

Einfach & köstlich - Heimatküche mit Björn Freitag Siebenbürgisch kochen mit Rainer Klutsch

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Schlutzkrapfen mit Kürbiskernen und Kräutersaitling-Gröstel

Rezept von Rainer Klutsch

Diese „schlutzigen“ Teigpäckchen mit ihrer locker-leichten Quarkfüllung baden am Ende in Butterschmalz und werden von Röstzwiebeln, Kürbiskernen, reichlich Bergkäse und gebratenen Pilzen flankiert – ein wirklich deftiges Heimatgericht, das Rainer Klutsch mit seiner Großmutter aus Siebenbürgen verbindet.

Zutaten für 4 Portionen:

für den Teig:

200 g Weizenmehl und mehr für die Arbeitsfläche

50 g Roggenmehl

4 EL Rapsöl

2 Prisen Salz

1/8 l lauwarmes Wasser

für die Füllung und das Topping:

400 g Magerquark (abgetropft)

2 Eier

2 Zehen Knoblauch

1/2 TL grobes Meersalz

1 Bund Petersilie

1/2 Bund Dill

1 Bund Schnittlauch

150 g kräftiger Bergkäse

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

50 g geschälte Kürbiskerne

2 EL Rapsöl

1 große Zwiebel

1 TL Mehl

400 g Kräutersaitlinge

10 g Butter

200 g Butterschmalz

Zubereitung:

1. **Für den Teig** Mehl sieben und mit Salz, Öl und der Hälfte des Wassers zu einem geschmeidigen Teig verkneten (am besten von Hand), ggf. das restliche Wasser nach und nach hinzufügen. Teig ordentlich auf der bemehlten Arbeitsfläche durchwalken, dann zu einer Kugel formen, luftdicht in Folie einpacken und 40 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen.
2. **Währenddessen für die Füllung** den gut abgetropften Magerquark mit den Eiern mischen. Knoblauchzehen schälen, mit grobem Salz bestreuen, mit einem großen Messer zerquetschen und zu einem Püree verarbeiten. Zum Quark geben.
3. Petersilie, Dill und Schnittlauch waschen, trocken schütteln, fein hacken und jeweils ein Drittel davon unterziehen.
4. Bergkäse reiben und ein Drittel unter die Masse ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tipp: Ruhig ein bisschen kräftiger würzen, da sich beim anschließenden Kochen der Teigtaschen ein bisschen Geschmack verliert.
5. **Für das Topping** Kürbiskerne ohne Zugabe von Fett rösten, dann abkühlen lassen.
6. Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel schälen, kleinschneiden, in Mehl wenden und in dem Öl krossbraten – dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Die Kräutersaitlinge putzen, kleinschneiden und in einer Pfanne bei wenig Hitze in der Butter ca. 10 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Wenn der **Teig** fertig gequollen und schön weich und elastisch ist, geht es ans Zuschneiden, Füllen und Falten. Dafür zunächst ein Geschirr-, Strudel- oder ein ähnliches Baumwolltuch auf der Arbeitsfläche glatt ausbreiten und mit Mehl bestäuben. Teig mit einem Nudelholz 2-3 mm dick ausrollen und in ca. 20 Rechtecke (ca. 5 x 10 cm) schneiden.
Tipp: ggf. in zwei Etappen arbeiten.
9. In einen großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
10. Mit einem Löffel eine walnussgroße Menge von der Füllung abstechen und in eine Ecke des Teigrechtecks geben. Die Ecke, in der die Füllung liegt, umklappen, so dass ein Dreieck in der ersten Hälfte des Rechtecks entsteht. Dann wird das Dreieck noch einmal an der langen Seite schräg nach oben geklappt. Alle Seiten mit den einer Gabel oder mit den Fingern andrücken und anschließend mit einem Messer sauber abschneiden.
Tipp: Letztlich kann man schneiden und falten, wie es einem gefällt!
11. Die Schlutzkrapfen in das kochende Wasser geben und ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Wenn sie fertig sind, steigen sie nach oben.

Finish:

12. Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen und die gegarten Teigtaschen mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen und dann in das heiße Fett geben.
13. Kurz durchschwenken und noch in der Pfanne mit den restlichen Kräutern und geriebenem Bergkäse bestreuen. Obenauf kommen Pilze, Röstzwiebeln und Kürbiskerne sowie eine gute Prise frisch gemahlener Pfeffer.
14. Die Pfanne in die Mitte des Tischs stellen und jeder kann sich bedienen.

Rehschnitzel in Nusspanade mit Björns ‚Himmel un Ääd‘ und Preiselbeersöße

Rezept von Björn Freitag

Die Oma habe gern Maibock als Sonntagsbraten auf den Tisch gebracht - erinnert sich Björn Freitag. Und überhaupt ist Rehfleisch für ihn absolut empfehlenswert, während der Jagdsaison kann man es z.B. bei Jägern aus der Region bekommen. Nuss, Birne und Preiselbeeren, dieser Zutaten gehören für den Spitzenkoch zu Reh dazu, ansonsten darf experimentiert werden! Das feine Wildfleisch wird diesmal in einen knusprigen Nussmantel gehüllt und als Schnitzel serviert. Dazu gibt es „Himmel un Ääd“ - aber mit Birne statt Apfel und eine besonders würzige Preiselbeersöße.

Zutaten für ca. 4 Personen:

für die Soße:

1 EL Wacholderbeeren
4 Nelken
2 Rosmarinzweige
3 Lorbeerblätter
400 ml Wildfond z.B. fertig aus dem Glas
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
20 g kalte Butter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

für das Himmel un Ääd:

600 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz
1 große Birne
20 g Butter
1 EL Zucker
100 g weiche Butter
150 ml Milch (Raumtemperatur)
Muskatnuss, frisch gerieben
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

für die Schnitzel:

600 g Reh „Lachs“ (ausgelöster Rehrücken)
100 g Walnusskerne
100 g Haselnusskerne
½ altbackenes Brötchen
2 Eier
1 EL Sahne
4 EL Mehl zum Panieren
Salz
Pfeffer
150 g Butterschmalz

Zubereitung:

1. **Für die Soße** die Wacholderbeeren und Nelken im Mörser andrücken und mit Rosmarin und Lorbeer in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis alles gut duftet und Rauch aufsteigt. Mit Wildfond ablöschen. Flüssigkeit ca. 10 Minuten reduzieren lassen, dann durch ein Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben. Preiselbeeren unterziehen und die Soße um die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit der kalten Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. **Für das Himmel un Ääd** Kartoffeln waschen, schälen, grob schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weichkochen.
3. Derweil die Birne schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Birnenstücke darin anbraten. Zucker hinzufügen und die Birne karamellisieren.
4. Kartoffeln abgießen und stampfen. Butter und Milch dabei nach und nach zufügen und alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zum Schluss die Birnen unter das Püree ziehen.
5. **Für die Schnitzel** das Rehfleisch parieren, in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden, in Gefrierbeutel legen und platt klopfen. Das Fleisch sollte am Ende ca. 1 cm dick sein.
6. Nüsse und Brötchen in einem Mixer zu einer feinen Panade verarbeiten, in einen tiefen Teller geben. Eier in einem weiteren tiefen Teller aufschlagen, Sahne unterziehen. Einen Teller mit Mehl bereitstellen. Schnitzel salzen und pfeffern, dann in Mehl, Ei und in der Nusspanade wenden.
7. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel in das heiße Fett geben und braten. Pfanne schwenken, so dass das heiße Öl auch über die obere Seite der Schnitzel läuft. Schnitzel wenden und von der anderen Seite braten, bis auch diese Seite goldbraun wird. Schnitzel auf Küchentrepp abtropfen lassen.
8. **Anrichten:** Björns „Himmel un Ääd“ auf Tellern anrichten, Soße drüber geben und die Schnitzel obenauf anrichten.

Fusionsgericht: Nuss-Soufflé und gebratene Birne

Rezept von Björn Freitag und Rainer Klutsch

Björn sagt, er backe nicht gern?! Das kann man bei diesem Dessert kaum glauben, denn Rainer Klutsch und Björn Freitag haben sich hier selbst übertroffen! Aus nur 6 Hauptzutaten entsteht im Nu ein Küchlein, das ebenso luftig wie nussig ist. Dazu servieren sie Birne, Sahne und Preiselbeeren, was will man mehr? Ach: Ein bisschen Crunch kann auch nicht schaden!

Zutaten für 4 Portionen:

4 Eier
5 EL Zucker
1 Prise Salz
80 g Walnüsse
80 g Haselnüsse
100 g Quark
2 EL Stärke
10 g Butter
1 Birne
2 Stück Sternanis
50 ml Weißwein
Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Ofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL Zucker in einen Topf geben und bei wenig Hitze cremig schlagen. Das Ei darf nicht stocken! Quark unterziehen. Herd ausstellen.
3. Nüsse im Mixer fein hacken, das Nussmehl und die Stärke ebenfalls unter das Eigelb ziehen.
4. Eiweiße mit 2 EL Zucker und einer Prise Salz sehr steif schlagen und hinzufügen.
5. Teig auf 4 größere, eingefettete, ofenfeste Förmchen verteilen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.
6. Birnen schälen, in Viertel schneiden und entkernen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Birnen hineingeben, mit 1 EL Zucker bestreuen und in der Butter zusammen mit Sternanis ca. 5 Minuten braten, dann mit Weißwein ablöschen.
7. Sahne leicht aufschlagen.
8. **Tipp:** Wenn vorhanden, kann man aus restlichem Strudelteig eine knusprige Deko herstellen. Teig dünn ausrollen, in feine Streifen schneiden und mit etwas Öl bestreichen. Mit Zucker und gehackten Nüssen bestreuen und im Ofen ca. 10 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.
9. **Anrichten:** Nuss-Soufflés auf Tellern verteilen. Je 2 Birnenviertel daneben anrichten. Die Sahne und die Preiselbeeren obenauf und auf den Teller geben. Ggf. mit den knusprigen Strudelstreifen garnieren. Sofort servieren, das Soufflé fällt sehr schnell zusammen.