

Kulinarisches rund um Koblenz

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Gefüllte Eier mit Blumenkohl Pumpernickel mit Omelett und Räucheraal Wildkräutersalat mit eingelegtem Rettich Tresterfleisch auf Döppekooche

Karpatka

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

Gefüllte Eier mit Blumenkohl

Zutaten

4 Eier
100 g Blumenkohl
50 ml Hanföl, kaltgepresst
1 El Apfelessig
1 Tl mittelscharfer Senf
3 El Schnittlauch, fein geschnitten
3 El Öl zum Braten
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
Wildkräuter nach Saison als Deko

Zubereitung

Die Eier je nach Größe für 10 bis 12 Minuten in kochendem Wasser garen, in Eiswasser abschrecken und darin abkühlen lassen. Die Eier schälen und der Länge nach halbieren. Die Eigelbe mit einem Teelöffel herausnehmen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.

Den Blumenkohl waschen und auf einer Vierkantreibe grob reiben.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, Blumenkohl hinzugeben, für 2 bis 3 Minuten bei hoher Hitze anbraten und zu den Eigelben geben.

Hanföl, Apfelessig, Senf und Schnittlauch dazugeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Löffel in die Eiweiß-Hälften einfüllen. Auf einen Teller geben und mit Wildkräutern dekorieren.

Tipp: Die Füllung in einen Spritzbeutel geben, dann lassen sich die Eiweiß-Hälften dekorativ befüllen.

Pumpernickel mit eingelegtem Rettich, Omelett und Räucheraal

Zutaten

8 kleine runde Scheiben Pumpernickel
1 Räucheraal bzw. Filet
8 Blatt krause Petersilie
1 weißer Rettich
200 ml Wasser
100 ml Weißweinessig
50 g Zucker
1 El Salz
1/2 rote Chili
3 Frühlingszwiebeln
3 Eier
1 Tl Salz
1 El Butter

Zubereitung

Die Pumpernickel-Scheiben in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite zwei Minuten anrösten und beiseite Stellen.

Den Räucheraal filetieren, die Haut abziehen und den dunklen Tran an der Oberseite großzügig wegschneiden. Die Filets in Stücke schneiden, die genau auf den Pumpernickel passen und auf einem Teller abgedeckt an einem warmen Ort bis zum Anrichten beiseite stellen.

Den Rettich in dünne Scheiben hobeln und in eine Schüssel geben. Die Chili in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf gemeinsam mit Wasser, Weißweinessig, Zucker und Salz aufkochen und heiß über den Rettich geben. Ausdampfen lassen und im Kühlschrank kaltstellen.
Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden und dazugeben.

Tipp: Den Rettichsud aufheben und später für das Dressing vom Wildkräutersalat verwenden(s.u.).

Für das Omelett die Eier in eine kleine Schüssel aufschlagen, Salz dazugeben und mit einem Stabmixer mixen. In einer Pfanne die Butter schaumig erhitzen, die Eimasse dazugeben und bei niedriger Hitze von einer Seite garen. Wenn die Eimasse an der Oberseite fast fertig gegart ist, das Omelett vorsichtig von einer Seite zu einer Rolle aufrollen und in der Pfanne auskühlen lassen. Herausnehmen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Anrichten

Die gerösteten Pumpernickel-Scheiben auf eine schöne Platte geben, je eine Scheibe Rettich, eine Scheibe Rührei und ein Stück Räucheraalfilet darauf stapeln und mit der krausen Petersilie garnieren.

Tipp: Als vegetarische Variante statt dem Aal gerösteten Junglauch, wie in Folge 5 (Traben-Trarbach) zubereiten und auf die Pumpernickel-Scheiben geben.

Wildkräutersalat mit eingelegtem Rettich

Zutaten

300 g Wildkräutersalat
100 g eingelegte Rettich-Scheiben
60 g Sud vom Rettich-Einlegen
30 g Hanföl kaltgepresst
Apfelessig zum Abschmecken
4 El Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

Den Wildkräutersalat waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
In einer Schüssel den Sud vom Rettich-Einlegen, das Hanföl und den Schnittlauch miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben etwas Apfelessig hinzufügen.
Die Rettich-Scheiben halbieren, dazugeben und vorsichtig mit dem Wildkräutersalat vermischen.

Döppekooche

Zutaten

500 g Kartoffeln vorwiegend festkochend
1 Zwiebel
1 Ei
1 Prise Mehl
Öl zum Braten
Salz frisch gemahlener weißer Pfeffer
frisch geriebener Muskat
4 Scheiben Toastbrot
1 angedrückte Knoblauchzehe
Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und über die grobe Seite der Vierkantreibe reiben. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Kurz verkneten und für 10 Minuten beiseite stellen. Dann die Kartoffelmasse auf ein Sieb geben und ausdrücken. Mit Ei und Mehl vermengen und nochmals abschmecken.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in etwas Öl glasig anschwitzen und mit der Kartoffelmasse vermengen. Die Kartoffelmasse in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze für circa 10 Minuten goldbraun rösten und garen.

Währenddessen das Toastbrot entrinden und in feine gleichgroße Würfel schneiden. Die Würfel gemeinsam mit dem Knoblauch in eine Pfanne mit reichlich schäumender Butter geben, gleichmäßig goldbraun rösten und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Zwei Drittel der Croutons auf dem Döppekooche verteilen und leicht andrücken. Das restliche Drittel als Garnitur aufheben.

Tipp: Die abgeschnittene Toastbrotrinde trocknen und zu Semmelbrösel verarbeiten.

Um den Döppekooche zu wenden, einen großen flachen Topfdeckel oder einen Teller auf die Pfanne legen. Deckel und Pfanne fest gegeneinanderdrücken und umdrehen. Den Döppekooche nun mit der hellen Seite nach unten vorsichtig vom Teller bzw. Deckel in die Pfanne gleiten lassen und von dieser Seite ebenfalls für ca. 10 Minuten goldbraun rösten und garen.

Tresterfleisch

Zutaten

400 g Schweinenacken
1 Zwiebel
100 g geräucherter Bauchspeck
3 El Schweineschmalz
100 ml Riesling
100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren

1 Tl Senfkörner
50 g frischer Kurkuma, fein gerieben
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
2 El gehackte krause Petersilie

Zubereitung

Den Schweinenacken von den groben Sehnen befreien, in zwei Zentimeter große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck in drei gleichgroße Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Speck und Schweinenacken gemeinsam in einem Topf mit dem Schweineschmalz bei hoher Hitze goldbraun anbraten.

Zwiebelwürfel dazugeben und für 3 bis 4 Minuten mit anschwitzen. Riesling, Geflügelfond und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen. Das Ganze für 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Speckstücke, Lorbeerblatt und Wacholder herausnehmen.

Sahne hinzufügen, einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel geben oder direkt auf dem Döppekooche anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Mias Karpatka (polnischer Windbeutelkuchen)

Zutaten für die Füllung

200 ml Schlagsahne
1 Msp. Sahnesteif
1 El Puderzucker
4 El Rum
Mark von 1/2 Vanilleschote

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe langsam steif schlagen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Zutaten für den Brandteig

125 g Butter
250 ml Wasser
1 Prise Salz
145 g Mehl
1 Tl Backpulver
5 Eier (Größe M)

Zutaten für die Garnitur

Zartbitterschokolade, Himbeeren, Minze

Zubereitung Brandteig

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wasser mit der Butter und dem Salz zum Kochen bringen. Währenddessen das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf einmal dazugeben.

Dann die Masse bei mittlerer Hitze kräftig mit einem Kochlöffel vermischen und drei bis vier Minuten unter ständigem Rühren abbrennen lassen, bis die Masse am Topfboden braun geworden ist.

Die Masse in eine Schüssel geben und zwei Minuten abkühlen lassen. Die Eier in eine kleine Schüssel aufschlagen und nacheinander mit einem Handrührgerät in die lauwarme Masse einmischen.

Dabei darauf achten, dass immer wieder eine homogene Masse entsteht und die Brandmasse sich nicht trennt. Zum Schluss nochmal zwei Minuten kräftig durchmischen.

Tipp: Die Eier vor dem Einmischen in die Masse kurz miteinander verquirlen, so lassen sie sich langsamer in die Masse geben. Dadurch sinkt die Gefahr, dass die Brandmasse sich trennt und man das ganze nochmal machen muss.

Die Masse in zwei Teile teilen. Den ersten Teil dünn und gleichmäßig auf ein Backblech streichen. Im Ofen ca. 20 bis 25 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Die zweite Hälfte der Brandmasse ebenso verarbeiten. Beide Brandteig-Bleche gut auskühlen lassen.

Anrichten

Einen Brandteig-Boden mit der Creme bestreichen und den anderen Boden darauflegen.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, mit einem Esslöffel kreuz und quer auf dem oberen Boden verteilen und kurz fest werden lassen.

Den Kuchen in mundgerechte Stücke schneiden und jedes Stück mit je einer Himbeere und einem Minzblatt dekoriert servieren.

Tipp: Alle Gerichte in kleinen Portionen – wie Tapas - anrichten.

Guten Appetit!