

Kulinarische Schätze rund um Rees

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Pizza à la Frank Geschmorte Lammschulter Stielmus-Kartoffel-Stampf Marillenquark

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

Pizza à la Frank

Zutaten Teig

150 ml Wasser
20 g frische Hefe
1 TI Zucker
4 El Olivenöl
150 g Mehl
1TI Salz

Zutaten Belag

Schafswurst
frischer Meerrettich
Gelbe Kirschtomaten
Spaghettikürbis
Ein Bund Rucola
Ein Bund frisches Basilikum
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamicoessig
Gouda
1 Dose Tomaten

Zubereitung

Das Wasser erwärmen, bis es lauwarm ist. Hefe in eine Schüssel bröseln und mit dem Wasser übergießen. Zucker dazugeben und verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Gehen lassen bis die Hefe kleine Blasen wirft.

Das Olivenöl, das Mehl und das Salz dazugeben und mit der Hand zu einem Teig kneten. Falls er zu klebrig ist, noch etwas Mehl zugeben. Ein sauberes, nasses Küchentuch auf die Schüssel legen und 3 Stunden ruhen lassen.

Dann 4 kleine Brötchen formen und nochmal eine Stunde ruhen lassen.

Die Tomaten aus der Dose durch ein Sieb drücken. Salz, Pfeffer, geschnittenes Basilikum dazugeben, verrühren. Fertig ist die Tomatensoße für die Pizza.

Die gelben Kirschtomaten halbieren, den Strunk entfernen und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano, Olivenöl und Balsamicoessig würzen. Etwas Meerrettich dazu hobeln und ziehen lassen damit das Wasser aus den Tomaten gezogen wird und die Würze des Meerrettichs einzieht.

Die Schafswurst aus dem Darm drücken und bereitstellen.

Spaghettikürbis halbieren, entkernen und dann mit einem Löffel die „Spaghetti“ aus dem Kürbis schaben. Bereitstellen.

Rucola und das Basilikum in eine Schüssel geben, mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen, ebenfalls Bereitstellen.

Den Grill anwerfen und heiß werden lassen.

Ein Pizzateigbrötchen ausrollen, etwas Tomatensoße darauf verteilen, etwas von der Wurst, Tomaten, Spaghettikürbis und vom gehobeltem Gouda draufgeben. Auf den Grill legen, den Deckel schließen und ein paar Minuten backen. Vor dem Servieren, den Rucola draufgeben und etwas Meerrettich drüber reiben.

Geschmorte Lammschulter

Zutaten

Lammschulter
1 Knoblauch
Rapsöl
Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch)
Schale einer Zitrone
1 El Tomatenmark
1 El ganze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
250 ml Rotwein
250 ml Wasser

Zubereitung

Öl im großen Bräter erhitzen. Die Lammkeule einschneiden und einzelne Knoblauchzehen reinstecken. Die Keule in den Bräter geben und von beiden Seiten mit schön viel Öl anbraten, damit eine schöne Kruste entsteht.

In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse kleinschneiden.

Die Lammkeule aus dem Bräter nehmen und das Wurzelgemüse darin andünsten, das Tomatenmark dazugeben. Die Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Rosmarin rein geben und das Ganze mit Rotwein ablöschen. Soviel Wasser dazu gießen bis das ganze Gemüse bedeckt ist. Die Lammkeule hineinlegen und ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Stielmus-Kartoffel-Stampf

Zutaten

1 Bund Stielmus
250 g Kartoffeln
200 ml Sahne
1 Crème fraîche
Salz, Pfeffer, etwas Essig

Zubereitung

Kartoffeln schälen und weich kochen. Mit der Sahne und Crème fraîche stampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Stiemus grob schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abtropfen lassen und einen Schuss Essig dazu geben. Den Stiemus dann unter den Kartoffelstampf heben.

Marillenquark

Zutaten

Marillen

200 g gehobelte Mandeln

100 g weiße Schokolade

500 g Quark

1 Tl Zucker

Saft, Abrieb einer Zitrone

Zubereitung

Die Mandeln in einer Pfanne anrösten, die weiße Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Marillen halbieren und zuckern. Mit etwas Wasser und Zitronensaft kurz kochen lassen. Abkühlen lassen.

Den Quark in einer Schüssel mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb verrühren, in Gläser füllen, Marillen darüber geben und mit den Mandeln dekorieren.

Guten Appetit!