



Chiemsee kulinarisch – Genussreise rund um das Bayerische Meer

Inhalt

| | |
|--|----------|
| Chiemsee Renke | 2 |
| Kaspressknödel | 3 |
| Rinderrücken mit grüner Strauchtomaten-Paste und Blauschimmel-Creme | 5 |

Chiemsee Renke

Rezept von Vroni Lutz

Gemeinsam mit der beliebten Fernsehköchin Vroni Lutz brät Björn Freitag selbstgefangene Renke, den Chiemsee-Fisch schlechthin.

Bevor es an die Zubereitung der Chiemsee Renken ging, wurden sie von Björn Freitag und Tamina Kallert aus dem Chiemsee gefischt.



Zutaten für 4 Personen

- 2 Renken, ausgenommen
- 2 Zitronen
- 2 Bund Petersilie
- 3-6 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

- Die Renke von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zitronen in Scheiben schneiden.
- Petersilie grob hacken.
- Die Fische mit Zitronenscheiben und Petersilie füllen.
- Außen mehlieren und von jeder Seite 3-5 Minuten grillen, alternativ mit etwas Olivenöl in einer Pfanne braten.

Kaspressknödel

Rezept von Vroni Lutz

Eine typische Chiemsee-Spezialität sind Kaspressknödel. Ein Gericht, das auf keiner Almhütte in der Region fehlen darf. Und das Besondere: Kaspressknödel sind gar nicht schwer zu machen. Den Klassiker bereiten Björn und Vroni als Beilage zur Renke zu.



Zutaten für 4 Personen

- 1 Gemüsezwiebel
- 2 EL Butter
- 150 g Bergkäse (gern verschiedene Sorten)
- 50 g Graukäse aus Tirol (alternativ: gereiften Harzer-Käse ohne Kümmel)
- 5 glatte Stiele Petersilie
- 250 g Knödelbrot bzw. klein gewürfeltes, altbackenes Weißbrot
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 2 EL Butterschmalz

Zubereitung

- Zwiebel schälen, fein würfeln, in Butter andünsten und leicht abkühlen lassen.
- Währenddessen den Käse in kleine Würfel schneiden.



- Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
- Käse, Knödelbrot, Milch, Eier, Zwiebeln und Petersilie zu einem festen Teig verkneten, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
- Mit befeuchteten Händen zu 4 dicken Knödeln formen und plattdrücken.
- Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen und die Knödel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken – ca. 10 Minuten.

Rinderrücken mit grüner Strauchtomaten-Paste und Blauschimmel-Creme

Rezept von Rico Birndt

Björn Freitag und Tamina Kallert haben eine Wagyu-Zucht in Grassau besucht und dort frisches Rindfleisch mitgenommen, das Björn gemeinsam mit Rico Birndt vom Restaurant June verarbeitet. Dieses Gericht kombiniert die kräftigen Aromen des Rindfleischs, die frische Säure der eingelegten grünen Tomaten und die cremige Würze des Blauschimmelkäses.



Zutaten für 4 Personen

Für den Rinderrücken

- 500 g Rinderrücken (Entrecote oder Rib-Eye)
- Pyramiden-Salz (alternativ grobes Meersalz)
- Rinderfett zum Einreiben

Für die grüne Strauchtomaten-Paste

- 300 g grüne, unreife Strauchtomaten (bitte nicht roh essen)
- 500 ml Essig
- 250 ml Wasser
- 175 g Zucker

Für die Blauschimmel-Creme

- 90 g Blauschimmelkäse (z.B. Bavaria Blue, Stilton oder Roquefort)
- 5-6 Eiweiße
- 375 ml Rapsöl
- Salz

Zubereitung

Rinderrücken

- Rinderfett vorsichtig in einer Pfanne schmelzen, bis es flüssig ist.
- Rinderrücken großzügig mit dem flüssigen Rinderfett einreiben, sodass das Fleisch vollständig bedeckt ist.
- Rinderrücken großzügig mit Pyramiden-Salz bestreuen, um eine schöne Kruste und Würze zu erzeugen. Das Fleisch nach Wunsch kurz in der Pfanne scharf von allen Seiten anbraten oder auf dem Grill grillen. Für das beste Ergebnis sollte das Fleisch medium-rare serviert werden.

Grüne Strauchtomaten-Paste

- Essig, Wasser und Zucker in einen Topf geben und die Mischung zum Kochen bringen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das ist die Pickle-Base.
- Tomaten gründlich waschen und zur Pickle-Base hinzugeben. Kochen bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.
- Die Mischung in einer Küchenmaschine oder einem Mixer pürieren, bis eine glatte Paste entsteht. Zur Seite stellen.
- **Tipp:** Um die Paste länger haltbar zu machen: Tomaten gründlich waschen und in ein Einmachglas geben. Die heiße Pickle-Base direkt über die Tomaten gießen, das Glas verschließen und abkühlen lassen.

Blauschimmel-Creme

- Blauschimmelkäse mit einem Bunsenbrenner leicht anflämmen, um ein intensives Aroma zu erzeugen.
- Blauschimmelkäse zusammen mit Eiweiß in einen Mixer geben und mixen. Langsam das Rapsöl hinzufügen, bis eine homogene, cremige Konsistenz entsteht.
- Die Creme mit einer Prise Salz abschmecken.

Anrichten

- Den zubereiteten Rinderrücken in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.
- Einen Klecks der Strauchtomaten-Paste neben das Fleisch geben.
- Neben der Tomaten Paste einen Klecks Blauschimmelcreme anrichten.