

Meisterküche: Heimatgenüsse – Rezepte aus NRW

Drinks rund um Obstbrände von Nic Shanker

Rezept von Nic Shanker

Gute Obstbrände sind überall dort zu finden, wo gutes Obst angebaut und geerntet wird. In NRW also an ganz vielen Orten und in verschiedenen Regionen. Oft sind es kleine Brennereien, die aus Äpfeln, Birnen, Zwetschgen & Co. feine Brände herstellen. Kommen Beeren zum Einsatz, sind es aromatische Obstgeister, die in kleinen Tranchen abgefüllt und auch überregional verkauft werden. Meist werden Obstbrand und -geist pur getrunken – gern bei Zimmertemperatur, damit sich die Aromen optimal entfalten. Doch auch für Drinks und Cocktails sind sie immer wieder die entscheidenden Geschmacksbringer – so wie bei Nic Shankers Neukreationen.

Willi trifft Rosi

Zutaten für ein großes Weißwein-Glas:

- 5 cl Williams Christ-Birne Obstbrand
- 2 cl hausgemachter Rosmarinsirup (Zucker in Wasser zu gleichen Teilen auflösen, Rosmarin zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.)
- 4 cl Lillet (Aperitif u.a. mit Zitrusaromen)
- 3 cl Limettensaft, frisch gepresst
- 10 cl leichter, fruchtiger Prosecco
- Eiswürfel



Deko:

- Birnenscheiben, hauchdünn
- Rosmarinstängel

Besondere Utensilien:

- Barsieb
- Sparschäler

Zubereitung im Shaker:

- Alle Zutaten, bis auf den Prosecco, in einen Shaker geben, mit Eis auffüllen und kräftig shaken.
- Weinglas bis zur Hälfte mit frischen Eiswürfeln füllen und den Inhalt des Shakers darüber durch ein Barsieb abseihen.
- Mit Prosecco auffüllen.
- Mit dem Sparschäler eine hauchdünne Birnenscheibe von einer frischen Birne schneiden und diese zusammen mit einem kleinen Rosmarinstängel als Deko in das Glas geben.

Materie folgt dem Geist

Zutaten für Vanille-Apfel-Espuma:

- 0,7 l naturtrüber Apfelsaft (am besten mit viel Säure)
- 4 cl Vanillesirup
- 1 Vanilleschote ausgekratzt
- 20 TL Instant-Spuma (erhältlich in Online-Shops)



Besondere Utensilien:

- Standmixer
- Sahnesiphon
- CO2-Kapsel

Zubereitung:

- Alle Zutaten in einen Mixer geben und kräftig aufschlagen.
- Cremige Masse in einen Sahnesiphon geben.
- Den Siphon verschließen und Kapsel eindrehen.

Zutaten für eine Martinischale:

- 5 cl Himbeergeist
- 2 cl Zitrone
- 1,5 cl (mediterraner) Gin
- 1 Thymianzweig
- 1,5 cl Lavendelsirup
- 1,5 cl Campari
- 1 Spritzer Aromatic Bitters
- Eiswürfel

Deko:

- Zeste von einer Bio-Grapefruit
- Thymianzweig

Besondere Utensilien:

- Barsieb
- feines Teesieb
- Sparschäler

Zubereitung im Shaker:

- Martinischale mit Eiswürfeln vorkühlen.
- Alle Zutaten in einen Shaker geben, mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig shaken.
- Eiswürfel aus Martini-Schale entfernen.
- Inhalt des Shakers durch das Barsieb und ein feines Teesieb in das Glas abseihen.
- Mit dem Sahnesiphon Espuma auf die Oberfläche sprühen.
- Mit einem Sparschäler eine Zeste von der Grapefruit schneiden, diese leicht verdrehen und zusammen mit einem kleinen Thymianzweig auf den Drink legen.

Heringsstipp mit Speckkartöffeln

Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Ursprünglich nahm man dafür natürlich Salzheringe, die man konservierte, indem man sie, wie der Name schon sagt, mit Salz einschichtete und in der so entstandenen Lake aufbewahrte. Vor dem Verzehr mussten sie tagelang gewässert werden und dann mit ihrer Stippsauce erneut tagelang marinieren.



Salzheringe gibt's heute nicht mehr, sagt unser Fischhändler. Wir empfehlen daher Matjes, das sind Heringe, die man fängt, bevor sie laichen, dann sind sie zart und schön fett.

Für vier Personen:

- 2 Zwiebeln
- 1 säuerlicher Apfel (zum Beispiel Glockenapfel oder Cox Orange)
- 1 Zitrone (-saft und -schale)
- 200 g saure Sahne
- 150 g Naturjoghurt (am besten fetten und mageren Joghurt gemischt)
- Salz
- Pfeffer
- 6 junge Matjesheringe (Filets)
- Dill oder Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Ringe hobeln. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden und ebenfalls in dünne Scheibchen schneiden.

Eine Sauce aus saurer Sahne und Joghurt anrühren. Damit sie nicht ganz so fett ist, nehmen wir eine Mischung aus fetten und mageren Joghurt. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale würzen.

Die Matjes in Stückchen schneiden und mit der Sauce vermischen. Nach Belieben auch feingehackten Dill oder Petersilie unterrühren.

Beilage: Die Pellkartöffeln, auf denen winzige, ausgelassene Speckwürfelchen verteilt werden.

Getränk: Dazu gibt's ein Kölsch oder Alt oder aber auch ein kaltes Glas Apfelwein.

Gefüllte Hähnchenschenkel in Altbiersoße

Rezept von Björn Freitag

Ein neues Heimathäppchen von Björn Freitag: Bratkartoffeln, knusprige Hähnchenschenkel geschmort in Altbiersoße und gefüllt mit einer Nuss-Pflaumen-Paste.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

Zutaten:

- 2 Bio-Hähnchenschenkel
- 1 Scheibe Sellerie
- Öl zum Anbraten
- 1 Möhre
- ½ Stange Lauch
- Salz und Pfeffer
- 1 Apfel
- 300 ml Altbier
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Meersalz

Zutaten für die Füllung:

- 5-6 getrocknete Pflaumen
- 50 g Haselnüsse
- 2 EL Graubrot-Paniermehl (trockenes Graubrot fein reiben oder im Mixer zu Mehl verarbeiten)
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer

Zutaten für die Bratkartoffeln:

- 300 g Kartoffeln (vorw. festkochend)
- 3 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- Salz

Besondere Utensilien:

- Mixer oder Pürierstab
- backofenfeste Pfanne (Durchmesser ca. 18-20 cm)
- Filetmesser
- Spießchen zum Feststecken

Zubereitung:

- Für die Füllung Pflaumen, Haselnüsse, Ei, Graubrotmehl, etwas Salz und Pfeffer im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer groben Paste verarbeiten.
- Für die Soße Selleriescheibe schälen und fein würfeln.
- Öl in einer backofenfesten Pfanne erhitzen und die Selleriewürfel darin anrösten.
- Lauch und Möhren waschen, in mundgerechte Scheiben schneiden, zum Sellerie geben und ebenfalls leicht braun werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Derweil die Knochen aus den oberen Hähnchenschenkeln lösen (entbeinen).
- Dafür den Schenkel auf ein Schneidebrett legen – mit der Hautseite nach unten, sodass man den Knochen etwas freilegen kann.
- Mit einem scharfen Filetirmesser oben und unten sehr dicht an dem Knochen entlangschneiden. Der Schnitt muss tief genug sein, denn vom Knochen muss so viel wie möglich freigelegt werden.
- Dann den Knochen greifen und im 90 Grad-Winkel nach oben klappen, dabei im Gelenk hin und her rotieren, bis er sich löst. Eventuell mit einem Messer nachhelfen und den Knorpel einschneiden. Knochen ganz herausziehen und das Fleisch von allen knorpeligen Teilen befreien.
- Dorthin, wo eben noch die Knochen waren, wird nun die Füllung gegeben. Diese in das knochenfreie Fleisch samt Haut „einrollen“ und alles gut mit Spießchen fixieren.
- Gefüllte Hähnchenschenkel auf das angeröstete Gemüsebett legen, die Haut mit Rapsöl bestreichen und mit Meersalz bestreuen.
- Apfel waschen, vierteln, entkernen und grob kleinschneiden. Apfelwürfel um die Hähnchenkeulen verteilen.
- Altbier angießen und die Pfanne in den Ofen stellen. Alles bei 180 °C ca. 30 Minuten garen – je nach Größe des Schenkels evtl. etwas länger oder kürzer. Das Geflügelfleisch muss gut durchgegart und die Haut schön kross sein.
- Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen und salzen.
- Kartoffeln schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese zwei Minuten in dem Wasser kochen, dann mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die blanchierten Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze ca. fünf bis acht Minuten von einer Seite braten, dann wenden.
- Zwiebel pellen, fein würfeln und über die Kartoffeln streuen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss noch einmal wenden.
- Appetitlich auf dem Teller anrichten und servieren – **Mahlzeit!**

Wichtig: Gute Küchenhygiene!

- Das Hähnchenfleisch möglichst gekühlt transportieren und so schnell es geht zubereiten.
- Der Fleischsaft sollte nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen. Hände, Brettchen...
- Alles was mit dem rohen Fleisch Kontakt hatte, gut mit Seife und warmem Wasser abwaschen.
- Geflügelfleisch sollte durchgegart werden. Nur dann ist sichergestellt, dass Salmonellen und viele andere Keime auch wirklich abgetötet sind.
- **Drucktest:** Ist das Fleisch noch weich und gibt nach, dann ist es noch nicht gar!

Paderborner Kaltschale

Die Paderborner Kaltschale ist ein etwas außergewöhnliches Dessert mit Schmand, Altbier und Schwarzbrotkrümeln. Klingt verrückt und das ist es auch ein wenig.

Die Angaben für alle Zutaten sind zugeschnitten auf ein Dessert für zwei Personen.



Zutaten für die Beeren-Grütze:

- 20 g Zucker
- 200 g gemischte Beeren, tiefgekühlt
- 1 Stück Sternanis
- 10 g Speisestärke

Zutaten für die Kaltschale:

- 250 g Schmand
- 1 TL Limettensaft
- 20 g Zucker und 1 EL Honig
- 2 Msp. Zimt
- 1 Msp. Kardamom
- Mark einer halben Vanilleschote
- 150 ml Altbier
- 2 EL Rosinen
- 2 Scheiben Schwarzbrot, fein zerkrümelt
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Limette

Zubereitung:

- **Für die Grütze** den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen.
- 50 Milliliter Wasser, Beeren und Sternanis dazu geben und köcheln lassen bis die Beeren aufgetaut sind und der Karamell sich aufgelöst hat.
- Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und zu den Beeren geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und kaltstellen.
- **Für die Kaltschale** den Schmand in einer Schüssel mit Limettensaft, Zucker, Honig, Zimt, Kardamom, Vanille und Altbier glattrühren.
- Rosinen und Schwarzbrotkrümel unterrühren, dabei einen Esslöffel Schwarzbrotkrümel zurückbehalten.
- Paderborner Kaltschale auf zwei tiefe Teller verteilen. Etwas Beerengrütze in der Mitte der Teller anrichten und mit Limettenschale und Schwarzbrotkrümeln bestreut servieren. Dann aufessen – **Mahlzeit!**