



kochen & backen mit Julia & Marie

Essen aus der Kindheit

Rippchen mit gebackenen Kartoffeln, Kräuterquark & Tomatensalat

Rezept von Julia Komp

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für die marinierten Rippchen

6 Rippchen (flache Spareribs am Stück)
100 ml dunkle Sojasoße
100 g Ingwer
100 g Vodka
3 l Wasser
Frisch gemahlene Pfeffer
1-2 TL Paprikapulver
100 ml Gewürzketchup
3 EL flüssigen Honig
2 EL mittelscharfen Senf
2 EL Zitronensaft
2 EL Worcestershiresauce
2 EL dunkle Sojasoße

Zutaten für die Rippchen-Marinade:

100 ml Gewürzketchup
3 EL flüssigen Honig
2 EL mittelscharfen Senf
2 EL Zitronensaft
2 EL Worcestershiresauce
2 EL dunkle Sojasoße

Zubereitung:

Wasser mit den Zutaten zusammen mit den **Rippchen** in einem Topf aufkochen. Den Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Rippchen 5 Minuten kochen lassen und dann abgießen. Fleisch mit frischen schwarzen Pfeffer und Paprikapulver würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Für 1 Stunde bei 100 Grad in den Backofen, Umluft/mittlere Schiene schieben.

Alle Zutaten für die **Marinade** miteinander vermischen. Die Backofen-Temperatur erhöhen und die Rippchen mit der Marinade einpinseln. Bei 160 Grad für ca. 20 Minuten karamellisieren lassen.

Tipp „Dry Rub“: 2 EL feines Meersalz, 2 EL Paprikapulver, 1 EL brauner Zucker und etwas frisch gemahlene schwarze Pfeffer in einer Schüssel miteinander vermischen und das Fleisch mit dem Dry Rub einmassieren.



Zutaten Rosmarin-Kartoffeln

1 kg Drillinge
3 Knoblauchzehen
30 g Butter
1 Zweig Thymian und Rosmarin
2 EL Olivenöl
1 gute Prise Meersalz

Zutaten Kräuterquark:

500 g Magerquark
1 kleines Bund Schnittlauch
3 Zweige glatte Petersilie
3 Blätter Sauerampfer
3 Zweige Basilikum
1 Zweig Liebstöckel
1 Zweig Zitronenmelisse
5 Zweige Pimpinelle

(Oder: Kräuter-Mischung für Frankfurter Grüne Sauce kaufen)

1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Bio-Zitrone
Eine Prise Zucker oder flüssigen Süßstoff
Salz & Pfeffer

Zutaten Tomatensalat:

1 kg verschiedene Tomaten
Je zwei Zweige Basilikum grün + rot
2 rote Zwiebeln
60 ml Balsamico-Essig, hell
50 ml Olivenöl
Salz – nach Geschmack
Schwarzen Pfeffer, frisch gemahlen
1 Stück Maracuja

Zubereitung Beilagen:

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 10-15 Minuten - je nach Größe - garkochen. Abschütten und halbieren. Kartoffeln in eine gebutterte Auflaufform geben und mit Meersalz, Thymian, Rosmarin und Knoblauch bei 160° für 10 Minuten auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben. Wenn Kartoffeln fertig sind, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Den **Quark** in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Hand-Rührer schön cremig schlagen – das dauert ca. 5 Minuten. Mit Salz & Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken. Die Kräuter waschen, fein hacken und dazugeben. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein würfeln und dazu geben. Eventuell den Quark mit einer Prise Zucker oder flüssigen Süßstoff abschmecken.

Tipp: Zucker ist das Geheimnis der Sterneköche. Zucker rundet herben, salzigen Geschmack ab und macht den Geschmack so geschmeidiger. Statt Zucker verwendet Julia hier lieber flüssigen Süßstoff.

Für den **Salat** zuerst die Maracuja aufschneiden und mit einem kleinen Löffel auslöffeln. Maracujafleisch, Essig, Pfeffer und Salz so lange verrühren bis sich das Salz komplett aufgelöst hat. Die Mischung muss sauer und salzig schmecken. Dann langsam das Öl einrühren - es soll wie bei einer Mayonnaise eine schöne Emulsion entstehen. Die Tomaten, Zwiebel und das Basilikum schneiden und mit dem Dressing vermischen.



Käse-Tarte in Zebraoptik mit Streusel-Topping

Rezept von Marie Simon

Für eine Käse-Tarte Ø 26cm Tortenform

Zutaten Buttermürbeteig:

75 g Puderzucker, gesiebt
150 g Butter, kalt
300 g Weizenmehl Type 405
1 Eigelb
Mini Prise Salz
Mark einer ½ Vanilleschote
weiche Butter zum Einfetten der Form

Zutaten Streusel:

100 g Puderzucker, gesiebt
200 g Weizenmehl Type 405, gesiebt
100 g Butter, kalt

Zutaten für die Käsemasse:

150 g Butter, weich
180 g Zucker oder selbstgemachter Vanillezucker
4 Eier, Größe M,
15 g Weizenpuder/Weizenstärke
750 g Magerquark

Für die Maracujamasse:

10 - 20 g Maracujasaft

Für die Kakaomasse:

1 weiteres Ei
80 g ungesüßten Kakao

Zubereitung:

Alle Zutaten für den **Mürbteig** in einer Schüssel mit der Hand zu einem kühlen Teig verkneten. Den Teig zur Kugel rollen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Etwas Mehl auf der Küchenplatte verteilen und den gekühlten Teig mit dem Nudelholz ca. 2-3 mm dünn ausrollen. Tarteform einfetten. Teig mithilfe von zwei etwas größeren Tortenscheiben in die Tarteform einlegen und mit der Hand vorsichtig andrücken.

Mit einer Messerrückseite den Teigüberstand abschneiden und mit einer Gabel mehrfach den Teig anstechen (so schlägt der Teig keine Blasen). Eventuell mit etwas Buttermürbeteig den konischen Rand der Tarteform zusätzlich verstärken, so dass die fertige Tarte später beim Schneiden mehr Halt besitzt.

Nun den Teig kurz für 4-5 Minuten bei 180 Grad auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei Ober-/Unterhitze anbacken. Der Teig sollte nur kurz backen, so dass er immer noch blass ist.

Tipps:

Die Butter muss unbedingt kalt sein, sonst wird der Teig „brandig“ und verliert seine Bindung.



Alle Zutaten für die **Streusel** in eine Schüssel geben und mit der Hand vermengen. Aber nicht zu einer homogenen Masse kneten, der Teig soll eher streuselig bleiben. Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Für die Käsemasse: Butter und Zucker mit dem Handrührgerät 3-4 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben und unterrühren. Anschließend die Speisestärke und danach den Quark unterrühren. Die Masse anschließend halbieren.

In die eine Masse den Maracujasaft und in die andere Schüssel das zusätzliche Ei und den ungesüßten Kakao dazugeben.

Nun die beiden Käsmassen mit einer Kelle abwechselnd in die Mitte der vorgebackenen Tarteform geben. So entsteht die Zebra Optik.

Die Streusel mit der Hand auf die Käsemasse gleichmäßig verteilen. Backofen vorheizen und Tarte bei 180 Grad ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene bei Ober-/Unterhitze backen. Dann rausnehmen und 10 Minuten vor dem Backofen sacken lassen und dann weitere 20 Minuten im Backofen backen, wieder rausnehmen und 10 Minuten vor dem Backofen sacken lassen und weiter 20 Minuten backen bis die Käse-Tarte in Zebraoptik fertig ist. Sobald die Käse-Tarte abgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Das mehrmalige Rausnehmen aus dem Backofen und das somit verbundene „sacken lassen“ verhindert das „spätere Zusammenfallen“ des gesamten Kuchens und das Einreißen bzw. Aufplatzen der Oberfläche.