aber Laas verwandelt regionale Zutaten in kreative, überraschende und köstliche Gerichte wie beim folgenden Rezept für die Vogelsberger Forelle.

ZUTATEN ÄPPLER- SCHAUM

1 Apfel (Elstar oder Jonagold)
1 Schalotte, klein
Etwas Rapsöl
250 ml Apfelwein
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG ÄPPLERSCHAUM

- 1/ Die Schalotte schälen und mit dem Apfel fein würfeln, in einem Topf mit Öl beides glasig anschwitzen und mit dem Apfelwein ablöschen und gut einreduzieren lassen.
- 2/ Mit der Sahne aufgießen und vorsichtig »köcheln« lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach 2–3 Minuten Köcheln zur Seite stellen.

ZUBEREITUNG GEMÜSEREIS

- 1/ Die Karotte, Zwiebel und Kohlrabi schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwenden.
- 2/ Den gekochten Reis dazugeben. Unter mehrmaligem Schwenken braten und mit Muskat abschmecken.

ZUTATEN GEMÜSEREIS

1 rote Zwiebel
1 Karotte
1 Kohlrabi
Etwas Butter
500 g Reis, gekocht
Muskat

ZUTATEN FISCH

ZUBEREITUNG FISCH

- 1/ Währenddessen die Forellenfilets mit dem Saft einer Limette beträufeln, mit Salz und Orangenpfeffer würzen.
- 2/ Die Filets in einer heißen Pfanne mit Öl zuerst auf der Hautseite, dann 3–4 Minuten von der Seite anbraten.
- 3/ Kurz vor Ende der Garzeit die Butter zugeben und fertig braten.
- 4/ Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und zu dem angeschwenkten Reis geben.

4 Forellenfilets –
vorzugsweise aus dem
Vogelsberg
Salz, Orangenpfeffer
2 Limetten
100 g Butter
1 Frühlingszwiebel

ANRICHTEN:

Gemüserieis durchschwenken und auf Teller verteilen. Jeweils ein Forellenfilet anlegen. Die Apfelweinsauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und angießen. Mit Limettenscheiben garnieren.

ANDREAS KIMMEL, HOMBURGER HOF

Wirsingroulade mit Apfelwein-Specksoße

Andreas Kimmel möchte im traditionsreichen Homburger Hof bewährtes Altes und gutes Neues kombinieren und Akzente setzen. Deshalb konzentrieren er und sein Küchenteam sich auf eine saisonale Küche mit regionalen Elementen, deren Kompositionen einfach lecker schmecken – so wie beim folgenden Rezept.

ZUTATEN

1 Kopf Wirsing
1 Brötchen vom Vortag
2 Zwiebeln
2 Eier
700 g Hackfleisch,
gemischt
1 EL Senf
2 EL Paniermehl
125 g Speckwürfel
1 EL Tomatenmark
1 TL Paprika, edelsüß
200 ml Apfelwein
1 TL Majoran, gerebelt
2 EL Speisestärke
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

- 1/ Den Strunk vom Wirsing entfernen und die Blätter vom Kopf abziehen.
- 2/ Wirsingblätter in einem Topf mit ca. 1,5 Liter kochendem Salzwasser garen und anschließend in einer Schüssel mit kaltem Wasser kurz abschrecken. Die Brühe vom Kochen der Wirsingblätter aufheben.
- 3/ Nun die Wirsingblätter mit etwas Küchenpapier abtupfen.
- 4/ Das Brötchen in Würfel schneiden und in lauwarmem Wasser einweichen.

- 5/ Eine Zwiebel würfeln und glasig anbraten.
- 6/ Hackfleisch, Senf, Eier, Paniermehl, Salz, Pfeffer in eine Schüssel geben.
- 7/ Das eingeweichte Brötchen in einem Sieb gut ausdrücken und mit den Zwiebelwürfeln dem Hackfleisch begeben.
- 8/ Alles gut vermengen und nach Belieben abschmecken.
- 9/ 4 große Wirsingblätter ausbreiten, die Hackmasse darauf verteilen und einrollen. Diese Prozedur mit einem Wirsingblatt wiederholen.



- 10/ Danach die Roulade mit Küchensfaden binden.
- 11/ Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Roulade darin anbraten.
- 12/ Die Roulade aus der Pfanne in einen Bräter umsetzen.
- 13/ Die zweite Zwiebel würfeln.
- 14/ Speckwürfel und gewürfelte Zwiebeln dem Bratenansatz zugeben und anbraten.
- 15/ Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls kurz anrösten.
- 16/ Apfelwein der Wirsingbrühe zugeben, dann ablöschen und aufkochen lassen.
- 17/ Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, die Soße bis zur gewünschten Konsistenz andicken.
- 18/ Majoran hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 19/ Die restliche Brühe in den Bräter mit den Rouladen angießen, ca. 2 cm hoch.
- 20/ Den Bräter mit dem Deckel bei 160 Grad Umluft für ca. 50 Minuten im Backofen garen.
- 21/ Die Petersilie hacken, Rouladen mit Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen.

ZUBEREITUNG KARTOFFEL-PÜREE

- 1/ Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und 20 – 25 Minuten in Salzwasser kochen.
- 2/ Die Milch erhitzen und die Butter schmelzen.
- 3/ Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben, Milch und Butter hinzufügen.
- 4/ Alles gut durchrühren, mit Salz und Muskat nach Belieben abschmecken.

ZUTATEN KARTOFFEL- PÜREE

1 kg Kartoffeln
100 g Butter
150 ml Milch
Salz
Muskat, gemahlen



MARCUS GEIST, RESTAURANT ZEITGEIST

Rehrücken mit Holunderspargel & Apfelwein-Hollandaise

Marcus Geist, Inhaber, Ideengeber und Küchenchef im ZeitGeist in Bad Nauheim, kocht regional, nachhaltig, lecker – und er liebt Wild. Schon mit dem Opa durfte er als Junge mit auf die Jagd gehen, hat bei der Verarbeitung des Wildbrets geholfen und das Tier als Lebewesen und Nahrungsmittel zu ehren und zu schätzen gelernt, und zwar »from Nose to Tail«. Das bestimmt seinen Küchenstil noch heute. Vielleicht pflückt er damit bald einen Stern vom Gourmet-Himmel.

ZUTATEN PRALINE

600 g Kartoffeln
2–3 Lorbeerblätter
1 TL Kümmel
100 g Parmesan,
am Stück
100 g Mondamin
2 Eigelb
1 Bund Estragon, fein
schneiden
Pankomehl

ZUBEREITUNG KARTOFFEL-PARMESAN- ESTRAGON-PRALINE

- 1/ Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Lorbeer und Kümmel weichkochen.
- 2/ Danach ausdampfen und pellen.
- 3/ Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
- 4/ Parmesan reiben, hinzugeben.
- 5/ Mit Mondamin, den Eigelben und Estragon vermengen und zu einem Teig kneten.

- 6/ Danach in kleine Kugeln formen und mit Pankomehl panieren und bei 165 Grad goldgelb in einer Fritteuse oder einem Topf frittieren.

ZUBEREITUNG FLEISCH

- 1/ Das Filetstück mit Salz und Pfeffer würzen, dann in einer Pfanne bei niedriger Temperatur in Butter leicht andünsten. Bei einem solchen Fleisch braucht man keine große Hitze, da es ein sehr weiches Fleisch ist und wir es schonend behandeln möchten.
- 2/ Dann für etwa 4–6 min bei 140 Grad im Ofen garen, danach etwa für 10 Minuten bei 54 Grad ruhen lassen. Das sorgt dafür, dass das Fleisch schön zart wird.

ZUTATEN FLEISCH

1,2 kg schieres
Rehrückenfilet
Salz, Pfeffer
Etwas Butter

ZUBEREITUNG HOLUNDERSIRUP

- 1/ Apfelwein, Wasser, Zucker, Prise Salz und Pfeffer in einen ausreichend großen Topf geben und für 10 Minuten köcheln lassen.
- 2/ Die getrockneten Holunderblüten hinzugeben und ziehen lassen.

ZUTATEN SIRUP

500 ml Apfelwein, z. B.
Parzelle 111 von der
Roten Pumpe
500 ml Wasser
100 g Zucker
Prise Salz, Pfeffer
80 g Holunderblüten,
im Ofen bei 60 Grad
getrocknet

ZUTATEN SPARGEL

1 kg weißer Spargel
2 l Wasser
100 ml Apfelwein
100 g Zucker
80 g Salz

ZUBEREITUNG SPARGEL

- 1/ Spargel schälen.
- 2/ Wasser, Apfelwein, Zucker, Salz kurz aufkochen und ziehen lassen.
- 3/ Die Spargelstangen je nach Größe 8–12 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Kleiner Tipp: Spargel nicht kochen, da er sonst bittere Noten entwickelt.
- 4/ Aus dem Topf nehmen und im Holundersirup bis zum Servieren einlegen.



ZUBEREITUNG APFEL- WEIN-HOLLANDAISE

- 1/ Apfelwein mit Schalotte, Lorbeerblatt und Senfsaat auf 200 ml einkochen lassen.
- 2/ Lorbeerblatt und Schalotte entfernen, beiseitestellen.
- 3/ Butter aufstellen und zum Schmelzen bringen, beiseitestellen.
- 4/ Eigelbe in die Reduktion geben und auf einem Wasserbad langsam auf 65 Grad aufschlagen. Je länger sie geschlagen wird, umso weniger schmeckt man das Ei.
- 5/ Danach die flüssige Butter langsam mit dem Schneebesen unter die Eimasse heben und mit Salz, Pfeffer und eventuell einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

ZUTATEN HOLLANDAISE

1 l Apfelwein
1 Schalotte
1 Lorbeerblatt
50 g Senfsaat
500 g Butter
6 Eigelb
Salz, Pfeffer
1 Bio-Limette
Kerbel, Blüten zur Deko

ANRICHTEN: Den Rehrücken nochmals in einer Pfanne mit etwas mehr Hitze anbraten und portionieren. Den Spargel im Sud warm ziehen lassen und die Pralinen erneut frittieren. Serviert werden Wild und Spargel auf einem mit frischen Blüten und Kerbel schön aus garnierten Teller.

THORBEN LAAS, VOGELSBERGKÜCHE &
BERGHÜTTE HOHERODSKOPFKLAUSE

Gegrillte Bauchlappen mit Äpferschmand

Das von Thorben Laas geprägte Wort »VogelsBergküche« beschreibt seinen eigenen Stil bestens: Es ist zusammengesetzt aus der traditionellen Vogelsberger Küche und seiner eigenen Bergküche, inspiriert von den gesammelten Rezepten seiner Oma, Mutter und Weggefährten sowie seiner geliebten Lechtaler Bergküche. Da darf es auf dem Teller auch mal herzlich und deftig werden – wie beim folgenden Gericht.

ZUTATEN

1 kg Bauchfleisch
Salz, Pfeffer
Etwas Paprikapulver
Etwas rosa Pfeffer
Etwas Öl
100 ml Apfelwein
250 g Schmand
250 g Quark
1 Zwiebel, klein
1 Apfel
1 Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

- 1/ Den Bauch in ca. 2 cm starke Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Mit Öl beträufeln und so gut abgedeckt für 6 Stunden im Kühlschrank einlegen.
- 2/ Quark, Schmand und Apfelwein glatrühren. Die Zwiebel und den Apfel schälen, in kleine Streifen schneiden.
- 3/ In einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, bis alles leicht Farbe genommen hat.

- 4/ In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und alles zum Äpferschmand geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5/ Die Bauchlappen von beiden Seiten knusprig grillen und mit einem Klecks Äpferschmand anrichten. Mit ein paar rosa Pfefferkörnern verfeinern.



BERND REISIG, FRANKFURTER STIFTER

Ebbelwoi-Hinkelsche

Coq au Vin, Hähnchen in Rotweinsoße, ist ein Klassiker der französischen Landhausküche aus dem Burgund. Als Coq au Riesling wird das Gericht im Elsass serviert. Mit Apfelwein zubereitet, heißt der Hahn im südlichen Hessen dann »Ebbelwoi-Hinkelsche«.

ZUBEREITUNG

- 1/ Am Vortag das Hähnchen in 6-8 Teile (Brust, Keule in Ober- und Unterschenkel, Flügel) tranchieren.
- 2/ Für die Marinade Möhren und Petersilienwurzel schälen, Staudensellerie putzen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln schälen und Ringe schneiden.
- 3/ Geflügelteile, Gemüse, Zwiebeln, Pfefferkörner und Lorbeer in einen großen Topf oder eine Schüssel mit Deckel geben und mit dem Apfelwein aufgießen. Das Hähnchen über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- 4/ Mariniertes Fleisch mit dem Gemüse über einer Schüssel abseihen, die Marinade dabei auffan-

gen. Pfefferkörner und Lorbeer entfernen. Hähnchenteile trocken tupfen, rundum salzen, pfeffern und mehlieren.

- 5/ 6 EL Öl und 100 g Butter in einem Schmortopf erhitzen, zuerst die Keulenteile, dann die Brustteile von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.
- 6/ Äpfel schälen, entkernen und mit den Zwiebeln dazugeben.
- 7/ Mit der Marinade und dem Kalbsfond auffüllen, aufkochen und bei milder Hitze 30 Minuten offen köcheln lassen.
- 8/ Dann die Brustteile, Staudensellerie und Thymian dazugeben. Zugedeckt weitere 15 Minuten schmoren lassen. Danach mit Sahne auffüllen.
- 9/ In der Zwischenzeit Champignons putzen, restliches Öl und restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den gewürfelten Speck bei milder Hitze in der Pfanne auslassen. Temperatur erhöhen, die Champignons dazugeben und goldbraun braten. Salzen und pfeffern.
- 10/ Champignons und Speckwürfel auf das geschmorte »Hinkelsche« und Gemüse geben, das Gericht im Bräter servieren.

ZUTATEN (FÜR 4 – 6 PERSONEN)

1 großes Bio-Landhähnchen (ca. 2 Kilo)
200 g Möhren
2 Petersilienwurzeln, mittelgroß
2 Stück Staudensellerie
2 Zwiebeln
10 weiße Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
750 ml Apfelwein, trocken
2 – 3 EL Mehl
10 EL Rapsöl
150 g Butter
2 Äpfel
250 ml Kalbsfond
100 ml Sahne
200 g Champignons, braun
150 g Speck, mager, gewürfelt
Salz, Pfeffer zum Würzen



PETER MERKEL, ODENWALD-GASTHAUS DORNROSCHEN

Lammbraten in Apfelwein geschmort mit Gänsstebbel (Odenwälder Schupfnudeln)

Mit Gerichten vom Odenwälder Lamm unterstützt Peter Merkel die Schafhaltung im Odenwald. Denn durch die Beweidung von schützenswerten Flächen tragen Schäfer und ihre Tiere zur Vielfalt in der Landschaft bei, schützen Wiesen und Weiden vor Verbuschung und erhalten so die artenreichen Flächen. »Die hier aufgewachsenen Lämmer bekommen ein an Kräutern und Gräsern reiches Futter, was sich im Geschmack des Fleisches widerspiegelt. Bei Lammgerichten wie dem folgenden kann man den Odenwald schmecken«, so Peter Merkel.

ZUTATEN WÜRZ- MISCHUNG

Rosmarin
Thymian
Paprika, gemahlen
Oregano
Majoran
Chili
Salz

ZUBEREITUNG WÜRZMISCHUNG

1. Alles zu gleichen Teilen portionieren und gut mischen.
2. Vom Chili etwas weniger als von den anderen Gewürzen nehmen.

ZUBEREITUNG BÄRLAUCHPESTO

- 1/ Bärlauchblätter gründlich waschen und mit Küchenrolle trocken tupfen.
- 2/ Blätter klein schneiden, in eine Schüssel geben und mit einem Stößel zerkleinern.
- 3/ Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten und zusammen mit geriebenem Parmesan und Olivenöl zum Bärlauch hinzugeben.
- 5/ Das Pesto in abgekochte Marmeladengläser füllen. Mit Öl bedeckt und im Kühlschrank gelagert ist das Bärlauchpesto bis zu 6 Wochen haltbar.

ZUTATEN BÄRLAUCH- PESTO

200 g Bärlauch, frisch
40 Pinienkerne
60 g Parmesan
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer zum Würzen

(Zutaten für 2 Marmeladengläser)

ZUBEREITUNG GÄNSSTEBBEL

- 1/ Die Kartoffeln kochen und noch heiß mit der Kartoffelpresse durchpressen.
- 2/ Mit Mehl, Kartoffelstärke, Ei sowie den Gewürzen zu einem Kartoffelteig verarbeiten.
- 3/ Topf mit kochendem Wasser bereitstellen.

ZUTATEN GÄNSSTEBBEL

500 g Kartoffeln,
roh geschält
100 g Mehl
80 g Kartoffelstärke
2 Eier, Gr. M
Salz, Pfeffer
Muskatnuss, gerieben

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1 kg Lammshulter,
ohne Knochen (anstatt
Lammshulter geht auch
Lammkeule, bei der
Keule spart man sich das
Einrollen)
4 TL Würzmischung
2–3 frische Knoblauch-
zehen, fein geschnitten
1 Bund Suppengrün
Fett zum Anbraten,
kann auch Olivenöl sein
½ l Apfelwein
½ l Gemüse- oder
Fleischbrühe

- 4/ Aus der Masse kleine, an den Enden spitz zulaufende Röllchen formen.
- 5/ Die Gänsstebbel sofort in das kochende Wasser geben, dann Temperatur runterschalten, so dass diese im köchelnden Wasser in wenigen Minuten garziehen können. Wenn die Gänsstebbel im Topf an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.
- 6/ Herausheben und in kaltes Wasser geben, in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

ZUBEREITUNG LAMMSCHULTER

- 1/ Lammshulter ausgebreitet innen mit 1 TL Würzmischung, Bärlauchpesto und frischem Knoblauch würzen.
- 2/ Fleisch einrollen und mit Rouladenschnur binden.
- 3/ Außen mit 2–3 TL der Würzmischung einreiben.
- 4/ Suppengrün in grobe Stücke schneiden.
- 5/ Bratentopf aufstellen, Fett hineingeben, Suppengrün dazugeben, alles anbraten.

- 6/ Wenn das Gemüse Farbe genommen hat, das Fleischstück dazulegen und von beiden Seiten anbraten.
- 7/ Wenden und Hitze etwas zurücknehmen, den Apfelwein angießen und dann die Brühe dazugießen.
- 8/ Mit Deckel im Backofen schmoren. Anfangstemperatur: 200 Grad, nach 30 Minuten Temperatur auf 140 Grad schalten. Garzeit 2 ½ Stunden.
- 9/ Den Bratentopf aus dem Ofen nehmen und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen. Lammbraten herausnehmen, die Rollbratenschnur entfernen und aufschneiden.
- 10/ Den Bratenfond über ein Sieb in einen Topf geben. Die Soße mit Stärke abbinden.
- 11/ Zum Fertigstellen die Gänsstebbel in eine Pfanne mit heißer Butter geben, golden anbraten und mit der Lammshulter und Soße anrichten.

TIPP: Die Kartoffelsorte sollte eine mehligkochende sein. Der Teig darf nicht zu weich/flüssig sein, ggf. etwas mehr Mehl zugeben und unterheben.

INGMAR JUNG, STAATSMINISTER FÜR LANDWIRTSCHAFT,
UMWELT, WEINBAU, FORSTEN, JAGD UND HEIMAT

Wildschweinbauch aus dem Taunus mit Odenwälder Apfelbrand flambiert & Frankfurter Apfelwein glaciert

Landwirtschaftsminister Ingmar Jung betont in seinem Amt immer wieder, wie wichtig die regionale Landwirtschaft für Hessen ist. Landwirte und Produzenten aus der Region versorgen uns mit vielfältigen heimischen Lebensmitteln. Zudem trägt die Landwirtschaft dazu bei, die Kulturlandschaft zu bewahren und erfüllt wichtige ökologische sowie soziale Aufgaben. Das Motto »Vor Ort gewachsen, vor Ort verarbeitet, vor Ort verkauft« unterstreicht die Bedeutung, Lebensmittel direkt aus der Region zu beziehen und zu verarbeiten – ähnlich wie bei den Zutaten für sein Feinschmecker-Rezept, bei dem alle Zutaten frisch und aus den hessischen Regionen kommen.



ZUBEREITUNG WILDSCHWEINBAUCH & SOßE

- 1/ Wildschweinbauch vorbereiten (am besten am Vortag, mindestens aber 6 Stunden vorher). Bauch parieren, Schwarte oberflächlich einritzen.
- 2/ Mit Salz, geraspelttem wilden Meerrettich und Chili einreiben.
- 3/ In einer Form oder im Vakuumbeutel 6–12 Stunden kühl ruhen lassen.
- 4/ Ofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.
- 5/ Knochen scharf anbraten, Karotten, Zwiebeln mit Schale, Sellerie, 2 Äpfel mit Schale grob gewürfelt zugeben, mit Salz bestreuen, bräunen lassen.
- 6/ Mit Apfelbrand ablöschen, Apfelwein zugießen und eine Handvoll Fichtennadeln einstreuen.
- 7/ Bauch in eine Bratform legen, Gemüse mit Sud zugießen. Ca. 2,5 Stunden garen, immer wieder mit Sud begießen.
- 8/ Temperatur auf 220 Grad erhöhen, Schwarte offen rösch backen, bis sie aufspringt (ca. 20 Minuten).

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Ca. 1 kg Wildschweinbauch mit Schwarte und Wildschweinknochen (aus dem Taunus)
Salz (aus Bad Karlshafen)
Chili
Wilder Meerrettich (vom Edersee)
Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Petersilie (aus dem Ried)
2 Äpfel, Sorte Kloppeheimer Streifling (von Wiesbadener Streuobstwiesen)
4 cl Apfelbrand (aus dem Odenwald)
200 ml naturtrüber Apfelwein (aus Frankfurt)
Fichtenzweig (aus dem Taunus)
1 TL getrocknete Mädesüß-Blüten (aus dem Taunus)
Butter, zum Montieren (aus dem Taunus)

- 9/ Bauch mit 2 cl Apfelbrand übergießen, vorsichtig flambieren. Warm stellen.
- 10/ Wildfond aus dem Bräter aufgießen.
- 11/ 1 TL getrocknetes Mädesüß im Teebeutel zugeben, kurz mitziehen lassen.
- 12/ Soße einkochen lassen, passieren, mit kalter Butter montieren, abschmecken.

ZUTATEN PASTINAKEN- APFEL-CREME

300 g Pastinaken (aus der Wetterau)
 2 Äpfel, Sorte Kloppeheimer Streifling
 1 Schalotte (aus dem Ried)
 30 g Butter (aus dem Taunus)
 Apfelsaft (aus Frankfurt)
 1 TL Apfelessig (aus dem Odenwald)
 Salz (aus Bad Karlshafen)

ZUBEREITUNG PASTINAKEN-APFEL- CREME

- 1/ Pastinaken, Äpfel, Schalotte grob würfeln, in Butter anschwitzen.
- 2/ Mit Apfelsaft bedecken, weich köcheln.
- 3/ Fein pürieren, mit Apfelessig und Salz abschmecken und nach Geschmack flockenweise Butter unterrühren.

ZUBEREITUNG WIRSING IN APFELWEIN

- 1/ Wirsing in Rauten schneiden, in Salzwasser blanchieren.
- 2/ Zwiebel in Butter glasig dünsten, Senfkörner zugeben.
- 3/ Apfelwein angießen, Wirsing zugeben, 5–8 Minuten köcheln.
- 4/ Wer mag: ½ TL Mädesüß-Blüten gegen Ende untermischen.
- 5/ Abschmecken.

ZUTATEN WIRSING

½ Wirsingkopf (aus Fritzlar)
 Salz (aus Bad Karlshafen)
 1 kleine Zwiebel (aus dem Ried)
 Butter (aus dem Taunus)
 1 TL Senfkörner (aus Heppenheim)
 150 ml Apfelwein (aus Frankfurt)
 Ein Hauch Mädesüß (aus dem Taunus (optional))





Sterneküche

Apfelweine und Apfelschaumweine avancieren zu beliebten Begleitern in der innovativen Sterneküche, aber auch als Zutat wird Apfelwein immer beliebter. In Kreationen wie »Gebratenes Bachsaiblingsfilet mit grünem Holunder in Apfelwein« sowie raffinierten Reduktionen, Soßen, Vinaigretten oder Desserts entfaltet er seine vielschichtige, frische Aromatik. So verbinden Sterneköche regionale Wurzeln mit kulinarischer Neugier – eine Symbiose, die perfekt in das heutige Verständnis von nachhaltiger, authentischer Gourmetküche passt.

DENIS FEIX, MARBURGER ESSZIMMER

Jakobsmuscheln | Cidre-Beurre-Blanc | Fenchel

Denis und Kathrin Feix – Spitzenkoch und Sommelière – betreiben das Marburger Esszimmer mit Kreativität und Leidenschaft im Doppelpack sowie einem neuen, einzigartigen Konzept: Green Fine-Dining – ohne aber ein rein vegetarisches oder veganes Restaurant zu sein. Der Schwerpunkt dieser Sterneküche sind alte und selten genutzte Sorten von Gemüse und Kräutern. Auch Fleisch oder Fisch verwendet der Sternekoch, jedoch immer aus artgerechter Haltung sowie freier Wildbahn.

ZUTATEN JAKOBS- MUSCHELN

4 frische Jakobsmuscheln
1 EL Rapsöl
1 EL Butter
Fleur de Sel, Pfeffer,
Zitronenabrieb

ZUBEREITUNG JAKOBSMUSCHELN

- 1/ Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, von ihrem Bart befreien und wässern. Anschließend gut abtropfen lassen.
- 2/ Eine Pfanne erhitzen. Öl hineingeben und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten anbraten, die Hitze reduzieren und für ca. 1 Minute weiter braten.

- 3/ Butter hinzufügen, kurz aufschäumen lassen, dann die Muscheln mit der heißen Butter beträufeln.
- 4/ Aus der Pfanne nehmen und mit Fleur de Sel würzen.

ZUBEREITUNG CIDRE-BEURRE-BLANC

- 1/ Schalottenwürfel und Champignons mit dem Rapsöl zusammen in einem Topf bei milder Hitze anschwitzen.
- 2/ Mit Cidre und Apfelessig ablöschen und auf mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
- 3/ Hitze reduzieren, durch ein feines Sieb passieren und nach und nach die kalten Butterwürfel einrühren, sodass eine samtige Soße entsteht.
- 4/ Mit Salz, weißem Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
- 5/ Nicht mehr kochen und sofort servieren.

ZUTATEN CIDRE-BEURRE- BLANC

1 Schalotte,
fein gewürfelt
2 Champignons, weiß,
grob geschnitten
2 EL Rapsöl
200 ml trockener Cidre
50 ml Apfelessig
100 g kalte Butter,
gewürfelt
Salz, Pfeffer,
Cayennepfeffer



WENN DIR DAS LEBEN ÄPFEL GIBT: MACH ÄPPLER DRAUS!



Mit Apfelwein, Apfelschaumwein, Cidre, Eisapfel oder Apfelsherry lassen sich die originellsten Apfelwein-Rezepte kreieren. Ob Apfelweinchutney, Apfelweineis oder Lammbraten in Apfelwein. Von bekannten Apfelweinklassikern, internationalen Kompositionen, süßen Variationen bis zu spektakulären Kreationen aus der Sterneküche.

Ingrid Schick
Apfelwein-Kompositionen
ISBN 978-3-95542-530-2
14,00 €

**JETZT
BESTELLEN**

societäts\verlag