

ALFONS SCHUHBECK



MEINE KLASSIKER





Vorwort	7
Wie alles anfang	8

Vorspeisen **16**

Auftakt mit Kartoffelkäs, mariniertem Lachs, verschiedenen Salaten mit herzhaften Beilagen wie Hendl, Kalbszunge oder Ente; sowie Klassiker mit Kalbskopf, Ochsenbrust, Flusskrebse und diverse aromatische Sülzen

Suppen **56**

Geeistes und Heißes mit Gemüse, Kräutern und Salaten, raffiniert gewürzt; Klassiker aus gekochten Brühen, mit Kartoffeln und Würsteln sowie feine Rahmsuppen mit edlen Einlagen

»Gangerl« – Zwischengerichte **98**

Feine Zwischengerichte mit heimischen Flusskrebse, Spargel, Zucchini Blüten, Kräutern, Gröstel, Pflanzerln, Knödeln, Nudeln sowie diverse Würstel-Klassiker

Fisch und Meeresfrüchte **130**

Fischberühmtheiten aus süßen und salzigen Gewässern wie Dorade, Huchen, Lotte, Saibling, Seesunge, Waller und Zander mit feinen Farcen und aromatischen Fonds



Fleischgerichte **178**

Von Kalb, Rind, Ochs, Schwein und Lamm; Schnitzel aller Art, Filets, Backerl, Braten, Haxen und Bruststücke und das berühmte Böfflamott, edel verfeinert

Wild- und Geflügelgerichte **238**

Zartes und Aromatisches von Reh, Hirsch, Kaninchen, Ente, Gans, Stubenküken, Wachtel und Fasan, edel in Szene gesetzt und fein abgeschmeckt

Nachspeisen – süß und herzhaft **272**

Mit dabei: Schuhbecks Bayerische Creme, Kaiserschmarrn, diverse Strudel, Hefengebäck, süße Knödel und Schokoladiges. Herzhaftes mit Bergkäse.

Wichtige Grundrezepte	328
Bayerisches Küchen-Wörterbuch	329
Rezepteregister	330
Küchenpraxisregister	333
Produkteregister	333
Impressum	336



»Wie alles anfing«

Blut- und Leberwurst auf Apfel-Sauerkraut ist das erste Gericht, das Alfons Schuhbeck am 15. Juni 1980 an seinem ersten Arbeitstag als Küchenchef zubereitet. Das mit Apfelstücken aromatisierte Kraut gefällt ihm, die Würste findet er derb statt deftig, zu fettig und zu groß. Sie sind nicht hausgemacht, sondern von einem Großmetzger geliefert. Als er den Teller anrichtet, ist ihm bereits klar, wie er die Wurst und das Kraut »gschmackiger« hinbekommt. Die Hausmannskost soll eine Delikatesse werden. Der ehrgeizige Schuhbeck steht am Herd des »Kurhauses« im oberbayerischen Waging am See. Den Ort, 30 km von Salzburg und 100 von München entfernt, kennt kaum jemand. Den Koch kennen nur wenige. Doch er hat das Rüstzeug für eine glänzende Zukunft und eine jener seltsamen Geschichten hinter sich, wie sie nur das Leben schreibt.

Mit 17 Jahren, als er noch Alfons Karg heißt, als gelernter Fernmeldetechniker bei seinen Eltern in Haslach bei Traunstein lebt und nach Feierabend in der Hobby-Band »Die Scalas« Gitarre spielt, lernt er Sebastian Schuhbeck kennen, den Inhaber des Waginger »Kurhauses«. Die Amateurmusiker dürfen in dessen Saal zum Tanz aufspielen, weil eine Profi-Band ganz kurzfristig ausfällt – ein Auftritt vor dem Riesenpublikum von 800 Leuten. In der Pause schicken die Scalas ihren Gitarristen, der schon damals nicht maulfaul war, zu Schuhbeck, um die Gage abzuholen. Der Twen nimmt all seinen Mut zusammen und fragt: »Herr Schuhbeck, können Sie uns nicht öfter engagieren? Ich brauche nämlich Kohle, weil ich einen Haufen Schulden habe. Ich muss über 5000 Mark für eine Musikanlage abzahlen.« Schuhbeck schimpft: »Bist du verrückt,

wie kannst du nur so viele Schulden machen. Ruf mich morgen an.« Der alte Herr redet ihm am nächsten Tag ins Gewissen, findet Gefallen an dem ausgeschlafenen Kerlchen und beginnt, sich für dessen Fähigkeiten und Talente zu interessieren. Bald darauf bietet der ledige und kinderlose Schuhbeck dem unzufriedenen, weil technisch unbegabten Fernmelder an: »Du hörst beim Fernmelde-



amt und mit dem Musikmachen auf und fängst bei mir als Schankkellner an. Wenn Du Dich gut machst, kannst Du eines Tages meinen Betrieb übernehmen.« Der besteht aus dem Kurhaus mit Wirtshaus, Saal, Biergarten und angeschlossenen Campingplatz, dem größten in Oberbayern.

Der schon damals mit Optimismus und Mut gesegnete Alfons will es wagen und redet mit seinen Eltern. Sein Vater, ein Busfahrer, der für seinen Sohn nur bei der Post

*Jung, voller Elan und Optimismus -
Alfons Schuhbeck in
Waging am See.*



**FISCH UND
MEERESFRÜCHTE**



Gebratener Lachs-Zander-Strudel

mit Honig-Senf-Dill-Sauce und Portulaksalat

FÜR 4 PERSONEN | ZUBEREITUNG 55 MIN.

FÜR DIE HONIG-SENF-DILL-SAUCE

200 g Crème fraîche
1–2 EL Milch
1 TL Honig
1 TL scharfer Senf
1 EL frisch geschnittener Dill
Salz
1 Prise mildes Chilipulver

FÜR DEN PORTULAKSALAT

1 Handvoll Portulak
1 TL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
Salz • schwarzer Pfeffer
1 Prise Zucker

FÜR DEN STRUDEL

200 g eiskaltes Lachsfilet
Salz
200 g eiskalte Sahne
½–1 TL scharfer Senf
1 Prise mildes Chilipulver
frisch geriebene Muskatnuss
4 fertige Strudelteigblätter,
12 x 12 cm Seitenlänge
4 Zanderfilets, à ca. 100 g
schwarzer Pfeffer
2 EL Öl

Für die Honig-Senf-Dill-Sauce

Crème fraîche, Milch, Honig, Senf und Dill gut miteinander verrühren und mit Salz und Chilipulver würzen.

Für den Portulaksalat

Die Salatblättchen verlesen, waschen und abtropfen lassen. Zitronensaft mit Olivenöl vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für den Strudel

1. Für die Farce das Lachsfilet in Würfel schneiden, salzen und mit der Sahne für 5 Min. in das Gefrierfach stellen.
2. Dann die Fischstücke in eine Küchenmaschine geben, Senf, Chili und Muskatnuss hinzufügen und etwas anmixen, bis eine Bindung entsteht.
3. Nach und nach die Sahne zufügen, dabei darauf achten, dass sie immer vollständig vom Fischfleisch aufgenommen wurde, bevor weitere Sahne zugefügt wird. Die Farce ist fertig, sobald sie glatt und glänzend ist.
4. Die Strudelblätter auf ein Küchentuch legen und jeweils in der Mitte in Zanderfiletgröße mit Farce bestreichen. Die Zanderfilets salzen und pfeffern und auf die Farce legen. Die Oberflächen ebenfalls mit Fischfarce bestreichen. Die Strudelteigenden darüber mittig zusammenschlagen, den Teig an den offenen Seiten zusammendrücken und bis auf 1 cm abschneiden.
5. In einer Pfanne bei geringer Hitze das Öl erhitzen und den Lachs-Zander-Strudel mit der Naht nach unten hineinlegen. Von beiden Seiten in insgesamt 8–10 Min. hell anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Strudel darin noch etwas nachziehen lassen.

Anrichten

Die Strudelteigpäckchen halbieren und mit Sauce auf lauwarmen Tellern anrichten. Den Salat in der Marinade wenden und darüberstreuen.

Farcezubereitung

Im allgemeinen Sprachgebrauch ist eine Farce ja nichts Seriöses, sondern eine Posse, ein übermütiger Streich, zumindest aber ein Schwank.

Bei uns in der Küche sind die Farcen etwas Feines und sollen veredelnd wirken. Und deshalb bieten wir Köche ihnen auch eine unglaublich große Bühne. Wir füllen Fleisch- und Geflügelkeulen, gekochte Eier, Fisch, Brüste von Kälbern und Vögeln, Wild, Tomaten, Zwiebeln, Ravioli, Rouladen, Brühwürste, Pasteten und Weinblätter mit ihnen. Wir brauchen sie für Ballotinen und Galantinen, Pasteten und Terrinen. Wir streichen sie auf Canapés und Croûtons, belegen Teigböden mit ihnen und formen sie zu Klößchen oder Bordüren.

Wer also die Farce als Füllsel eindeutlich degradiert sie und das hat sie nicht verdient. Denn sie macht ja nichts fülliger, sondern raffinierter. Um diesen Effekt zu erreichen, werden wir Köche im-

mer fantasievoller: Die Farcen kommen uns dabei sehr entgegen. Sie können nämlich aus nahezu allem bestehen und gemixt werden, was sich zerkleinern und pikant würzen lässt. Und man kann ja auch alles Mögliche zur Farce kombinieren.

Füllten die Rezepte für Farcen, die zu den ältesten Elementen der großen Küche gehören, in den klassischen Kochbüchern einige Seiten, ließe sich seit der freien Entfaltung aller kreativen Kräfte in der modernen Küche leicht ein ganzes Buch mit Anregungen für Farcen füllen. Das überlieferte Farcen-Rezept für Galantinen, Pasteten und Terrinen enthielt die lapidare Anweisung: 25 bis 30 Gramm Gewürzsalz und anderthalb Deziliter Cognac oder Armagnac pro Kilo – da fallen doch heute jedem Koch Dutzende Varianten ein.

Bei deren Anwendung sind freilich immer noch traditionelle Regeln zu beachten: Magere Farcen auf Gemüsebasis brauchen etwas Fett, um die weiche Konsistenz zu erreichen. Farcen für Gebratenes müssen so fett sein, dass das Farcierterte nicht trocken wird, was z. B. für Geflügel gilt.



Und so bereite ich eine Farce zu:

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE ZANDERNOCKERL

100 g Zanderfilet
Salz • schwarzer Pfeffer
100 g kalte Sahne
½ TL Dijonsenf
1 Msp. abgeriebene
Bio-Zitronenschale
1 Prise mildes Chilipulver
frisch geriebene Muskatnuss



Für die Zandernockerl

1. Das Zanderfilet in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und – wie die Sahne auch – ca. 5 Min. in das Tiefkühlfach stellen.

2. Die Fischfilets in eine Küchenmaschine geben, Senf, Zitronenabrieb, Chilipulver und geriebene Muskatnuss dazugeben. Den Fisch kurz pürieren, bis eine Bindung entsteht. Anschließend die Sahne in 3 Portionen hineinmischen, bis die Farce glatt und glänzend ist. In eine Schüssel füllen, nochmals abschmecken und bis zum Gebrauch kalt stellen.

3. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Die Hitze nun so weit reduzieren, dass sie sich knapp unter dem Siedepunkt hält. Aus der Farce mit zwei nassen Teelöffeln kleine Nockerl formen und 10 Min. im Salzwasser ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.





Fischpflanzerl mit Curry

auf Schmorgurken

FÜR 4 PERSONEN | ZUBEREITUNG 1 STD.

FÜR DIE FISCHPFLANZERL

75 g entrindetes Weißbrot
75 ml Milch
½ Bund Frühlingszwiebeln
250 g Lachsfilet
250 g Zanderfilet
1 Eigelb
Salz • schwarzer Pfeffer
1 TL mildes Currypulver
1 TL frisch gehackter Ingwer
1 gehackte Knoblauchzehe
1 TL abgeriebene
Bio-Zitronenschale
1 Spritzer Zitronensaft
Weißbrotbrösel zum Wenden
4 EL Öl

FÜR DIE SCHMORGURKEN

2 Gärtnergurken
70 ml Gemüsebrühe
mildes Chilisalز
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 EL frisch geschnittene Dillspitzen

Für die Fischpflanzerl

1. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Die Fischfilets durch einen Fleischwolf drehen. Die Masse mit Eigelb, eingeweichem Weißbrot und Frühlingszwiebeln mischen. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Ingwer, Knoblauch, Zitronenabrieb und Zitronensaft würzen.
3. Die Masse mit nassen Händen zu Pflanzern formen, in Weißbrotbröseln wenden, in einer Pfanne in Öl bei geringer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Schmorgurken

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. In die Gurkenschale längs 5 Streifen ritzen. Die Gurken in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Gurkenscheiben auf ein Backblech geben, die Brühe angießen, mit Chilisalز bestreuen, das Olivenöl daraufträufeln und 8–10 Min. im Backofen schmoren. Herausnehmen, den Schmorsaft in einen kleinen Topf füllen, etwas einköcheln lassen, die Gurkenscheiben dazugeben und die Butter mit dem Dill hinzufügen.

Anrichten

Die Schmorgurken auf Tellern verteilen, mit dem Sud beträufeln und die Pflanzern darauflegen.



Münchner Schnitzel

mit Pfifferlingen

FÜR 4 PERSONEN | ZUBEREITUNG 1 STD.

FÜR DIE SCHNITZEL

50 g gekochter Hinterschinken
150 g Weißwurstbrät
(beim Metzger vorbestellen,
ersatzweise Kalbsbrät)
1–2 EL kalte Sahne
mildes Chilisalz
½ TL abgeriebene
Bio-Zitronenschale
1 EL frisch geschnittene Petersilie
4 Kalbsrückenscheiben, à ca. 140 g
Öl zum Plattieren
Salz • schwarzer Pfeffer

FÜR DIE PANADE

100 g doppelgriffiges Mehl
2 Eier
100 g Weißbrotbrösel
schwarzer Pfeffer
½ TL abgerieben Bio-Zitronenschale
1 EL leicht geschlagene Sahne
200 ml Öl
1 kleines Stück Butter

FÜR DIE PFIFFERLINGE

2 Lauchzwiebeln
200 g kleine, feste Pfifferlinge
1 EL braune Butter
Salz • schwarzer Pfeffer
1 Prise gemahlener Kümmel
1 Msp. abgeriebene
Bio-Zitronenschale
1 TL Butter
1 EL frisch geschnittene Petersilie

Für die Schnitzel

1. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Weißwurstbrät und Sahne glatt rühren und die Schinkenwürfel untermischen. Mit Chilisalz, Zitronenabrieb und geschnittener Petersilie würzen.

2. Die Kalbsrückenscheiben mit einem scharfen Messer der Länge nach einschneiden, sodass sie aufgeklappt werden können. Dann zwischen zwei geölten Klarsichtfolien-Blättern zu dünnen Schnitzeln flach klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Weißwurstbrät auf je einer Schnitzelhälfte verteilen, dabei einen Rand lassen. Die andere Hälfte darüberklappen und leicht andrücken.

Für die Panade

Mehl, Eier und Weißbrotbrösel jeweils in tiefe Teller geben. Die Eier verquirlen, mit Pfeffer und Zitronenabrieb würzen und die leicht geschlagene Sahne unterheben.

Fertigstellung

Die Schnitzel vorsichtig erst in Mehl, dann im Ei und danach in den Weißbrotbröseln wenden. Sofort in einer Pfanne bei geringer Hitze auf beiden Seiten im Öl langsam hell braten. Zum Schluss noch die Butter hineinschmelzen lassen. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Pfifferlinge

1. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Pfifferlinge kurz waschen, abtropfen lassen und putzen.

2. Pfifferlinge in einer Pfanne in der braunen Butter bei mittlerer Hitze anbraten, die Lauchzwiebeln hineingeben und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronenabrieb würzen. Zuletzt die Butter hineinschmelzen lassen.

Anrichten

Die Schnitzel mit den Pfifferlingen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Petersilie bestreuen.

ÜBER 100 REPRÄSENTATIVE KLASSIKER AUS
DER KÜCHE VON STERNEKOCH ALFONS SCHUHBECK



Wie kaum ein anderer Koch hat Alfons Schuhbeck die Küche der letzten 30 Jahren in Deutschland mitgeprägt: die einfache bayerische Landhausküche hat er mit Stil, Raffinesse und untrüglicher Geschmackssicherheit verfeinert, ohne dass die Gerichte von ihrem bodenständigen Charakter verloren haben. Schuhbecks bayerische Sterneküche – sie ist trotz seines hohen Anspruchs authentisch geblieben und leicht nachzukochen.

Alfons Schuhbeck – Meine Klassiker – ein Buch, das seine berühmtesten Klassiker aus über 30 Jahre Küchenchef-Zeit opulent inszeniert. Bekannte und viele neue Gerichte mischen sich zu einer „kulinarischen Biografie“, die einlädt zum Schwelgen, Lesen und Genießen.



WG 453 Allgemeine Kochbücher
ISBN 978-3-8338-2126-4



9 783833 821264

€ 24,99 [D]
€ 25,70 [A]

www.gu.de