

„Dänischer Sommer in Farbe und Geschmack“ – Gemüsesuppe mit Hummereinlage von Rainer Gassner

WDR www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/gemuesesuppe-mit-hummereinlage-100.html



Mit frisch gefischtem Hummer besucht Björn Sternekoch Rainer Gassner in seinem Restaurant Trin Trin Ned. Er weiß, was er mit dem edlen Krustentier auf den Tisch zaubern kann: eine köstliche und ästhetisch wunderschöne Gemüsesuppe. Weitere Zutaten kommen aus Rainers eigenem Anbau, dem Hof Himmerigskov.

Zutaten für die Suppeneinlage (Gemüse):

Nach Gusto:

- frisch geerntetes Gemüse und Beeren (Tomate, Zucchini, Zwiebel, Kartoffel, Stachel- und Johannisbeere)
- frische Kräuter nach Lust und Laune (z.B. (zum Beispiel) Estragon, Basilikum, Zitronen-Thymian)
- frische essbare Blumen (Kornblume, Ringelblume, Bienenpflaume Blume)
- eingelegtes Gemüse (Spargel, Silberzwiebel, Radieschen)
- Bienenpollen geben dem Gericht einen floralen Eindruck

Zubereitung:

- Das Gemüse in **sehr** dünne Scheiben schneiden und Beeren eventuell teilen.
- Kräuter fein pflücken.
- Alles auf einem tiefen Teller flach auslegen.

Zutaten für die Bouillon (Sud):

- 2 kg (Kilogramm) gegrillte Schweinebeine
- 1 kg (Kilogramm) Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch & Zwiebeln)
- Frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie & Liebstöckel)
- 1/2 starke Chili
- 1/4 Flasche Weißwein
- 4 Liter Wasser

Zubereitung:

- Alle Zutaten werden für 2-4 Stunden gekocht.
- Die Brühe absieben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- **Den Hummer** knacken, schälen und den Schwanz ohne Panzer für ca. (circa) 3-5 min. (Minuten) von jeder Seite auf den Grill legen.
- Anschließend in 1,5 cm (Zentimeter) dicke Stücke schneiden.

Anrichten:

Den Hummer mit dem Gemüse, Obst und Kräutern auf einem tiefen Teller drapieren und den kochend heißen Sud dazugeben, dadurch garen Gemüse, Obst, Kräuter nach.

Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich – Aarhus in Dänemark

Smørrebrød mit Fischfrikadellen und Blumenkohl-Remouladen-Sauce

www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/smorrebrod-100.html



Dänischer geht es kaum. Das Smørrebrød bedeutet im Grunde "Butterbrot". Es gibt unzählige Varianten. Die Grundlage ist ein einfaches Roggenbrot. Björn Freitag und Bloggerin Julie Karla bereiten jeweils eine Variante zu: Julie mit leckerer Fischfrikadelle, die besonders von den Kindern in Dänemark geliebt wird. Björn bereitet seine NRW (Nordrhein-Westfalen)-Variante mit Blutwurst zu. Sie kochen und essen zusammen mit einer typisch dänischen Familie in deren Zuhause – Hygge garantiert!

Zutaten für die Blumenkohl-Remouladen-Sauce:

- 1/4 (ein Viertel) Blumenkohl
- 100 ml (Milliliter) Essig
- 3,5 EL (Esslöffel) Zucker
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Dill
- 3 Pfefferkörner
- 4 EL (Esslöffel) Crème fraîche
- 2 EL (Esslöffel) Mayonnaise
- 1/2 (einen halben) TL (Teelöffel) gemahlener Kurkuma
- 1/2 (einen halben) TL (Teelöffel) Currypulver
- Salz
- 1 EL (Esslöffel) Kapern

Zubereitung:

- Den Blumenkohl in kleine Sträuße schneiden
- Essig, Zucker, Thymianzweige, Dillzweige und Pfefferkörner in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, wenn der Zucker geschmolzen ist.

- Die Blumenkohlsträuße hinzufügen und den eingelegten Blumenkohl zum Abkühlen 15 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Crème fraîche und Mayonnaise in einer Schüssel vermischen. Gewürze und Kapern hinzufügen. Mit Salz abschmecken.
- Den eingelegten Blumenkohl aus dem Kühlschrank holen, die Flüssigkeit entfernen und mit dem Dressing mischen.



Zutaten für die Fischfrikadellen:

- 400 Gramm Kabeljau ohne Knochen und Haut
- 1 Ei
- 3 EL (Esslöffel) Milch
- $\frac{1}{2}$ (eine halbe) Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ (einen halben) TL (Teelöffel) Salz
- 1 EL (Esslöffel) Haferflocken
- 1 EL (Esslöffel) Mehl
- Butter und Öl zum Braten

Zubereitung:

- Den Kabeljau grob hacken und zusammen mit allen anderen Zutaten in eine Küchenmaschine geben. Mischen, bis alles gut vermischt ist.
- Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, kleine Fischfrikadellen formen und die Fischfrikadellen auf jeder Seite 5 bis 7 Minuten braten.
- Alles zusammen mit der Remouladensauce und dunklem Roggenbrot servieren.

Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich – Aarhus in Dänemark

Smørrebrød „NRW-Style“ á la Björn

WDR: www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/smorrebrod-a-la-bjoern-100.html



Dänischer geht es kaum. Das Smørrebrød bedeutet im Grunde "Butterbrot". Es gibt unzählige Varianten. Die Grundlage ist ein einfaches Roggenbrot. Björn Freitag und Bloggerin Julie Karla bereiten jeweils eine Variante zu: Julie mit leckerer Fischfrikadelle, die besonders von den Kindern in Dänemark geliebt wird. Björn bereitet seine NRW (Nordrhein-Westfalen)-Variante mit Blutwurst zu. Sie kochen und essen zusammen mit einer typisch dänischen Familie in deren Zuhause – Hygge garantiert!

Als echter NRWler bringt Björn einen echten Klassiker nach Aarhus: „Flönz“, so nennt man besonders im rheinländischen NRW die Blutwurst.

Zubereitung:

- Brot scheiben in Pfanne leicht anrösten
- mit Frischkäse bestreichen

Für das Topping:

- Zwiebeln anbraten
- feste Birnen dazugeben
- mit Zucker und Essig etwas einkochen lassen
- das Ganze abkühlen lassen

Anrichten:

- Blutwurst in Scheiben schneiden und auf das Brot legen und pfeffern
- kleingewürfelte eingelegte Gürkchen dazu
- dann das Topping aus Zwiebeln und Birne
- frische Kräuter: Garten- und Brunnekresse

Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich – Aarhus in Dänemark