

BIOHOTEL

WALSER OSTUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

Jeremias & Bettina Riegler

Was bitte ischd an Riibl?

Maisgrieß aus alten Sorten, von Richard Dietrich im Vorarlberger Rheintal kultiviert, wird in leicht gesalzene, kochende Milch eingerührt und dann bei leichter Hitze quellen gelassen. Nach ca. 40 Min. wird der Brei kalt gestellt, am besten über Nacht. Bei Bedarf wird Butterschmalz in einer Pfanne erhitzt. Der Maisbrei wird grob zerkleinert und unter ständigem bzw. kräftigem Kratzen am Pfannenboden geröstet. Dabei entstehen kleine Brösel, die sogenannten Riibele, sprich der Riibl. Der Riibl galt früher als Notnahrung und trägt auch den Namen Stopfer: früher mussten viele hungrige Mäuler gestopft werden...

Jeremias' Riiblmais-Dessert ©[®]

Hauptzutaten:

Richard Dietrich's Riebelmais

Richard's Riebelmais-Whisky

„Voradelberger“ Sahne

„Voradelberger“ Butter

„Voradelberger“ Öpfl

„Voradelberger“ Rohmilch direkt ab Hof

„Voradelberger“ Bio-Eier direkt ab Hof

„Voradelberger“ Gebrigsblütenhonig

„Voradelberger“ Holunderbeeren

„Voradelberger“ Wild-Preiselbeeren

„Voradelberger“ Birnendicksaft

„Voradelberger“ Kornblumen aus dem eigenen Garten

Ausseer Bergkern Natursalz aus dem Salzkammergut

Basis für Riebel:

1 l Milch

1/3 l Sahne

2 Teelöffel Natursalz

420 g Bramata-Maisgrieß grob geschrotet (Rheintaler Riebel-Mais)

Milch, Sahne und Salz aufkochen. Dann den Maisgrieß langsam einrühren und 5 Min. unter ständigem Umrühren gut durchkochen lassen. Zudecken und auf ganz kleiner Hitze ca. 40 Min. quellen lassen. Über Nacht kalt stellen: die Masse muss schnittfest sein. Dann mit einer Palette in kleine Stücke stechen und beinahe schwimmend in viel selbst gemachtem Butterschmalz knusprig ausbraten. Den übrigen Riebel z.B. als Frühstück mit Marmelade genießen...

Butterschmalz – selber machen wird belohnt – schmeckt viel besser!

1 kg Ländle Butter

Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen. Dabei ständig umrühren. Die zuerst milchig-trübe Angelegenheit wird nach ca. einer halben Stunde klar – das im Butter enthaltene Wasser ist verkocht – gegen Ende zu dabei bleiben und ständig umrühren bis das Schmalz eine schöne goldgelbe Farbe hat. Das Fett mit Hilfe eines Passiertuches filtern.

Das entstandene Schmalzsiig (der Rest, der im Passiertuch hängt) z.B. mit Butterbröseln mischen und zu Süßspeisen servieren oder einfach unter den gebratenen Riibl mischen - schmeckt köstlich!

Riebelmais-Eis

50 g ganze Riebelmais-Körner

250 ml Ländle Sahne

0,15 l Rohmilch

150 g Vorarlberger Gebirgsblütenhonig

3 Ländle Bio-Eier

1 kleine Prise Natursalz

Die Mais-Körner in eine Popcornmaschine geben und rösten. Das wenige Popcorn, das aufgeht und heraushüpft auffangen und als Garnitur verwenden. Die verbleibenden Körner in der Popcornmaschine weiterlaufen lassen und goldbraun rösten.

Die gerösteten Körner samt dem „2. Wahl“ Popcorn fein mahlen (Moulinette, Getreide- oder Kaffeemühle) – wir benötigen 25 g Maismehl.

Sahne, Milch, Zucker und Salz aufkochen. 25 g Maismehl einrühren ca. 1 Min. durchkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die verquirlten, zimmerwarmen Eier unter starkem Rühren in den sehr heißen, dünnen Brei einarbeiten. Die Restwärme sollte die Eier zum Binden bringen. Die

Masse in einer Eismaschine mit Rührwerk gefrieren lassen.

Preiselbeer-Staub

500 g Preiselbeeren im Backrohr bei 45°C Umluft über Nacht trocknen lassen.

Es bleiben ca. 80 g staubtrockene Beeren übrig. Diese in einer Moulinette pulverisieren und mit 40 g Staubzucker mischen

Holder-Apfel-kompott

3 Ländle-Öpfl, z.B. Topaz oder Boskoop

200 g Vorarlberger Holder-Beeren frisch oder aus der Tiefkühltruhe

100 ml Birnendicksaft

1 EL Maisstärke oder Vanillepuddingpulver

Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und mit dem Dicksaft und den Holderbeeren gut durchkochen. Die Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und damit das Holder-Apfel-Kompott leicht andicken.

Anrichten:

Das Heidelbeerkompott mit einem Löffel auf den Teller geben und etwas verteilen.

Einen Löffel frisch gebratenen Riibl darauf geben und mit einem Hauch Riiblmais-Whisky (erhältlich bei <https://dietrich.myshopify.com/>) besprühen.

Dann Eine Kugel Eis darauf anrichten. Mit Popcorn garnieren. Etwas Preiselbeer-Staub darüber sieben und mit bunten Kornblumenblütenblättern garnieren – sie wachsen gerne am Rande des Maisfeldes...

Geschmacksbild:

Die Idee hinter diesem Gericht ist es, alle Rezeptoren der Zunge zu bezirzen:

süß – sauer – salzig – bitter - umami

- Für die Süße ist hauptsächlich das Eis zuständig
- Der Holder und die Äpfel bringen etwas Säure ins Spiel
- Der Riibl und das Eis sind leicht gesalzen
- Bitterstoffe liefern die Preiselbeeren
- Riibl, Popcorn, Eis und Whisky liefern Röstaromen, welche das gesamte Aromen-Spiel zum vollmundigen umami verbinden...

An Guata allna mitanand!