

Kulinarische Schätze rund um Duisburg

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Ziegenkäse in Brick-Teig Salat aus Radicchio und Beeren Tagliatelle mit Mangold Schmorgurke

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

Ziegenkäse in Brick-Teig und Salat

Zutaten

Brickteig-Cannelloni:

150 g Ziegenkäse
150 g Ziegenkäse in Kräuterasche
250 g Ziegenquark
125 g Oliven
12 kleine Tomaten
2 Knoblauchzehen
Balsamicoessig
Olivenöl
Rohrzucker
40 g Pinienkerne
4 Blätter Brickteig (Strudelteig)

Radicchio-Salat:

1 Radicchio
1 EL Honig
1 TL Senf
150 g Stachelbeeren
1 Handvoll Johannisbeeren
5 Stängel Basilikum
1 EL Zucker
1 TL Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die **Cannelloni** den Ziegenkäse und den Kräuterasche-Käse in Stücke bröseln. Oliven und die Hälfte der Tomaten entkernen und hacken (die Tomatenherzen aufbewahren). Mit einem Schuss Olivenöl, 2 –3 Schüsse Balsamico, einer Prise Rohrzucker und einem EL Ziegenquark abschmecken.

Knoblauch schälen und mit den restlichen Tomaten und Pinienkernen auf dem Grill anrösten und salzen. Einen Schuss Olivenöl dazu. Das Ganze mit dem Ziegenkäse vermengen und fertig ist die Cannellonifüllung.

Den Brickteig mit Olivenöl einpinseln, ca. 50 g der Ziegenquarkfüllung draufgeben, einrollen. Die Enden des Strudelteiges abschneiden und die Rolle vorsichtig auf den Grill legen. Bei ca. 180 Grad von allen Seiten goldgelb rösten, bis er knusprig ist und bei Bedarf mit Olivenöl beträufeln.

Für den **Salat** den Radicchio entblättern und die einzelnen Blätter auf den Grill legen, mit Zucker, Senf und Honig marinieren. Dann den klein gehackten Basilikum und die halbierte Stachelbeeren draufgeben. Nach dem Anrösten nochmal mit Zucker garnieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomatenherzen auf dem Grill kurz rösten.

Die restliche Ziegenquarkmasse nochmal mit Honig, Senf, Salz, Pfeffer Cayennepfeffer abschmecken. Auf dem Quark den Radicchio anrichten, mit Stachelbeeren und Tomaten garnieren, darauf die Cannelloni legen und zum Schluss mit Olivenöl und gerösteten Tomatenherzen garnieren. Die Johannisbeeren über das Gericht streuen.

Tagliatelle mit Mangold, Schmorgurken

Zutaten

Nudeln:

600 g frische Tagliatelle
500 ml Gemüsefond
ca. 15 Mangoldblätter mit Stiel
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 EL Balsamicoessig
3 EL Olivenöl
200 g grüne kernlose Oliven
1 EL Butter
1 Schuss Weißwein
Chilipulver
100 g Pecorino
Zucker
Salz, Pfeffer

Schmorgurke:

1 Salatgurke
1 Zwiebel
1 EL Butter
150 g Crème fraîche
1 EL Senf
weißer Balsamicoessig
5 Stiele Basilikum

Zubereitung

Für die **Nudeln** die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Rapsöl anbraten. Zusammen mit dem Gemüsefond, einem Schuss dunklen Balsamico und Olivenöl aufkochen lassen. Die Knoblauchzehen würfeln, die Oliven in feine Scheiben schneiden und hinzugeben. Einkochen lassen. Die Stiele von den Mangoldblättern trennen, in feine Scheiben schneiden und im Fond weiter einkochen lassen. Mit 1 EL Butter und einem Schuss Olivenöl verfeinern.

Lecker AN BORD

Zum Schluss auch die grünen Mangoldblätter in Streifen schneiden, hinzugeben (nicht mehr kochen!), mit Weißwein und je einer Prise Chilipulver, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Mit der Soße vermengen und mit geriebenem Pecorino anrichten.

Für die **Schmorgurke** die Gurke schälen, halbieren, mit dem Löffel entkernen und in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in heißer Butter glasig dünsten (nicht verkochen lassen!). Die Gurken, Senf, einen Schuss Essig und Crème fraîche hinzufügen, etwas salzen. Zum Schluss die Basilikumblätter unterheben.

Guten Appetit