

"Bier-Adam" Älteste Bier-Gastwirtschaft im Berchtesgadener Land

Tatar von der geräucherten Regenbogenforelle mit lauwarmem Spargel

400 g Weißer und Grüner Spargel
20 g Butter
50 ml Weißwein
2 lit. Wasser
Salz, Zucker und 1/2 Zitrone

250 g Regenbogenforelle geräuchert
2 St Rote Zwiebeln klein
3 St Tomate mittel
1/2 St Salatgurke
1/2 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft

Zubereitung

Spargel

Spargelwasser vorbereiten - Wasser, Weißwein, Salz, Zucker und Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen.

Den Weißen Spargel in das kochende Wasser geben und aufkochen lassen, jetzt erst den Grünen Spargel zugeben. Spargel erneut aufkochen lassen, den Topf von der Hitze nehmen und im Wasser 15 Minuten ziehen lassen.

Spargel aus dem Topf heben und abtropfen lassen, Spargel einmal diagonal durchschneiden und auf dem Teller anrichten.

Regenbogenforelle

Befreien Sie das Regenbogenforellenfilet sorgfältig von restlichen Gräten und tupfen Sie Ihn mit Küchenpapier trocken. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, Tomaten waschen und den Strunk entfernen, auf der gegenüberliegenden Seite mit einem Messer leicht die Haut einschneiden und in kochendem Wasser 10 Sek. blanchieren und sofort mit kaltem Wasser abschrecken.

Von den Tomaten die Haut abziehen, halbieren und das Kernhaus entfernen und in feine Würfel schneiden. Gurke schälen und halbieren, Kerne entfernen und die Tomate in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Regenbogenforelle, Zwiebeln, Tomaten und Gurken in einer Schüssel vorsichtig vermengen mit dem Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und neben dem Spargel anrichten.

Spanferkelschlegel mit Specksemmelknödl und Krautsalat

Spanferkel

1 kg Spanferkelschlegel
1 St Karotte
0,5 lit Dunkles Bier
1/2 Stange Lauch
1/2 Sellerie ohne Grün
½ lit. Rinderbrühe
1 Zwiebel groß
2 Knoblauchzehen
50 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Kümmel, und Majoran

Specksemmelknödl

400 g Semmeln, vom Vortag oder Knödlbrot
½ Zwiebel
200 g Bauchspeck
½ lit. Milch
6 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Petersilie

Bayrischer Krautsalat

1/2 Kopf Weißkraut
30 g Bauchspeck
1 Zwiebel klein
etwas Öl
Salz, Pfeffer, Essig und Zucker (nach Geschmack etwas Kümmel)

Zubereitung

Spanferkel

Das Gemüse putzen und schälen, Karotten, Sellerie im gleich große Stücke schneiden, Lauch und Zwiebeln in Ringe schneiden. In einem Reindl Butterschmalz schmelzen und bei geringer Hitze Karotten, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Selleriegoldbraun anrösten mit Dunkelbier ablöschen und einkochen, lassen und mit Brühe auffüllen.

Die Haut vom Spanferkelschlegel leicht einschneiden. Spanferkelschlegel mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran einreiben, und in die Reine zugeben und im vorgeheizten Rohr 160°C ca. 1 1/4 Stunde garen lassen. Spanferkelschlegel herausnehmen und warm stellen. Bratensaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb abgießen.

Speckknödl

Die Zwiebel und Speck in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln in eine Pfanne mit Öl glasig anschwitzen und den Speck knusprig braun braten. Die Milch einmal aufkochen, vom Herd ziehen Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen vermengen. Eier dazugeben und die heiße Milch über das Weißbrot gießen, zudecken und einige Minuten ziehen lassen, Petersilie hinzufügen und das Ganze zu einer glatten Knödlmasse verarbeiten. Gleichmäßig großeKnödel abdrehen und in kochendes Wasser geben einmal kurz aufkochen und dann ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Krautsalat

Weißkrautkopf hobeln. In einer großen Schüssel mit etwas Salz gut vermengen und ziehen lassen bis das Kraut Saft zieht.

Speck und Zwiebeln fein Würfeln und in einer Pfanne mit Öl goldbraun anrösten.

Salat mit Salz, Pfeffer, Essig, einer Prise Zucker (eventuell Kümmel) abschmecken und mit den heiße Speck- und Zwiebeln übergießen.

Alles gut vermengen und durchziehen lassen.

Apfelkücherl mit Vanilleeis

Apfelkücherl Teig

2 Äpfel groß

60g Mehl

60 ml. Weißbier

1 Tl. Öl

1 Eigelb

2 Eiweiß

20 g Zucker

10 g Puderzucker

1 Prise Salz

1/2 Zitronen = Zitronensaft

1 cl Rum

2 kg Fett (Friteusenfett eignet sich am besten)

Zimt-Zucker

5 g Zimt

30 g Zucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Öl, Eigelb, Weißbier, Prise Salz und Zucker dazugeben und alles gut glattrühren.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und kurz vor Verwendung unter die Masse ziehen.

Äpfel schälen und Kernhaus ausstechen, in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden (ca. 1,5 cm). Die Apfel schein mit Zitronensaft und Rum beträufeln und mit Puderzucker bestäuben und durchziehen lassen. In einem Topf das Fett auf 160° C erhitzen und die Apfelringe durch den Teig ziehen und im heißen Fett ca. 2 Minuten goldgelb backen.

Zimt und Zucker in einer Schüssel gut vermengen und die Apfelkücherl darin wenden und auf einem Teller anrichten. Mit 2 Kugeln Vanilleeis und frischen Früchten servieren.