

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: Wirtshaus Zum Löwen in Steinenbronn



„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen – 25. Jubiläum

Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir stellen euch einige der über 320 Gastronomen vor.

Heute präsentieren wir euch das Wirtshaus Zum Löwen in Steinenbronn.



Wirtshaus Zum Löwen

Marcel Hild und Jens Bauer stehen im Wirtshaus zum Löwen in Steinenbronn ein für die Heimatküche Baden-Württemberg.

Mit den kulinarischen Touren durchs Ländle lassen sie ihre Gäste Baden-Württemberg erschmecken.:

"Ein Koch muss denken wie ein Wissenschaftler, organisieren wie ein Buchhalter, anrichten wie ein Künstler und kochen wie eine Großmutter“, Zitat von Marcel Hild

Gemeinsam mit Jens Bauer und dem Team im Löwen zeigen sie kulinarische Regionalität auf höchstem Niveau.

Mehr Informationen über das Wirtshaus Zum Löwen gibt es [hier](#).

Natürlich haben sie uns auch ein köstliches Rezept mitgebracht. Das ist die Lieblingsvorspeise ihrer Gäse:

„Schwäbisches Bauern-Bruschetta“



Zutaten

Für den Sauerteig:

- 200 g heimisches Roggenmehl Typ 1150
- 200 g Wasser
- 50 g Anstellgut*

*Das Anstellgut ist ein Rest Sauerteig, der nicht gebacken, sondern zur späteren Verwendung aufbewahrt wird.

Für den Teig:

- 400 g Roggenmehl Typ 1150
- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 320 g Buttermilch
- 20 g Salz
- 5 g Frische Hefe

Für den Belag:

- 100 g rote Zwiebeln
- 150 g Rotwein, z.B. heimischer Trollinger
- 30 g Senfkörner Hell
- 20 g Brauner Zucker
- 300 g heimischer Ziegenfrischkäse
- 50 g Blattpetersilie
- ½ Bio-Zitrone

Für den Salat:

- 4 Stück „Conference“ Birnen
- 200 g Speckwürfel z.B. hauseigener Löwen-Speck aus Steinenbronn
- 2 Stängel Thymian

- ½ Bio-Zitrone
- 1 EL gehackte Krausel-Petersilie
- 30 ml „Alba“ Öl
- 20 ml Weißwein-Essig
- Kräuter-Salz / Pfeffer / (wer es mag: gemahlener Kümmel)

Für das Pulver:

- 100 g Walnüsse
- 1 EL Walnuss-Öl
- Salz / Maltosec Pulver*

*Maltosec = Maltodextrin aus Tapioka = bindet Fette & Öle

Zubereitung

Aus Mehl, Wasser und dem Anstellgut einen Sauerteig herstellen und ca. 16 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Danach von dem Sauerteig 50 g wegnehmen und als Anstellgut in einem Marmeladenglas in den Kühlschrank stellen.

Die restlichen Zutaten mit der Küchenmaschine auf kleinster Stufe verkneten. Den Teig ca. 30 min. ruhen lassen. Danach den Teig wirken. Anschließend in einem Gärkorbchen ungefähr 60 Minuten lang gehen lassen.

Den Ofen auf 250°C vorheizen.

Backen: Die ersten 15 Minuten bei 250°C, auf der mittleren Schiene. Ab und zu immer wieder ein paar Tröpfchen Wasser in den Backofen spritzen. Dann 20 Minuten bei 200°C und anschließend nochmal ca. 20 Minuten bei 180°C das Brot fertig backen.

Für den Belag den braunen Zucker karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Die grob klein geschnittenen Zwiebeln & Senfkörner mit hinzugeben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Nach dem weichkochen wird die Masse gemixt und nach dem Abkühlen mit dem Ziegenfrischkäse glattgerührt. Zum Schluss frisch gehackte Petersilie und Abrieb von einer halben Zitrone hinzugefügt.

Für den Salat die Speckwürfel bei mittlerer Hitze auslassen und nach dem Abkühlen mit den in Würfel geschnittenen Birnen vermischen. Mariniert wird der Salat mit dem gehackten Thymian & Petersilie und abgeschmeckt mit den restlichen Produkten aus dem oben genannten Rezept.

Für das Pulver die Walnüsse im Ofen bei 160°C Trockenhitze rösten und im Mixer grob fein mixen. Mit dem Walnuss-Öl und Salz mischen und das Maltosec Pulver untermischen, bis die gewünschte Konsistenz eines Pulvers entstanden ist.