

Kulinarisches rund um Bernkastel-Kues

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Bohnensalat mit geschmorter Birne und Spargelsalat Kartoffelsalat

Focaccia mit Ofentomaten-Koriander-Limettendip

Tagliatelle mit Morchel-Rahmsauce, Zucchini-Melde-Gemüse und roter Walnuss

Beeren der Saison mit Honig-Zabaione

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

Bohnensalat mit geschmorter Birne und Spargelsalat

Zutaten

300 g Buschbohnen

150 g Spargelsalat (alternativ: Babyspinat)

3 Birnen

2 El Zucker

4 El Weißweinessig

Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

Die Bohnen waschen und die Enden abschneiden. In Salzwasser circa 8 – 10 Minuten blanchieren, bis die Bohnen bissfest sind. In Eiswasser abschrecken, zum Abtropfen in ein Sieb geben und beiseitestellen.

Die Birnen schälen, entkernen und in 2 cm breite Stücke schneiden.

In einer Pfanne den Zucker goldbraun karamellisieren und die Birnenstücke dazugeben. Auf niedriger Flamme so lange köcheln lassen, bis das Karamell aufgelöst ist. Die Blätter des Spargelsalats waschen und in 2 – 3 cm breite Streifen schneiden. Zu den Birnen dazugeben und kurz mit anschwitzen.

Alles gemeinsam mit den Bohnen und dem Essig in eine Schüssel geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Focaccia mit Kirschtomaten-Koriander-Limettendip

Zutaten für die Focaccia

500 g Mehl
250 ml Wasser
10 g Salz
10 g Zucker
10 g Hefe
50 g Olivenöl

Zubereitung

Die Hefe in handwarmem Wasser mit dem Zucker verrühren und kurz gehen lassen. Das restliche Wasser mit Mehl und Salz verkneten, das angegangene Hefegemisch dazugeben und zu einem homogenen Teig verkneten.

Zum Schluss das Olivenöl dazugeben und nochmals kräftig einkneten.

Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben und mit einem nassen Tuch abdecken. An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig das doppelte an Volumen gewonnen hat.

Ein Backblech mit etwas Olivenöl bestreichen und den Teig darauf geben. Den Teig mit den Händen vorsichtig in einer Höhe von 2 cm auf dem Blech ausbreiten und mit Olivenöl bestreichen.

Nochmals 20 – 30 Minuten gehen lassen, dann mit den Fingern Löcher in den Teig drücken und danach den Teig großzügig mit Olivenöl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober- und Unterhitze für 20 – 25 Minuten goldbraun backen.

Kirschtomaten-Koriander-Limettendip

Zutaten

500 g Kirschtomaten
100 ml Olivenöl
Saft von 2 Limetten
20 g Korianderblätter
20 g Knoblauchgrün
2 TL frische grüne Korianderkörner
Salz

Zubereitung

Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit der Schnittseite nach unten in einer Pfanne oder Auflaufform legen, salzen und bei 220°C Ober- und Unterhitze im Ofen so lange schmoren, bis die Schale leicht bräunt.

Herausnehmen, kurz mit einem Kartoffelstampfer stampfen und anschließend den Limettensaft und das Olivenöl dazugeben.

Den Koriander und das Knoblauchgrün in feine Streifen schneiden und über die Tomaten geben.

Die frischen Korianderkörner im Mörser zerkleinern, dazugeben und mit Salz abschmecken.

Kartoffelsalat

Zutaten

500 g Kartoffeln, am besten Sorte Annabelle

4 El neutrales Rapsöl

2 El Weißweinessig

2 TI Mittelscharfer Senf

evtl. Mineralwasser

1 kleiner Salat „Schöner Till“, wahlweise Kopfsalat oder Endiviensalat

Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen, pellen, dann in dünne Scheiben schneiden.

Das Öl zusammen mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer über die lauwarmen Kartoffeln geben, vorsichtig vermengen und beiseitestellen.

Vor dem Servieren noch einmal umrühren und abschmecken.

Gewaschenen und geschnittenen grünen Salat unterheben.

Gegebenenfalls mit etwas Mineralwasser zur gewünschten „schlotzigen“ Konsistenz bringen.

Tagliatelle mit Morchel-Rahmsauce, Zucchini-Melde-Gemüse und roter Walnuss

Zutaten für die Tagliatelle

500 g Hartweizengrieß / Semola
100 g Weizenmehl Typ 00 oder 405
2 El Olivenöl
5 Eier
2 Tl Salz

Zubereitung

Alle Zutaten per Hand oder in der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verkneten. Den Pastateig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in fünf gleichgroße Stücke schneiden und diese mit dem Nudelholz oder mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen, bis die Teigplatte ca. 2 – 3 mm dick ist.

Den fertig ausgewalzten Nudelteig vom kurzen Ende aus zu einer lockeren Rolle einrollen und diese in max. 1 cm breite Streifen schneiden. Danach direkt wieder ausrollen und die einzelnen Nudeln mit Semola bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben. Die Nudel-Neste beiseitelegen.

Bei Bedarf in Salzwasser 2 - 5 Minuten gut bissfest garen, die Nudeln abseihen und zum Fertiggaren unter die Morchel-Rahmsauce geben.

Tipp: Die Nudeln am besten in der Soße fertiggaren. Das macht die Sauce schön sämig.

Zutaten für die Morchel-Rahmsauce

50 g getrocknete Morcheln
3 kleine Schalotten
1 Zehe Knoblauch
4 getrocknete Tomatenfilets
500 ml Sherry
250 ml Gemüsefond / Geflügelfond
250 ml Sahne
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
Öl

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen, mit den getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden, in etwas Öl leicht bräunen und direkt ausreichend salzen.

Getrocknete Morcheln halbieren, mit Pfeffer würzen und mit anschwitzen.

Mehrmals mit Sherry ablöschen und die Flüssigkeit insgesamt bis auf ein Drittel reduzieren lassen. Mit Sahne und Brühe auffüllen und alles auf geringer Flamme auf die gewünschte Konsistenz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Falls nötig, die Sauce mit etwas in Sherry angerührter Speisestärke abbinden.

Zutaten für das Zucchini-Melde-Gemüse

2 Zucchini

1 Schalotte

2 getrocknete Tomatenfilets

1 Zweig Rosmarin

1 Bund Melde

Olivenöl

Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

150 g rote Walnüsse (alternativ: herkömmliche Walnüsse)

Zubereitung

Zucchini waschen vierteln, das Kerngehäuse rausschneiden und für Fond oder Suppe einfrieren.

Zucchini in unregelmäßige Rauten schneiden, in einer heißen Pfanne in Olivenöl anbraten und mit Salz würzen. Schalotte schälen, halbieren, mit den getrockneten Tomaten in dünne Streifen schneiden und ebenfalls anschwitzen.

Zum Aromatisieren einen Zweig Rosmarin dazugeben.

Die Melde waschen, in breite Streifen schneiden und kurz mit den Zucchini anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gemeinsam mit den roten Walnüssen über die Tagliatelle in Morchel-Rahmsauce verteilen.

Marinierte Beeren der Saison mit Honig-Zabaione

Zutaten für die marinierten Beeren

500 g Walderdbeeren und rote Stachelbeeren

3 El Himbeermark

2 El Grand Marnier

1 El frischer Estragon, fein geschnitten

Zutaten für die Honig-Zabaione

175 ml feinherber Moselriesling

80 g Akazienhonig

4 Eigelb

1 Bio-Zitrone, Abrieb

Zitronensaft nach Belieben

Zubereitung

Die Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Mit Himbeermark und Grand Marnier anmachen, anschließend 2 – 3 cm hoch in Dessertgläser füllen und kalt stellen.

Für die Zabaione Wein, Zucker, Zitronenabrieb und Eigelb verquirlen und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad bis auf 84°C zu einer schaumigen-luftigen Creme aufschlagen. Nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken, noch warm über die kalten Beeren geben und direkt servieren.

Guten Appetit!