

Verena Scheidel & Manuel Wassmer

Schwarzwälder Tapas 2

Das Kochbuch



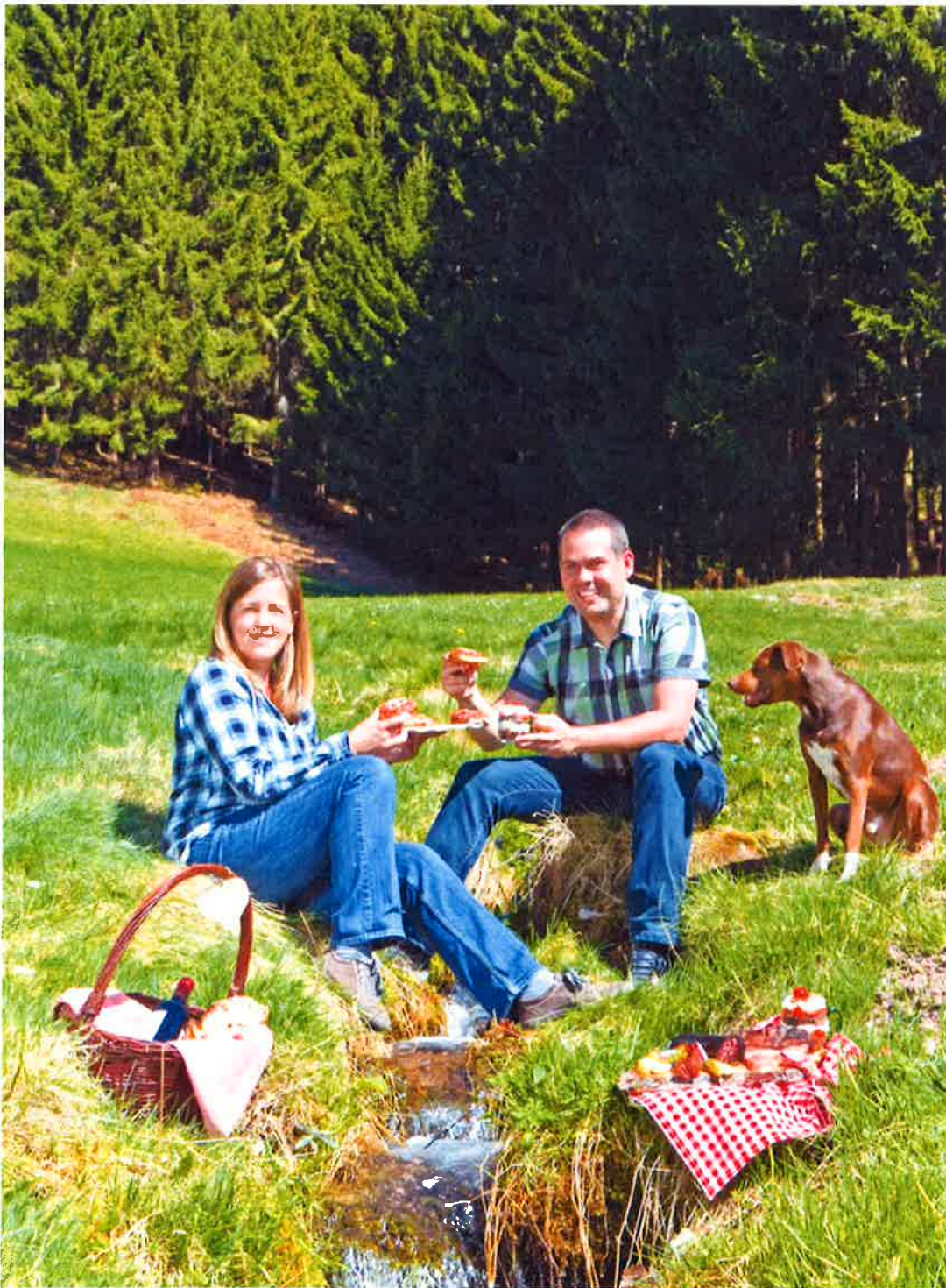
mit WeinTipps von
Natalie Lumpp

über 130 Rezepte
badisch und schwäbisch - das neue Erfolgsduo

COOK &
SHOOT

Schwarzwälder Tapas 2
Das Kochbuch





Vorwort

Wer hätte das gedacht – wir sind bei Kochbuch Nummer Drei.

Unsere ersten beiden Bücher über die Schwarzwälder Küche lösten einen regelrechten Kult um die kleinen Minigerichte unserer Heimat aus. „Schwarzwälder Tapas“ und die „süßen Minis“ waren schnell in aller Munde.

Die Faszination, weitere verrückte und leckere Rezeptideen zu kreieren und auszuprobieren, ließ uns nicht mehr los. Die vielen Zuschriften unserer Leser, die mit Lob gefüllt waren, die Fotos von privaten Tapas-Partys und Schwarzwälder Buffets mit den Häppchen aus unseren Büchern spornten uns an, das zweite Tapas-Buch zu schreiben. Unsere Vision war, die Auswahl der kleinen pikanten Häppchen noch umfangreicher und außergewöhnlicher zu gestalten.

Besonders freut uns, dass eine der bedeutendsten deutschen Weinsommelière, Natalie Lumpp, so begeistert von unserer Idee war, dass sie nicht zögerte, uns mit erlesenen Weintipps aus der Region durch unser Buch zu begleiten. Tolle Weine und unsere Heimattapas – zusammen ein unschlagbares Genusserelebnis.

Wir laden Sie ein zu dieser neuen, spannenden Reise durch „Schwarzwälder Tapas 2“ und wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, Ausprobieren und Genießen.

Ihre Autoren

Verena Scheidel und Manuel Wassmer

Selbstgerollt sind sie am besten

Frittierte Bubenspitze mit Sauerkrautdipp und Kassler

ca. 10 Gläser



Bubenspitze (Grundrezept)

kochen. Wenn sie etwas abgekühlt sind schälen, im noch heißen Zustand durch die Kartoffelpresse geben und ausdampfen lassen. und untermischen, zu einem geschmeidigen und formbaren Teig kneten (Mehlmenge eventuell anpassen). Kräftig mit und würzen. Kleine Teigstücke abnehmen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Fingern zu Bubenspitze rollen (die Enden sollen dabei spitz zulaufen).

Die Bubenspitze portionsweise in leicht siedendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Die fertigen Bubenspitze für einige Zeit zum Ruhen in den Kühlschrank geben.

Die leicht feuchten Bubenspitze in etwas panieren und in ausbacken. Auf Küchenkrepp entfetten.

Sauerkrautdipp

in einem Sieb abtropfen lassen, danach mit einem Messer grob hacken. zusammen mit und (fertig oder nach Rezept auf Seite 132) in einer Schüssel glatt rühren. Das Sauerkraut zugeben. fein würfeln und zusammen mit etwas gehackter ebenfalls zugeben. Mit abschmecken.

Kasslerwürfel

in Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas anbraten.

Die Würfel leicht abkühlen lassen und in 10 Tapasgläser füllen. Jeweils etwas vom Sauerkrautdipp darauf geben und einige frittierte Bubenspitze darauf anrichten.

Natalies Weintipp

Zum Sauerkrautdipp sind Sie in jedem Fall mit einem nicht so säurebetonten Weißwein am besten beraten. Ein leichteres Grauburgunder passt richtig gut, sowie ein Weißburgunder rundet das Gericht dann so richtig ab.



Die Autoren

Hobbyköche aus Leidenschaft

Gesucht und gefunden „Hobbykoch sucht Hobbyköchin“ so hätte der Anzeigetext heißen können. Tatsächlich wusste am Anfang keiner etwas von der Kochaffinität des anderen. Verena und Manuel sind seit 2007 ein Paar und langsam entwickelte sich das Kochen immer mehr zum gemeinsamen Hobby.

Verena arbeitet als Technische Zeichnerin und ist im Beruf wie auch in der Küche Perfektionist. Sie hat den Blick für die richtige Optik. Einmal angerichtet, ist sie für die Food-Fotografie zuständig und setzt alles ins rechte Licht.

Das richtige Licht ist auch Manuels berufliches Steckpferd. Er ist selbständiger Lichtdesigner und betreibt ein Leuchtenstudio in Bühl bei Baden-Baden. Kreativ und ehrgeizig sucht er beim Kochen immer nach neuen Geschmacksrichtungen, Zubereitungsarten und Herausforderungen.

2012 begannen die beiden ihr Können erstmals bei Kochwettbewerben unter Beweis zu stellen und räumten hier einige Siege ab. Unter anderem bekamen sie den Titel „Beste Hobbyköche Deutschlands“ beim „Cooking Cup“ im Jahr 2012 auf Barbados und 2015 in Andalusien.

Auftritte im Fernsehen folgten. Beim „Perfekten Dinner“ gewann Manuel gegen einen Profikoch, sie kochten live im ARD-Buffer und im Duell gegen einen Sternekoch bei „Abenteuer Leben“. Sie waren zu Gast im Interview bei Frank Elstners „Menschen der Woche“ und bei „Kaffee oder Tee“.

Ihr persönlicher Höhepunkt der bisherigen gemeinsamen Kocherlebnisse liegt jetzt allerdings gerade vor Ihnen: „Schwarzwälder Tapas 2“

ein eingespieltes Team

- 2012** gewinnen sie den Kochwettbewerb „Cooking Cup“ auf Barbados und erhalten den Titel „Beste Hobbyköche Deutschlands“
 - 2013** gewinnt Manuel die Kochsendung „Das Perfekte Dinner - Wer ist der Profi“
 - 2014** schreiben sie ihr erstes Kochbuch „Schwarzwälder Tapas“
 - 2015** gewinnen sie den Cooking Cup erneut in Andalusien und schreiben das Dessertbuch „Schwarzwälder süße Minis“
 - 2016** kochen die beiden live im „ARD-Buffer“ und sind zu Gast bei Frank Elstners „Menschen der Woche“
 - 2017** belegen die beiden den zweiten Platz beim Kochwettbewerb „Cooking Star“ auf Zypern und vollenden ihr drittes Kochbuch „Schwarzwälder Tapas 2“.
- Ihre beiden ersten Bücher erhalten jeweils eine Silbermedaille der „Gastronomischen Akademie Deutschlands“

Verena Scheidel & Manuel Wassmer

