

Kulinarische Schätze rund um Henrichenburg

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Dicke Rippe mit Kartoffel-Kürbis-Stampf Gefüllte Zucchini Waldorfsalat Versunkener Apfelkuchen

Zutaten für 4 Personen, wenn nicht anders angegeben

Dicke Rippe

Zutaten:

1,5 kg Schweinerippe
1 TL Kümmel
1 TL Fenchelsamen
4 EL getrocknete Pilze
3 EL Himbeeressig
½ frischer Knoblauch
ca. 250ml Barbecue Soße
Salz, Pfeffer Zucker

Zubereitung:

Den Gelenkknochen auslösen, die Rippenknochen anritzen und mit dem Messer kleine Spicktaschen zum Befüllen ins Fleisch ritzen.

Im Mörser den Kümmel, die Fenchelsamen und 1 EL der Pilze mörsern und mit einem langen Schuss Essig in eine Auflaufform geben. Das Fleisch darin wälzen und die Taschen mit dem Knoblauch spicken. Zusätzlich nun in Barbecue Soße wenden, die restlichen Trockenpilze dazugeben und ordentlich salzen. Das marinierte Fleisch nun mehrlagig und fest in Frischhaltefolie einwickeln und in 80- 90 Grad heißem Wasser „sous vide“ im eigenen Saft für ca. 45 Minuten garen.

Nach der Garzeit die Folie entfernen und das Fleisch mitsamt dem ausgetretenen Saft in eine feuerfesten Form geben. Bei Bedarf das Fleisch nochmals von beiden Seiten mit Salz, Zucker, Pfeffer und Essig würzen.

Das Fleisch dann für weitere 15 Minuten zum knusprigen Braten bei 250 Grad auf den Grill legen. Immer wieder mit dem ausgetretenen Saft übergießen.

Zum Schluss den Fond durch ein Sieb passieren und als Soße zum Fleisch anrichten.

Kartoffel-Kürbis-Stampf

Zutaten:

1 Hokkaido-Kürbis	150 g Schmand
6 Kartoffeln	2 EL Butter
2 Knoblauchzehen	3 EL Kürbiskerne
4 EL getrocknete Pilze	Muskatnuss
grobes Meersalz	Salz
je 4 Zweig Rosmarin und Thymian	Kürbiskernöl

Zubereitung:

Den Kürbis vierteln, das weiche Innere herausnehmen und den Kürbis dann mit Meersalz einreiben. Auf jedes Viertel je 1 EL getrockneter Pilze, sowie ein Zweig Thymian und Rosmarin geben. In Alufolie einwickeln und zum Weichgaren für ca. 0,5 Stunde bei 200 Grad mit der Schale unten auf den Grill legen.

Die Kartoffeln ungeschält halbieren, die Schnittflächen mit Meersalz einreiben, wieder zusammensetzen, in Alufolie einwickeln und zum Garen auf den Grill geben bis auch sie weich sind.

Nach der Garzeit das Gemüse mit einem Löffel auskratzen und die Masse mit etwas Muskatnuss und Salz abschmecken. Den Schmand und die weiche Butter unterheben und zu einem Püree stampfen.

Beim Anrichten mit ein paar Kürbiskernen und Öl garnieren.

Gefüllte Zucchini

Zutaten:

2 Zucchini	2 EL Olivenöl
8 Cocktailtomaten	Salz, Zucker
1 Schalotte	1 Zweig Rosmarin
2 Knoblauchzehen	

Zubereitung:

Die Zucchini halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Die Tomaten vierteln, die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und mit Salz, Zucker und Olivenöl vermengen. Die Füllung in die Zucchini geben und die Rosmarinnadeln darüber streuen.

Auf dem Grill bei 180 Grad für ca. 10 Minuten weichgaren.

Waldorfsalat

Zutaten:

½ Knollensellerie	100 ml Schmand
8 Stangen Staudensellerie	2 TL Senf
4 kleine Äpfel (Klarapfel)	50 ml Rapsöl
Saft von 1 Zitrone	Schuss Olivenöl
1 Handvoll Walnüsse	1 TL Zucker
2 EL Joghurt	weißer Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Den Knollensellerie schälen, mit einer Mandoline hobeln und in feine Streifen schneiden. Mit den Händen walken und im Saft der Zitrone marinieren.

Dem Staudensellerie die Fäden ziehen, in mundgerechte Stücke schneiden und im Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken.

Die Äpfel ungeschält reiben und mit dem Stauden- und Knollensellerie, sowie den Walnüsse mischen.

Für die Vinaigrette den Joghurt mit Schmand, Senf, Zucker, Raps- und Olivenöl, einer Prise Salz und etwas Pfeffer mit dem Mixstab zu einer sämigen Mayo rühren und den Salat marinieren. Einige Zeit ziehen lassen.

Versunkener Apfelkuchen

Zutaten:

1,5 kg frühe Äpfel (Klarapfel)	150 ml Milch
Zitronenwasser	1 Sternanis
200 g Butter	Schuss Aprikosenöl
150 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Prise Salz	5 EL brauner Zucker
4 Eier	1 Päckchen Backpulver
ca. 370 g Mehl	Prise Zimt
ca. 30 g Champagnerroggen/Emmermehl	Puderzucker zum Bestäuben
Butter+ Paniermehl für Gugelhupfform	

Zubereitung:

Die Äpfel ungeschält in mundgroße Stücke schneiden und bis zur weiteren Verarbeitung in Zitronenwasser legen.

Die zimmerwarme Butter mit Zucker und einer Prise Salz mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Nach und nach die Eier, abwechselnd mit der Milch, untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver, einem langem Schuss Aprikosenöl und dem Mark der Vanilleschote in die Eier-Butter-Zuckermasse einrühren. Den gemahlene(n) Sternanis hinzufügen.

Die Gugelhupfform mit Butter auspinseln und Semmelbröseln bestreuen.

Die Apfelstücke mit 3 EL braunem Zucker und Zimt in der Pfanne karamellisieren.

Den Teig nun in die Form geben und die Äpfel mit der Gabel vorsichtig in den Teig drücken. Zum Schluss 2 EL braunen Zucker drüberstreuen, damit dieser beim Backen karamellisiert.

Den Kuchen nun für ca. 45 Minuten bei 180 Grad auf den Grill / in den Ofen geben. Nach dem Stürzen mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!