

## Kulinarische Schätze rund um Kettwig

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

### Fenchel-Tomaten-Gemüse Ruhrpottbatzden Zweierlei vom Lamm

Alle **Zutaten für 4 Personen**, wenn nicht anders angegeben

#### Fenchel-Tomaten-Gemüse

##### Zutaten

###### Fenchelgemüse:

2 Fenchel  
2 Zweige Rosmarin  
1 frischer Knoblauch  
1 rote Zwiebel  
Paprikapulver  
50 ml Olivenöl  
50 g Butter  
Salz/Zucker

###### Basilikum/Fenchelöl:

¼ Fenchel+ eine Handvoll Fenchelgrün  
1 Bund Basilikum  
100 ml natives Rapsöl  
100 ml Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
Saft ½ Zitrone  
50 ml raffiniertes Rapsöl  
je 1 TL Salz und Pfeffer

###### Tomatensugo:

4 Tomaten  
1 TL Paprikapulver  
50 ml Olivenöl  
1 EL Salz  
1 TL Pfeffer- und Paprikapulver

###### Quark:

2 EL Quark  
2 Knoblauchzehen  
5 Minzblätter  
Salz, Pfeffer, Zucker

###### Zum Anrichten:

3 Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
150 g Bergischer Landkäse  
Fenchelgrün

## Zubereitung

Die **Fenchel** halbieren und den Strunk entfernen. Die Zwiebel und den frischen Knoblauch in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Rosmarin in eine feuerfeste Form geben. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Butterflocken verteilen. Die Form bei ca. 250 Grad für ca. 25 Minuten auf dem Grill stellen und zwischendurch das Gemüse einmal wenden.

Die Tomaten für das **Sugo** würfeln und mit den restlichen Zutaten in den Mixer geben und mixen. Durch ein Sieb passieren, um die Tomatenkerne herauszufiltern. Die eine Hälfte des Sugas als Schmorfond zum Gemüse auf dem Grill geben. Die andere Hälfte zum Anrichten beiseite stellen.

Für das **aromatisierte Öl** alle Zutaten ebenfalls in den Mixer geben und durch ein Sieb passieren.

Den **Quark** mit kleingehacktem Knoblauch und Minze verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zum Anrichten nun das gratinierte Gemüse vom Grill auf die Teller verteilen, die restlichen Tomaten achteln, den Bergkäse und Knoblauch in feine Scheiben hobeln und ebenfalls verteilen. Mit dem Flambiergerät den Käse zum Schmelzen bringen. Nun etwas Fenchelöl und Tomatensugo über das Gemüse geben und mit 1EL Quark toppen.

## Ruhrpottbatzden

### Zutaten

100 g Bergischer Landkäse (Gouda-Art)

200 g Hüttenkäse

300 g Frischkäse

250 ml Quark

1 TL Kümmel

1 EL Paprikapulver edelsüß

1 EL Fleur de Sel

Saft von ½ Zitrone

Pfeffer

Außerdem:

1 Brioche

### Zubereitung

Für den „**Ruhrpottbatzden**“ den Käse in kleine Würfel schneiden und mit dem Schneebesen die übrigen Zutaten vermengen. Mit Pfeffer abschmecken und zusammen mit frischem Brioche servieren

## Zweierlei vom Lamm mit Kartoffeln

### Zutaten

#### Lamm:

2 Lammhaxen	4 Zweige Rosmarin
1 Lammschwanz	3 Lorbeerblätter
Butterschmalz	Fleur de Sel
¼ Sellerie	1 EL Tomatenmark
2 rote Zwiebeln	3 Zweige Fenchelgrün
1 Porree (grüner Teil)	0,5 l Rotwein
1 Möhre	200 ml Anisschnaps
Schale von 1 Zitrone	Zucker
1 frischer Knoblauch	100 g Butter
5 Zweige Basilikum	1 Knoblauchzehe

#### Lammkarree:

1 Lammkarree	2 Schalotten
1 EL Senf	1 EL Butter
Prise Zucker	1 TL Fleur de Sel
Olivenöl	2 EL Paniermehl
Pfeffer	

#### Kartoffeln:

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
Salz

### Zubereitung

Im Bräter die **Lammhaxen** in heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Den **Lammschwanz** in kleinere Stücke hacken und ebenfalls anrösten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, die Haxen mit Fleur de Sel bestreuen und beiseite stellen.

Das **Röstgemüse** (Sellerie, Zwiebel, Porree, Möhre, Knoblauch) in grobe Stücke schneiden, mit Tomatenmark und Zucker nun im selben Bräter anbraten und Farbe nehmen lassen. Mit Rotwein und Anisschnaps aufgießen, Zitronenschale, Basilikum, 2 Zweigen Rosmarin, Lorbeer und kleingehacktes Fenchelgrün hinzufügen und aufkochen lassen. Das Fleisch wieder zurück in den Bräter geben und alles zusammen bei geschlossenem Deckel ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.

Die Haxen dann entnehmen und die Soße mit dem Röstgemüse und den Schwanzstücken durch ein Sieb passieren. Die Butter schmelzen und mit Knoblauch und restlichem Rosmarin aromatisieren, so lange erhitzen, bis sie sich braun färbt (Nussbutter). 2 EL Butter zum Einpinseln des Lammkarrees beiseite stellen.

# Lecker AN BORD

Die passierte Bratenflüssigkeit in der restlichen aromatisierten Butter nochmals reduzieren lassen. Das zarte Fleisch von den Haxen schälen und zum Anrichten dann mit der Bratensoße servieren.

Das **Lammkarree** parieren (Fett zur Hälfte weg schneiden und den Rest am oberen Rand schräg einschneiden), mit Olivenöl einpinseln und auf dem Grill bei ca. 250 Grad vorgrillen. Nach 5 Minuten wenden. Eine Marinade aus Senf und einer Prise Zucker herstellen. Die gewürfelten Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Das Karree auf der Oberseite mit der Marinade einpinseln, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln verteilen und alles mit 1 EL Paniermehl bestreuen. Die restliche aromatisierte Butter verstreichen und das Karree erneut mit Paniermehl bestreuen.

Für weitere 10 Minuten bei 150 Grad das Fleisch auf dem Grill gar ziehen und überbacken lassen (panierte Seite oben).

In der Zwischenzeit die geschälten und geviertelten **Kartoffeln** ins Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze für ca. 15-20 Minuten weich kochen. Nach dem Kochen abseihen.

Alles zusammen servieren!

**Guten Appetit!**