

Kulinarische Schätze rund um Wesel

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Carpaccio vom Rind Burger vom Bentheimer Schwein mit Grüner Soße Quark-Mohn-Kuchen

Zutaten für 4 Personen, wenn nicht anders angegeben

Carpaccio vom Rind

Zutaten:

ca. 300 g Rinderfilet	1 Zitrone
Salzflocken	Parmesan
1 Bund Radieschen	Olivenöl
1 Bund Rucola	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fleisch entgegen der Faser in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und mit Olivenöl zwischen einer Folie mit einem Klopfer oder Topf in dünne Scheiben klopfen.

Die Scheiben auf einer Platte oder Holzbrett anrichten.

Jetzt die Radieschen waschen und in dünne Scheiben hobeln.

Die Radieschen über das Fleisch verteilen und mit den Salzflocken würzen.

Parmesan mit einer Reibe darüber geben und mit einem Sparschäler noch in Spalten schneiden.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und den gewaschenen Rucola darüber verteilen. Das Ganze mit Olivenöl beträufeln und die Parmesanspalten darauf verteilen.

Zum Schluss die Zitrone vierteln und auf dem Carpaccio anrichten.

Schaschlik-Spieß

Zutaten:

ca 500 g Rinderfilet	3 EL Olivenöl
3 Zwiebeln, weiß	1 EL Zucker
1 Bio-Zitrone (Abrieb)	1 Prise Salz
1 Knoblauchzehe	Öl zum Braten
Gewürzmischung	1 Chili, rot
(Fenchel-/Koriander-/Kümmel-/ Bockshornkleesaat; geröstet und gemörsert)	

Lecker AN BORD

Zubereitung:

Das Fleisch in ca. 2 x 2cm Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
Die Zwiebeln in Viertel schneiden und mit Zucker und Salz würzen.
Das Fleisch mit Olivenöl und der Gewürzmischung marinieren dann die Zwiebeln dazugeben und umrühren.
Jetzt das Fleisch abwechselnd mit den Zwiebeln aufspießen und danach die Zitronenzeste mit einer Reibe darüber geben.
Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße rund herum braun anbraten.
Zum Schluss die fein geschnittene Chili an die Spieße geben und den Knoblauch darüber reiben.

Burger vom Bentheimer Schwein

Zutaten für ca. 10 Personen:

ca. 2 kg gepökelter Bentheimer Schweinenacken	2 Esslöffel Zucker
ca. 500 ml Barbecue-Soße	3 Gemüse-Zwiebeln
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	3-4 Lorbeerblätter
Alufolie	
Roggen-Burger-Brötchen (siehe Rezept weiter unten)	
Grüne Soße (siehe Rezept weiter unten)	
Wildkräutersalat (für die Garnitur)	

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.
Jetzt die Zwiebeln in einer Schale mit dem Zucker, der Barbecue-Soße und den Lorbeerblättern vermengen und kurz ziehen lassen .
Mit einem scharfen Messer mehrere Taschen in das Fleisch schneiden und die Zwiebelmischung großzügig einbringen.

Das Fleisch in 3- 4 Lagen Alufolie gut einpacken und auf dem Grill oder bei 180 Grad im Backofen ca. 2 Stunden garen. Wenn das Fleisch gar ist, auspacken und mit 2 Gabeln grob auseinander zupfen.

Die Brötchen aufschneiden und auf die untere Seite die grüne Soße verstreichen.
Darauf das gezupfte Fleisch anrichten und mit dem Wildkräutersalat garnieren.
Zum Schluss Brötchendeckel auflegen.

Grüne Soße

Zutaten:

500 g Jogurt, 3,8 % Fett	1 Esslöffel (Dijon-) Senf
1 kl. Bund Petersilie	1 Zitrone
1 kl. Bund Kerbel	Pfeffer, weiß
1 kl. Bund Dill	1 Esslöffel Hanföl
1 kl. Bund Koriander	1 Prise Salzflöcken (oder normales Salz)
1 kl. Basilikum	

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einem Mixer oder Pürierstab zu einer glatten Soße mixen. Danach das Ganze durch ein feines Sieb geben und eventuell noch abschmecken.

Roggen-Burger-Brötchen

Zutaten für 10 Brötchen:

10 g grobes Meersalz	350 g Roggenmehl Type 1150
1 Tl Fenchelsaat	ca. 150 g Weizenmehl Type 1050
1 Tl Koriandersaat	1 Pk. Weinsteinbackpulver
1 Tl Kümmelsaat	330 ml Malzbier
1 Tl Bockshornkleesaat	30 g Rotweinessig
Wasser	

Zubereitung:

Fenchel, Koriander, Kümmel und Bockshornklee in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Danach mit dem Meersalz im Mörser fein zerstoßen oder in der Gewürzmühle mahlen.

Gewürzmischung mit beiden Mehlen und dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen.

Malzbier mit kaltem Wasser auf 500 ml auffüllen, Essig zugeben.

Malzbiermischung zum Mehl geben und mit dem Knethacken des Handrührers (oder in der Küchenmaschine) 5 Minuten zu einem klebrigen Teig mischen.

Das Mehl zum weiteren Bearbeiten in einen tiefen Teller geben.

Mit einer Teigkarte oder Teigschaber ca. 100 g vom Teig abstechen, ins Mehl geben und darin wenden.

Mit bemehlten Händen zu einem runden Teigling formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Anschließend insgesamt 10 Brötchen formen.

Die Brötchen im vorgeheiztem Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 30-35 Minuten – oder auf dem Pizzastein im Grill – backen. Brötchen auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.



Franks Quark-Mohn-Kuchen

Zutaten:

Für den Boden:

60 g kalte Butter

60 g Zucker

1 Ei

150 g Mehl

6 g Backpulver

Für die Quarkmasse:

500 g Quark, 40%

2 Eier

125 g Zucker

15 g Vanillepuddingpulver

75 ml Sojaöl

300 ml Milch

2 Esslöffel gemahlener Mohn (24 Std. in der Milch quellen lassen) - oder eine fertige Mohnmischung.

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig mit der Hand in eine ausgebutterte Springform (26 cm Durchmesser) drücken und kalt stellen.

Für Quarkmasse mit einem Handrührgerät die Eier und Zucker 5 Minuten lang schaumig aufschlagen.

Das Sojaöl langsam einlaufen lassen und Masse weiter schlagen.

Die Milch mit dem Puddingpulver verquirlen, unter die Eimasse rühren und das Ganze mit dem Quark vermengen. Die Masse dann auf den Teigboden gießen. Die Mohnmischung auf die Quarkmasse geben und einsinken lassen.

Den Kuchen dann im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Ober-und Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 1-1,5 Stunden backen.

Nach etwa der Hälfte der Backzeit mit einem feuchten Messer am Rand entlang fahren, dadurch bekommt der Kuchen eine glatte Oberfläche.

Guten Appetit!