

Soulfood – Die Theaterkochshow

Österreich vs. Schweiz mit Anna Franziska Huber und Peter Hilton Fliegel
25. November 2021 im Seefischkochstudio Bremerhaven

Alle Zutaten gelten für 4 Personen.

Salat - Basel

Nüssler mit Äpfeln und Speck

400 g Feldsalat

1 großer oder 2 kleine Äpfel, eher eine süßsaure Sorte (z.B. Topaz)

100 g Luftgetrockneter Speck

2 EL Crème Fraîche

1 dl Zitronensaft oder milder weißer Essig

Etwas Zucker

Senf, Pfeffer und Salz

Salat putzen und waschen, die Wurzelstrünke aber nicht abschneiden. Äpfel achteln, das Gehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden – nicht schälen. Speck in schmale Streifen schneiden und scharf anbraten.

Dressing anrühren, leicht zuckern, pfeffern, salzen, mit Senf abschmecken und zum Schluss schaumig rühren.

Salat auf Tellern anrichten, Äpfel gleichmäßig verteilen, Dressing über den Salat geben und zuletzt die heißen Speckstreifen darüber streuen.

Dazu eine Scheibe getoastetes Schweizer Graubrot und ein Lager-Bier oder einen leichten Weißwein.

Suppe - Österreich

Kaspressknödel-Suppe

Butter zum Anbraten
2 Zwiebeln
4 Eier
400g Bergkäse
ca. 250 ml Milch
400 g Semmelwürfel
4 EL Mehl
Butterschmalz
Salz, Pfeffer
2 EL gehackter Majoran
4 EL gehackte Petersilie
600-800 ml Gemüsebrühe

Zuerst die Semmelwürfel mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie in einer Schüssel vermengen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen. Anschließend die Zwiebel in die Semmelmasse einkneten.

Nun die Milch in einem Topf erhitzen und über die Semmelmasse gießen. Den Käse grob reiben und mit den Eiern und dem Mehl ebenfalls untermischen.

Die Masse gut durchkneten, mindestens 15 min. ziehen lassen. Kleine Laibchen formen und flach drücken. Die einzelnen Laibchen in heißem Butterschmalz von beiden Seiten in einer Pfanne je. 3-4 Minuten goldgelb anbraten. Anschließend auf tiefen Tellern anrichten, Brühe dazu und sofort servieren.

Dazu ein helles Bier oder einen „Spritzer“ (wie man in Österreich die Weißweinschorle nennt).

Hauptspeise - Basel

Salm nach Basler Art

1 Zwiebel
Butterschmalz
2 Scheiben Lachs
Buttermilch
Salz und Pfeffer
1 Schalotte
1 dl Weißwein
Etwas Fischfond
20g kalte Butter

Zwiebel in Ringe schneiden, in Butterschmalz braun rösten und warm stellen. Lachs pfeffern, salzen, im Zwiebel-Schmalz-Sud kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im warmen Ofen bei 80 Grad zu Ende garen.

Die Schalotten ganz fein würfeln und im Bratensatz glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Fischfond angießen und nochmal etwas einkochen. Sauce durch ein Sieb gießen und die Butter einrühren. Gegebenenfalls etwas nachsalzen und -pfeffern.

Je eine Scheibe Lachs auf einen vorgewärmten Teller geben und die Zwiebelringe darüber verteilen. Die Sauce separat dazu.

Beilagen

Je nach Jahreszeit Spinat oder Mangold mit Zwiebeln, Knoblauch und Sahne als Rahmspinat bzw. -mangold und einer Langkorn-Wildreisemischung als Hauptgang servieren. Dazu passt ein kräftiger, trockener Weißwein wie Edelzwicker aus dem Elsass oder ein Gutedel aus dem Badischen. Oder Grauburgunder, der geht immer.

Zweite Hauptspeise – Innerschweiz

Äpler-Magrone

500g Kartoffeln

400g Hartweizen-Pasta, kurz: Maccaroni oder Penne

2 bis 3 Zwiebeln

Butterschmalz

400g Bergkäse

200g Sahne

Pfeffer, Muskat

100g Speck, luftgetrocknet

500g Apfelmus oder –kompott

Zwiebel in Ringe schneiden, in Butterschmalz braun rösten und warm stellen. Kartoffeln schälen, würfeln und mit der Pasta in Salzwasser al dente kochen. Die Herdplatte ausschalten.

Fortgeschrittene dosieren die Wassermenge so, dass fast kein Wasser mehr über ist, wenn die Nudeln gar sind. Ansonsten ganz normal kochen und das restliche Wasser abgießen. Der Nachteil dabei ist, dass man die Stärke und das Gluten verliert, das sich beim Kochen aus den Kartoffeln und den Nudeln gelöst hat.

Jetzt den Topf von der Flamme nehmen, den Käse und die Sahne einrühren, mit Pfeffer und Muskat würzen und durch die Restwärme der Herdplatte warmhalten. Den Speck in schmale Streifen schneiden und in etwas Butter scharf anbraten.

Die Nudel-Kartoffel-Käse-Mischung noch einmal wenden, in vier Portionen auf Pasta-Teller geben, Zwiebelringe und Speck dazugeben und sofort servieren. Das Apfelmus kalt dazu servieren, so dass sich jeder so viel davon nehmen kann, wie es passt.

Dazu trinkt man kräftigen, trockenen Wein (weiß oder rot ist Geschmacksache) oder obergäriges, dunkles Bier.

Nachspeise

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

4 Eier
ca. 250 ml Milch
ca. 120 g glattes Mehl
2 EL Zucker (für den Schnee)
2 EL Rum
2 EL Rosinen
Mark von 1 Vanilleschote)
Abgeriebene Schale von einer Zitrone.
Prise Salz
Butter zum Backen
1 EL Butterflöckchen und Kristall-Zucker zum Karamellisieren
Puderzucker und Zimt zum Bestreuen

Rosinen in eine Schüssel geben, mit Rum vermischen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Eier trennen und Dotter in eine Rührschüssel geben. Milch zugießen, mit etwas abgeriebener Zitronenschale sowie Vanillezucker aromatisieren und das Mehl zugeben. Zu einem glatten Teig vermengen.

Eiweiß mit Kristallzucker sowie einer kleinen Prise Salz zu festem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Ofen auf 180 °C vorheizen.

In einer kleinen (beschichteten) Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Masse eingießen und nach 1 – 2 Minuten die Rosinen darüber verteilen. Unterseite hellbraun anbacken, mit einem Bratenheber wenden und 6 – 8 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun fertig backen.

Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln/Pfannenwendern in kleine Stückchen reißen. Butterflöckchen darüber verteilen, etwas Kristallzucker darüber streuen und bei starker Oberhitze im Backrohr karamellisieren lassen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem breiten Topf unter ständigem Rühren (am besten mit einem Holzlöffel) bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Weiterköcheln lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat.

Die Zwetschgen, das ausgekratzte Mark der Vanilleschote und die Schote, die Zimtstange und den Zitronensaft hinzufügen. Bei kleiner Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Vanilleschote entfernen.

Kaiserschmarrn auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Staubzucker und Zimt bestreuen. Zwetschgenröster daneben anrichten und sofort servieren

In Österreich sehr beliebt ist z.B. ein Marillenschnaps, Spezialität in Kärnten ist Zirbenschknaps, oder ein anderer Obstler (Birne, Zwetschge, etc.).