



SWR-Fernsehen
Kaffee oder Tee
76522 Baden-Baden

Servicezeit Essen und Trinken: Alpenküche

von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Sendung vom 08.02.2019
(ESD beim WDR am 08.11.2014)

Alpenküche

Bodenständige Leibgerichte, fast vegetarisch!

Savoyen, das Salzburger Land, das Wallis, Tirol und Kärnten – was haben diese Regionen gemein? Richtig, sie liegen in den Alpen. Dort pflegt man eine ganz eigene Küche. Man verwendet, was man in den Bergen zur Verfügung hat: im Sommer das Grün, das der Garten hergibt und im Winter die Wurzeln, die sich gut einlagern lassen.

Fleisch, vor allem frisches Fleisch, das gab's traditionell da oben eher selten – wenn überhaupt nur gepökelt, „geselcht“, wie man dort sagt, oder getrocknet, eben haltbar gemacht. Hauptzutaten für die Alpenküche waren Käse, Milch, Brot – klassische Zutaten, die man in den Bergen zur Verfügung hatte. Aber daraus entstanden und entstehen unglaublich köstliche und vielseitige Gerichte, die man heute längst nicht mehr nur in den Bergen liebt.

Kürbiscremesuppe mit Apfel

Der leuchtend orangefarbene Hokkaidokürbis hat naturgemäß in den Bergen keine Tradition. Aber wir verwenden ihn lieber als den klassischen Gärtnerkürbis, weil er viel weniger Arbeit macht, schöner aussieht und einfach herrlich schmeckt. Außerdem kann man ihn um diese Jahreszeit wirklich überall kaufen. Diese savoyische Variante mit Äpfeln ist damit im Handumdrehen gemacht.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 kleiner Hokkaidokürbis (circa 400 g Fruchtfleisch)
- 1 Zwiebel
- 2 säuerliche Äpfel (Gravensteiner, Elstar, Boskoop)

RENEPTE

2 EL Butterschmalz 2-3 Knoblauchzehen etwas Kümmel
1 Chilischote
¼ l Hühner- oder Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
circa 150 g Sahne
3 EL Zitronensaft oder milder Essig

Kümmelschaum:

1/8 l Sahne
2 EL Kümmel

Petersilienöl:

1 Handvoll glatte Petersilienblätter
1 Prise Salz
1/8 l Olivenöl

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen, das Fleisch würfeln; den Hokkaido muss man nicht schälen. Zwiebel schälen, die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, beides würfeln. In einem ausreichend großen Topf im heißen Butterschmalz zuerst Zwiebeln, dann die Äpfel andünsten. Gewürfelten Knoblauch, etwas Kümmel und entkernte Chili zufügen. Erst jetzt das Kürbisfleisch mitdünsten und schließlich mit Brühe auffüllen. Salzen, pfeffern und zugedeckt eine halbe Stunde lang sanft gar kochen. Am Ende Sahne zugießen und alles mit dem Pürierstab glatt mixen. So viel Brühe oder Wasser auffüllen bis zur gewünschten – nicht zu dicken – Konsistenz. Mit viel Zitronensaft und/oder Essig abschmecken. Für den Kümmelschaum die Sahne erhitzen, den Kümmel hineinrühren und eine halbe Stunde ziehen lassen. Für das Petersilienöl die abgezipften Blätter mit Salz und Öl glatt mixen. Zum Servieren die Kürbissuppe erhitzen, nochmals abschmecken und in Kaffee- oder Suppentassen verteilen. Die Kümmelsahne durch ein Sieb filtern und mit dem Mixstab oder dem Dampfstab der Espressomaschine aufschäumen. Den Schaum mit einem Löffel auf die Oberfläche der Suppe streifen. Mit Klecksen von Petersilienöl beträufeln und sofort servieren.

Beilage: Weiß- oder Bauernbrot oder Baguette.

Getränk: Wenn man nicht ohnehin darauf verzichtet, weil man zur Suppe gar kein Getränk braucht, nimmt man einen Wein. Und weil aus Savoyen, etwa der Apremont oder Chignin Bergeron (Roussanne). Da diese aber nur selten zu finden/kaufen sind, empfehlen wir dazu einen leichten Silvaner oder Rivaner (Müller-Thurgau), etwa vom Bodensee.

Kaspressknödel

Aus altbackenem Brot und Käse. Die liebt man überall im Alpenland, von Kärnten bis Tirol. Mal isst man sie zu Wasser, also in der Brühe, mal zu Land, auf dem Teller mit einem Salat. Im Salzburgerland reichert man sie für besondere Gelegenheiten an, mit Speck, Schinken oder übrigem Bratenfleisch. Hier jedoch die völlig fleischfreie

Version:

Zutaten für vier Personen:

250 g Knödelbrot (altbackenes Weißbrot oder Brötchen)
knapp 400 ml Milch (wie viel genau man braucht, hängt von der Trockenheit des Knödelbrots ab)
2 mehlig-e Erdäpfel (Kartoffeln, circa 200 g)
1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
3 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
200 g würziger Bergkäse
2 Eier
2 EL Mehl
Salz
Pfeffer
Muskat

Außerdem:

Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

Brot oder Semmeln in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit der heißen Milch begießen und ziehen lassen. Unterdessen die Erdäpfel in der Schale kochen, heiß pellen und durch die Presse drücken. Über den Semmelwürfeln verteilen. Zwiebel schälen, fein hacken, in der Butter andünsten. Dann die fein gehackten Kräuter untermischen, kurz ziehen lassen und zu der Brotmasse geben. Schließlich auch den Käse, der in kleine Würfel geschnitten ist, und die Eier hinzufügen. Mehl darüber stäuben, alles gründlich mischen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Mit angefeuchteten Händen flache Küchlein daraus formen. In heißem Butterschmalz fast schwimmend auf beiden Seiten goldbraun braten. Beilagen: Entweder in heißer Brühe als Suppeneinlage servieren oder mit Salat, als herzhaften Imbiss. Zum Beispiel ein Endiviensalat, der kräftig mit frischem Französischen Estragon gewürzt ist. Das ist typisch für die Alpenregion. Sehr gut passen auch Pilze der Saison dazu. Diese putzen, klein schneiden und in der Pfanne dünsten. Salzen, pfeffern und gehackte Petersilie hinzufügen. Schließlich Sahne angießen und eine Weile ziehen lassen.

Getränk: ein Grüner Veltliner oder ein frisch gezapftes Pils.

Kartoffel-Lauch-Tarte

Ein Rezept aus der Westschweiz, dem Wallis, aus Savièse, einer Gemeinde oberhalb von Sion. Blätterteig wird gefüllt mit dünn gehobelten Kartoffeln, Lauchringen und natürlich Käse. Und wer partout nicht auf eine kleine Fleischbeilage verzichten mag, der packt noch ein bisschen Schinken hinein. Zusammen mit einem Salat ein herrliches Essen, aber auch eine fabelhafte Vorspeise.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

1 Paket tiefgekühlter Butter-Blätterteig
Butter für die Form
500 g Kartoffeln
Salz
Pfeffer
Muskat
Majoran
400 g Lauch
200 g Bergkäse in Scheiben
nach Belieben 100 g Speck oder Schinken
1 Ei
3 EL Sahne

Zubereitung:

Den Blätterteig rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Vier Platten aufeinander stapeln, flach ausrollen und damit eine gebutterte Springform oder Pie-Form (26 Zentimeter Durchmesser) auslegen. Den Teig weit überstehen lassen, um nachher die Füllung zudecken zu können. Einen kleinen Teil vom Teig für den Deckel aufbewahren. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Hälfte davon auf dem Teigboden verteilen. Salzen, pfeffern, mit Muskat und Majoran würzen. Lauch putzen: Das dunkle Grün entfernen, die Stangen aufschlitzen und gründlich auswaschen. In feine Scheibchen schneiden. Auf dem Kartoffelbett verteilen, ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Käse und Speck oder Schinken in Streifen schneiden und zwischen die Lauchringe betten. Die restlichen Kartoffeln darüber geben und wieder kräftig würzen. Die Teigzipfel darüber zusammenschlagen. Das letzte Teigstück dünn ausrollen, mit Eiweiß einpinseln und mit der bepinselten Seite nach unten auf die Oberfläche breiten. Überall gut andrücken, vor allem rundum am Rand. Mit einem kleinen runden Ausstecher in der Mitte ein kleines Loch stechen, damit dort der Dampf entweichen kann. Das Eigelb mit Sahne verquirlen, den Teigdeckel damit einpinseln. Mit einer Gabel Verzierungen zeichnen. Im Ofen bei 195 Grad Celsius Heißluft (210 Grad Celsius Unter- und Oberhitze) 35 bis 40 Minuten backen. Serviert wird die Tarte in Form von Tortenstücken.

Beilage: ein grüner Salat.

Getränk: ein üppiger Weißwein aus dem Wallis. Etwa ein Weißer, ein Fendant, wie die Chasselas oder Gutedel hier genannt werden, oder Roter, einen Dôle (aus der Gamaytraube und/oder Pinot Noir, also Spätburgunder).

Kärntner Nudeln

Die Kärntner Nudeln sind legendär und wirklich etwas Besonderes. Die halbmondförmigen Teigtaschen haben einen charakteristischen Rand, sie werden gekrendelt. Der Rand muss sehr gleichmäßig geformt sein, wie eine kunstvoll gedrehte Schnur. Das klappt nur, wenn man lange übt. Jede Kärntnerin muss das beherrschen, sonst darf sie nicht heiraten, heißt es.

Der Nudelteig dafür ist eher die arme, beziehungsweise die sparsame Version, mit wenig Ei, dafür viel Wasser und Mehl. Gefüllt werden die Nudeln mit unterschiedlichsten Füllungen: mit Fleisch, mit Knödelbrot und Speck, aber auch mit Kletzen, also Trockenfrüchten. Klassisch füllt man sie mit Topfen und Erdäpfeln, also mit Quark und Kartoffeln. Bröseltopfen ist ein lange abgetropfter Quark, der tatsächlich bröckeltrocken ist. Hierzulande muss man dafür Schichtkäse nehmen, den man mindestens ein bis zwei Tage lang in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb im Kühlschrank abtropfen lässt.

Zutaten für sechs Personen oder für circa 28 mittelgroße Nudeln:

Nudelteig:

250 g glattes Mehl (Type 550)
1 gehäufte TL Salz
1 Ei
6-8 EL lauwarmes Wasser
1 TL Öl

Topfen-Erdäpfel-Fülle:

500 g Erdäpfel (Kartoffeln)
500 g Bröseltopfen oder Schichtkäse
1 TL Salz
Pfeffer
Muskat
150 g Zwiebeln oder Lauch
1 Knoblauchzehe
50 g Butter oder Butterschmalz
1 Handvoll Minze (siehe Tipp)
Kerbelkraut
etwas Majoran
1 Ei
1 EL Mehl

Zubereitung:

Den Nudelteig am besten schon einige Stunden zuvor, lieber noch am Vortag, aus den angegebenen Zutaten zubereiten und gründlich durchkneten. Zu einer geschmeidigen Kugel formen, die nicht mehr klebt, und unbedingt einige Stunden ruhen lassen. Entweder abgedeckt mit einem Tuch oder über Nacht in einem Folienbeutel. Der Teig wird umso seidiger, je länger man ihn ruhen lässt. Auch den Schichtkäse schon lange vorher abtropfen lassen. Er soll bröckeltrocken sein. Für die Füllung die Kartoffeln in der Schale kochen, heiß schälen und durch die Presse auf die Arbeitsfläche drücken. Den gründlich abgetropften Quark dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebeln oder Lauch und Knoblauch fein würfeln, in Butter andünsten, dabei ruhig sanft bräunen. Kräuter fein hacken, kurz mitdünsten und zur Kartoffel-Quark-Masse geben. Alle Zutaten auf der Arbeitsfläche vermischen, dabei Ei und Mehl zufügen und die Masse gut durchkneten. Nochmals abschmecken und walnussgroße Kugeln daraus formen. Den Teig dünn ausrollen und Kreise (circa neun Zentimeter Durchmesser) ausstechen. In die Mitte dieser Kreise jeweils eine Kugel Quarkfüllung setzen. Den Teig über die Fülle klappen und zum Halbmond falten, den Rand rundum mit Daumen und Zeigefinger gut zusammendrücken und

sorgfältig verschließen. Dabei den Teigrand sehr dünn ausziehen. Und nun den Rand krendeln. Das bedeutet, den Rand mit dem Daumen von unten und Zeigefinger von oben fassen und mit einer Drehbewegung von unten nach oben (vom Körper weg) umklappen. Das umgeklappte Teigstück an den Rand fest zusammendrücken. Den entstandenen Teigzipfel wiederum umklappen. Und das Ganze über die gesamte Länge mehrfach wiederholen. Die Naht sieht dann aus wie eine gedrehte dicke Kordel. Man muss nicht verzweifeln, wenn es einem nicht gelingt. Man kann die Teigtaschen auch einfach mit einem Glas schließen, indem man sie rund um die Füllung aus dem geschlossenen Teig aussticht. Das sieht nicht so spektakulär aus, geht aber auch. Natürlich sind die original gekrendelten Nudeln viel schöner. Die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser sieben bis zehn Minuten sieden lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Oder im Dampfgarer bei 100 Grad Celsius zehn Minuten garen.

Tipp: Typisch für den Duft ist in Kärnten eine besondere Minze, Braune Minze genannt. Sie verdankt ihren Namen dem braunen Stiel. Sie ist mild, eher süß als mentholhaltig, wie die Pfefferminze. Man kann sie auch durch die sogenannte arabische Minze, Mojito Minze oder die für den Hugo verwendete Minze ersetzen.

Servieren: Die fertigen Nudeln in Suppentellern mit brauner Butter und/oder mit (Kürbis-)Kernöl begießen und mit gehackten frischen Kräutern bestreuen. Oder mit Kräuterpesto aus frischen Kräutern anrichten.

Tipp: Diese Nudeln kann man auch in einer Brühe als Suppeneinlage verwenden oder in grobe Streifen schneiden und anrösten. Die Füllung kann man nach Lust und Laune abändern. Zu Kräuterfüllungen passt auch sehr gut Ziegen- oder Schafskäse.

Zwetschkenfleck

Ein hauchdünner Kuchen aus Hefeteig, üppig belegt mit reifen Zwetschken. Ja, mit „k“ – so schreibt und spricht man das in Österreich. Dazu einen Schlag Sahne.

Zutaten für zwei Springformen von 30 Zentimetern Durchmesser oder ein großes Blech (32 x 38 Zentimeter):

Germteig/Hefeteig:

250 g Mehl

15 g Hefe

40 g Zucker

100 ml Milch

80 g Butter

1 Eigelb Salz geriebene Schale von ½ Zitrone Butter für das Backblech

Puderzucker zum Bestreuen

Außerdem:

1 kg Zwetschken (keine runden Pflaumen, sondern die spitzen, echten Hauszwetschken)

80 g Zucker

10 g Zimtpulver

1 Prise Nelkenpulver

50 g Butter

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germ-/Hefeteig bereiten: Mehl in die Rührschüssel geben. Die Hefe zerbröckeln, mit etwas Zucker und der lauwarmen Milch auflösen. Mit Schwung in das Mehl gießen, sodass sich die Flüssigkeit mit etwas Mehl vermischt. Dann den restlichen Zucker zufügen. Die Küchenmaschine laufen lassen und nun die Butter in Flöckchen und das Eigelb hinzugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig rühren, dabei mit Salz und Zitronenschale würzen. Den Teig schließlich aus der Maschine holen, mit den Händen durchwalken, in eine mit Mehl ausgestreute Schüssel zurückgeben und mit einem feuchten Tuch abgedeckt mindestens 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Unterdessen die Zwetschken entkernen. Den Teig dünn ausrollen, die Form oder ein Blech (am besten mit Backpapier ausgelegt, sonst gut ausgefettet) damit auslegen. Mit den Zwetschken dicht an dicht belegen. Mit einer Mischung aus Zimt, Zucker und Nelkenpulver bestreuen und die Butter in kleinen Flocken darüber geben. Weitere 30 Minuten gehen lassen. Schließlich im Rohr bei 200 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) eine halbe Stunde backen, bis der Teig goldgelb ist. Abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Oder, wie Moritz, mit einem Zerstäuber einen Hauch von Zwetschkenwasser darüber sprühen. Das duftet herrlich.

Servieren: In Tortenstücke schneiden und einen dicken Klecks Schlagsahne obenauf setzen.

Getränk: eine Tasse Kaffee sowie ein Gläschen Zwetschkenbrand.