

Einfach & köstlich - Heimatküche mit Björn Freitag und Ali Güngörmüs

Kulinarische Klassiker

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Dönerbrot mit Tomatenschmelz, Datteln & Ziegenkäse

Rezept von Ali Güngörmüs

In seiner Kindheit in der Türkei war Fleisch für Ali Güngörmüs etwas ganz Besonderes, das sehr selten auf den Tisch der Familie kam. Jetzt wandelt er einen Klassiker der türkischen Küche, den Döner, entsprechend ab: Es gibt vegetarisches Dönerbrot mit Tomatenschmelz, Datteln und gebratenen Ziegenkäse.

Zutaten für 4-5 Dönerbrote

570 g Weizenmehl, Type 550 + Mehl zum Verarbeiten
11 g Trockenhefe (= 1,5 P.)
360 ml Wasser
30 ml Olivenöl
12 g Meersalz

Zutaten für den Belag des Dönerbrots und den Tomatenschmelz

1 Eigelb
100 ml Milch
1 EL Olivenöl
3-4 Zweige Thymian
2 TL schwarzer Sesam
300 g Kirschtomaten
3 Zehen frischen Knoblauch
2 Peperoni
ca. 75 ml hochwertiges Olivenöl
Fleur de Sel, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten für die Dönerbrote in der Küchenmaschine für 5 Minuten kneten. Den Teig mindestens 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 230° C Ober-/Unterhitze mit Backblech vorheizen.

Dann die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig portionieren und die kleinen Laibe formen.

Milch und Eigelb mit dem Stabmixer aufschlagen und 1-2 EL Olivenöl unterrühren. Mit einem Pinsel auf den Broten verteilen. 1-2 Zehen frischen Knoblauch schneiden und auf den Brotlaiben verteilen, ebenso die kleingeschnittenen Peperoni und den Sesam.

Auf das heiße Backblech geben und auf der obersten Schiene für 12-15 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

Für den Tomatenschmelz eine Knoblauchzehe fein schneiden und in 75 ml Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten halbieren, mit einer Prise Zucker, Thymian und Knoblauch einkochen lassen.

Zutaten Datteln und gebratener Ziegenkäse

4 Scheiben Ziegenrolle (ca. 2,5 - 3 cm dick)
8 weiche, getrocknete Datteln
250 g Pflücksalat (Wildkräuter)
4-6 EL Apfelsaft (naturtrüb)
2 EL hochwertiger, dunkler Balsamico-Essig

Zubereitung

Die Datteln in Streifen schneiden und zusammen mit dem Apfelsaft in einen Topf geben, erwärmen und dabei umrühren.

Die Scheiben von der Ziegenrolle in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten von jeder Seite goldbraun braten.

Anrichten

Die Dönerbrote aus dem Backofen nehmen, nach Geschmack Knoblauch und Thymian entfernen und den Tomatenschmelz darauf verteilen. Den Ziegenkäse darauf setzen, die Datteln verteilen und mit Salatblättern dekorieren.

Kalbskotelett & Bratkartoffelsalat mit French-Dressing

Rezept von Björn Freitag

Wenn es früher bei Björn Freitag Zuhause Kalbfleisch gab, war das durchaus etwas Besonderes. Den Bratkartoffel-Romanasalat mit French-Dressing gab es in Björn Freitags Kindheit hingegen häufig. Die Komponenten seines heutigen Gerichts sind für den Sternekoch kulinarische Klassiker und echte Lieblingsgerichte.

Zutaten Koteletts

4 Kalbskoteletts à ca. 200 g (mit Knochen)
4 Eier
4-6 EL Sahne oder Milch
4 -6 EL Weizenmehl
200 g Pankomehl
400 g Butterschmalz zum Braten

Zutaten Bratkartoffelsalat

8-12 Kartoffeln, festkochend
4 EL Rapsöl
3 Romana Salatherzen
2 Bund Radieschen
2 kleine Salatgurke oder 4 Minigurken

Zutaten French Dressing

2 Schalotten
2 Eigelb
4 TL grober Senf
4 EL Kräuteressig
700 ml Rapsöl
4 EL Joghurt, natur
Abrieb von 2 Bio-Zitronen
2 Knoblauchzehen (geschält und gerieben)
2-4 Prisen Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Kotelett-Garnitur

2 Bio-Zitronen
4-8 Sardellen
12-16 Kapern aus dem Glas (in Salz eingelegt)

Zubereitung

Mit einem scharfen Messer den Stiel-Knochen der Koteletts von Fett befreien. Dann das Fleisch mit dem Fleischklopfer plätten. Parallel eine Panierstraße vorbereiten: je 1 Teller mit Mehl, verquirltem Ei (mit Salz und Pfeffer gewürzt) sowie Pankomehl.

Die Koteletts mit kaltem Wasser einpinseln, salzen, pfeffern, leicht mehlieren, durchs Ei ziehen und dann in Pankomehl wenden, bis sie eine gleichmäßige Panierung haben. Die Panierung nie andrücken!

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser für ca. 5 Minuten blanchieren, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin knusprig braten, salzen und pfeffern. Insgesamt dauert das ca. 12-15 Minuten. Die Kartoffeln auf ein Sieb geben, um das Fett abtropfen zu lassen.

Parallel den Romanasalat putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die fein geschnittenen bzw. gehobelten Gurken- und Radieschenscheiben hinzufügen. Dann die gebratenen Kartoffeln unterrühren.

Ei und Öl für das Dressing in ein hohes, schmales Gefäß geben und langsam mit dem Stabmixer emulgieren, dabei den Stabmixer ganz unten ansetzen und ganz langsam nach oben ziehen. Salz, Pfeffer, Joghurt, Kräuteressig, geriebenen Knoblauch und Senf hinzufügen, umrühren und den Salat damit marinieren.

In einer gusseisernen Pfanne (je nach Größe der Koteletts werden 2 Pfannen benötigt) Butterschmalz so heiß werden lassen, dass ein Holzlöffel in dem Fett kleine Bläschen wirft. Am besten Temperatur messen, denn es sollten ca. 160 bis max. 165°C sein. Die Koteletts knusprig goldbraun von allen Seiten ausbacken. Je nach Temperatur und Farbe nach ca. 3-4 Minuten das erste Mal umdrehen. Insgesamt dauert das ca. 12-15 Minuten,

Zur klassischen Garnitur gehört eine Zitronenscheibe, eine Sardelle, 3-4 Kapern und etwas Petersilie.

Offener Trauben-Yufka mit Ziegenkäse-Dattелcreme

Rezept von Ali Güngörmüs und Björn Freitag

Aus der Küche des Nahen Ostens und des Balkans stammt Yufka-Teig, der aus Mehl, Wasser, Salz und Olivenöl besteht. Björn Freitag und Ali Güngörmüs taufen diese Reste-Kreation „Offener Yufka“, weil ihr Hippenteig ähnlich zart und dünn wie Yufka ist. Außerdem rühren die zwei Spitzenköche spontan eine Creme aus Ziegenfrischkäse, Joghurt, Zitrone und Datteln an.

Zutaten

100 g Puderzucker (gesiebt)
100 g Weizenmehl
2 Eiweiß
100 g flüssige Butter
12 Datteln
150 ml Apfelsaft
200 g dunkle Trauben
1 EL Butter
2 Rollen Ziegenfrischkäse
200 g Joghurt
5 TL Zucker
Salz
1 Bio-Zitrone
1 Zweig Minze und 1 EL Puderzucker für die Deko
Konditoren-Spritzbeutel

Zubereitung

Den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zuerst den Hippenteig herstellen: Puderzucker, Mehl, Eiweiß, flüssige Butter. Den Teig rühren bis er eine cremige Konsistenz hat. Dann im Kühlschrank mind. 1 Stunde kalt werden lassen. Anschließend den Teig ganz dünn auf ein Backblech mit Backpapier geben und nach Belieben ausstreichen, am besten kleine Kreise mit einem Durchmesser von ca. 10 cm. Die Hippen für ca. 4-5 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen. Wenn sie Farbe angenommen haben, rausnehmen und sofort vom heißen Blech nehmen. Wer lieber Rollen mit der Dattелcreme füllen möchte, sollte die Hippen in Form bringen, solange sie noch warm sind.

Den Apfelsaft zusammen mit den Trauben in eine beschichtete Pfanne geben und einköcheln lassen. Butter hineingeben, schmelzen lassen, unterrühren und mit der Gabel ein paar Trauben zerdrücken, damit sie Saft abgeben.

Den Ziegenfrischkäse zusammen mit Joghurt, Zucker und einer Prise Salz in der Küchenmaschine aufschlagen. Den Abrieb einer Zitrone und die klein geschnittenen Datteln unterrühren. Die Creme in Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank kaltstellen.

Die Creme auf oder in die Hippen spritzen und auf die Teller legen. Die Trauben mit dem Traubensaft drumherum anrichten. Mit etwas gesiebttem Puderzucker und Minze garnieren.