

DOUCE STEINER UND UDO WEILER





Die unterschätzte Vielfaltigkeit der Zwiebel
in Rezepten von Douce Steiner

DIE ZWIEBEL.

Text und Rezepte: Douce Steiner

Augen zu und durch, Zwiebeln schälen und schneiden, das kann es ja wohl nicht sein! Ein kleiner Trick lernt auch mir, die Zwiebel zu lieben, dagegen meinem Mann scheint sie eine Delikatesse zu sein!

Augen und Mund auf, nur durch die Nase zu atmen während der Verarbeitung der Zwiebel, verdrängt so manche Tränen, außer man ist traurig. Gegen Traurigkeit hilft gutes Essen und dabei oftmals auch die Zwiebel oder zwiebelartige Gewächse, wie Lauch, Schnittlauch, die rote Zwiebel, Schalotten, Echalotte grise, junger Knoblauch, Perlzwiebeln, Cevennen-Zwiebeln, Höribölller vom Bodensee, Zwiebellauch und noch viele andere Sorten, aus denen so manch wertvolle, unvergessliche Gerichte entstanden sind.

Um nur einige zu nennen:

Jeder kennt Käsespätzle, schwäbische Maultaschen oder Semmelknödel, da darf die Zwiebelschmelze nicht fehlen oder

Basler Mehlsuppe mit frittierten Zwiebelringen oder was wären ein Flammkuchen ohne Zwiebeln oder eine Quiche ohne Lauch oder Schnecken und Froschschenkel ohne Knoblauch, Rührei mit Schnittlauch, ein Muss!

Für jegliche Saucen, Schmorgerichte, die Zubereitung von Gemüse und Waldpilzen, Brühen und Fonds sind die zwiebelartigen Gewächse das Fundament und die Tiefe eines jeden Gerichtes. Geschmack, Farbe und ihre Röstaromen sind nicht zu unterschätzen!

Es sind wohl die Erinnerungen meiner Kindheit, als mir die halbe Zwiebel anstatt der Kartoffel zum Stempeldruck gereicht wurde und mir jedes Mal die Tränen flossen. Kein Wunder, meine Aversion gegen Zwiebeln, aber da ich schon immer gern gegessen habe, muss ich wohl verdrängt haben, dass Kochen ohne zwiebelartige Gewächse undenkbar ist. Es lebe die Zwiebel!



MARINIERTER, GESCHMORTER FRÜHLINGSLAUCH MIT POCHIERTEN WACHTELEIERN



SILBERZWIEBELN, PERLZWIEBELN, BAUERNZWIEBEL, SCHALOTTEN, ROTE ZWIEBELN, CEVENNEN-ZWIEBELN



BLÄTTERTEIGTARTE MIT CEVENNEN-ZWIEBEL UND STEINPILZSCHEIBEN, ROSA PFEFFER



DELICE VON LAUCH UND AUSTER



SCHMORZWIEBELN, WEISSE LAUCHZWIEBEL, ROTE LAUCHZWIEBEL, GEMÜSEZWIEBEL, KNOBLAUCH



KARTOFFEL-KAVIAR-TÖRTCHEN MIT SCHNITTLAUCH



LAUWARMER ZWIEBELSUD MIT WASABI-CREME



ZWIEBELRAVIOLI MIT ZWIEBELFOND



Geschmorter Lauch mit Kartoffelstampf und Trüffel

200 g Kartoffeln der Sorte La Ratte
1 Msp. Kümmel
50 g Butter
40 g Trüffel
4 Stangen Lauch
50 ml Gemüsebrühe
10 g Butterschmalz
100 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Trüffel-Stampf die Kartoffeln in der Schale mit dem Kümmel in Salzwasser weich kochen. Danach pellen und mit 40 g Butter in einen Topf geben. 20 g Trüffel hacken und den Kartoffeln beigegeben. Das Ganze mit einer Gabel grob zerdrücken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lauchstangen waschen, halbieren und die unteren 15 cm abschneiden. Die restliche Butter in einen flachen Topf geben, die unteren Lauchenden mit der Schnittseite nach unten einlegen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel etwa 6 Minuten dünsten. Den Lauch herausnehmen und in einer Teflonpfanne in Butterschmalz goldgelb braten.

Die Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den restlichen Trüffel in Julienne schneiden und darüberstreuen.



Kartoffel-Kaviar-Törtchen mit Schnittlauch

6 Larotte-Kartoffeln, gekocht und gepellt
1 EL Butter
1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten
1 Prise Salz
100 g Sauerrahm
Saft und Abrieb von einer halben Zitrone
20 g Kaviar Imperial

Die lauwarmen Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, die Butter und den Schnittlauch mit 1 Prise Salz vermengen und in einen Ring mit circa 5 cm Durchmesser fast randvoll eindrücken. Nun den Kaviar darauf gleichmäßig verteilen.

Den Sauerrahm mit dem Zitronensaft und dem Abrieb vermengen und einen großen Esslöffel auf den Teller geben. Nun das Törtchen auf den Sauerrahm legen und den Ring entfernen.



Marinierter, geschmorter Frühlingslauch mit pochierten Wachteleiern

12 Stangen Frühlingslauch, geputzt, vom Strunk entfernt und gewaschen
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker, Piment d'Espelette
1/8 l Weißweinessig
2 EL Traubenkernöl
1 EL Olivenöl
1 EL Brühe
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
12 Wachteleier
siedendes Wasser

Den Frühlingslauch in 2 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, Butter hinzugeben und langsam garen.

1 EL Weißweinessig, Traubenkernöl, Olivenöl, Brühe und Schnittlauch miteinander vermengen und den Lauch und die Eier damit marinieren.

Die Wachteleier vorsichtig aufschlagen und circa 10 Minuten in dem restlichen Weißweinessig einlegen. Anschließend vorsichtig in siedendem Wasser pochieren.



Blätterteigtarte mit Cevennen-Zwiebel und Steinpilzscheiben, rosa Pfeffer

200 g Blätterteig, hauchdünn ausgerollt
2 Cevennen-Zwiebeln, fein geschnitten
4 kleine, feste Steinpilze, geputzt und mit einem feuchten Krepppapier von Schmutz und Erde befreit
2 EL Olivenöl
30 g Butter
Salz, Pfeffer, Zucker

Den Blätterteig zwischen zwei Backpapieren und beschwert bei 180 Grad (vorgeheizt) ca. 10 bis 15 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen. Anschließend mit einem Ausstecher mit 5 cm Durchmesser ausstechen (pro Person 1 Tarte) und beiseitestellen.

Die Zwiebelwürfel in Butter und Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und mit Deckel bei niedriger Hitze langsam weich schmoren.

Die Pilze auf der Aufschnittmaschine oder mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden und roh die Zwiebelartart damit belegen.

Lauwarme Zwiebeln auf die Blätterteiggalettes verteilen und mit den Steinpilzscheiben belegen, mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.



Delice von Lauch und Auster

2 Lauch, geputzt und in dicke Stücke geschnitten
4 EL Wasser oder Gemüsebrühe
10 g Butter
2 EL Olivenöl
12 Fine de Claire-Austern
8 EL Sauerrahm
Saft und Abrieb von einer Zitrone
1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten
12 TL Imperialkaviar
Salz, Zucker, Schwarzer Pfeffer

Die Lauchstücke in Olivenöl und Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen, das Wasser oder die Gemüsebrühe hinzugeben und mit Deckel langsam weich garen. Beiseitestellen (warm anrichten).

Die Austern öffnen und von der Schale befreien, in einem Topf mit dem eigenen Saft vor dem Anrichten nur kurz erwärmen – danach direkt anrichten.

Den Sauerrahm, Saft und Abrieb der Zitrone, Schnittlauch und eine Prise Salz miteinander verrühren und etwa 1 bis 2 EL kalt auf den Teller geben.

Die lauwarmen, geschmorten Lauchstücke auf dem Sauerrahm verteilen, die lauwarmen Austern auf den Lauch und kurz vor dem Servieren den Kaviar auf die Austern geben.



Zwiebelravioli mit Zwiebelfond

100 g Mehl
 100 g Dunst
 100 g Grieß
 1 Vollei
 6 Eigelbe
 Prise Salz
 1 TL Öl
 4 große, weiße Zwiebeln
 1 EL Mie de pain
 2 EL Butter
 100 g Geflügelfond oder Gemüsebrühe
 1 Lorbeerblatt
 Thymianzweig
 Salz, Zucker, ½ Knoblauchzehe

Mehl, Dunst, Grieß, Vollei, 6 Eigelbe, eine Prise Salz und 1 TL Öl in einen Rührkessel geben und glattrühren. 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

3 weiße Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und mit 1 EL Butter glasig andünsten. Zugedeckt circa 15 Minuten dünsten lassen, danach rausnehmen, durchhacken und Mie de pain zugeben – kaltstellen.

Die übrige weiße Zwiebel fein schneiden, in 1 EL Butter glasig andünsten. Geflügel-/Gemüsebrühe auffüllen, mit Lorbeerblatt, Thymianzweig, Knoblauch, Salz, Zucker 15 Minuten köcheln lassen und durch ein Spitzsieb pürieren. Fertig.

Den Teig in der Zwischenzeit hauchdünn ausrollen und rund ausstechen (5 x 5 cm). Circa 1 TL Füllung in die Mitte geben und zuklappen. Nun die Enden nehmen und die Spitzen zusammendrücken – fertig.

Die Ravioli 5 Minuten im kochenden Salzwasser ziehen lassen, bis sie gar sind.



Lauwarmer Zwiebelsud mit Wasabi-Creme

300 g Cevannen-Zwiebeln
 1 EL Butter
 600 g Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe
 1 Msp. Salz
 1 Msp. Zucker
 1 mittelgroße geriebene Kartoffel
 1 Zweig Thymian
 1 Lorbeerblatt
 1 EL Crème fraîche
 2 TL Wasabi

Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Butter glasig andünsten. Salz, Zucker zugeben. Mit Geflügel- oder Gemüsebrühe auffüllen. Thymian, Lorbeerblatt dazugeben, geriebene Kartoffel. Circa 30 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Spitzsieb passieren.

Wasabi und Crème fraîche miteinander vermengen und als Nocken abstechen.