

Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich – Hamburg

Inhalt

Finkenwerder Scholle mit Apfelspalten NRW-Art	1
Das hippe Franzbrötchen: Franz Buns mit Gewürzglasur	3

Finkenwerder Scholle mit Apfelspalten NRW-Art

Rezept von Zora Klipp und Björn Freitag

Der Hamburger Klassiker soll seinen Ursprung im Stadtteil Finkenwerder haben. Das Gericht ist eine Fusion aus Fisch und Fleisch: Zu Scholle und Krabben gesellt sich in Butter ausgelassener Speck. Statt Bratkartoffeln servieren Zora Klipp und Björn Freitag Kartoffeln mit Meerrettich-Kräuter-Quark sowie Apfelspalten.



Zutaten für 3 Personen

- 250 g Quark
- Schmand
- 4TL Tafel Meerrettich
- 4 - 5 mittelgroße Kartoffeln
- Salz + Pfeffer

- 200 g geräucherter Bauchspeck
- 200 g Krabben
- 2 - 3 Schollen (ohne Kopf) je nach Schollengröße
- 125 g Butter
- etwas Mehl
- jeweils 1 Bund Petersilie und Dill
- 1 Zitrone
- 1 große Zwiebel

Zubereitung

- Die Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Wasser geben und Wasser zum Kochen bringen. Wenn die Kartoffeln beim Aufspießen wieder von der Messerspitze rutschen, sind sie gar.
- Quark, Schmand und Tafel Meerrettich in eine Schüssel geben. Petersilie und Dill hacken und hinzugeben. Schale von $\frac{1}{4}$ Zitrone fein reiben und hinzugeben. Alles verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Den Bauchspeck in etwa 1x1 Zentimeter große Stücke schneiden. Zwiebel würfeln. Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben, Speck darin auslassen. Schließlich Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
- Äpfel in Spalten schneiden und entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln und bei 180 °C im Ofen bei Grillfunktion etwa 10 Minuten grillen.
- Die Schollen von beiden Seiten mehlieren, überschüssiges Mehl abklopfen. Etwas Öl in die Pfanne geben und eine Scholle mit der dunklen Seite zuerst in die Pfanne geben. Falls noch Speck übrig ist, Speckstücke mit in die Pfanne geben, die sorgen für ein besonderes Aroma. Wenn die Scholle von der Unterseite goldbraun gebraten ist, wenden. Diese Schritte mit der zweiten Scholle wiederholen.
- Butter in einem Topf zerlassen und leicht braun rösten.
- Kurz vor dem Servieren die Krabben zum Speck und den Zwiebeln in die Pfanne geben und lauwarm werden lassen.
- Speck, Zwiebeln und Krabben auf die Scholle geben, Äpfel hinzu sowie den Meerrettich-Quark in die aufgeschnittenen Kartoffeln geben. Zum Schluss die Buttersauce darüber geben.
- Mit Zitronenspalten für die Extra-Frische servieren.

Das hippe Franzbrötchen: Franz Buns mit Gewürzglasur

Rezept von Fabio Haebel

Das originale Franz-Bun-Rezept ist streng geheim! Doch weil Tamina Kallert und Björn Freitag sich beim Kneten und Knoten so gut angestellt haben, konnten sie Backstubenleiter Chris Stöhr und Erfinder Fabio Haebel am Ende doch ein paar Zutaten und Rezeptschritte entlocken, damit das Hamburger Franzbrötchen „in cool“ zuhause nachgeahmt werden kann.



Zutaten für ca. 10 Stück:

Teig

- 145 ml Milch
- 15 g Honig
- 400 g Weizenmehl (Type 550)
- 100 g weiche Butter
- 1 g Salz
- 1 g Tonkabohne
- 95 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 180 g Sauerteig

Füllung

- 80 g sehr weiche Butter (nicht geschmolzen)
- 80 g Zucker

- 5 g Zimt

Glasur

- 200 ml Ahornsirup
- 2 g gemahlener Kardamom
- 4 g Zimtpulver
- Limettenabrieb

Zubereitung:

- Für den Teig 65 ml Milch und den Honig aufkochen. Dann mit 65 g Mehl verrühren, den Teig fünf Minuten verkneten und anschließend abkühlen lassen.
- Den Teig mit 260 g Mehl, 50 g Butter, Salz, 25 g Zucker, 80 ml Milch, Eigelbe und Sauerteig (am besten in einer Küchenmaschine) etwa acht Minuten langsam, danach sechs Minuten schnell verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen.
- Teig zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend in einer Schüssel dreimal falten und nochmals etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- Für die Füllung alle Zutaten gut vermengen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem schmalen Rechteck (etwa 30 x 15 cm) ausrollen. Mit der Zimtbutter bestreichen. Teigstück in der Mitte falten, Kanten aufeinanderlegen und andrücken (etwa 30 x 7,5 cm). Quer in ca. 10 Stücke (etwa 3 x 7,5 cm) schneiden.
- Jedes Teigstück um sich selbst zur Kordel drehen, zu Schnecken aufrollen und in gefettete Mulden einer Muffinform legen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa sechs Stunden gehen lassen.
- Die Buns im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze: 230 Grad, Umluft: 210 Grad) 20 bis 25 Minuten lang goldbraun backen. In der Form fünf Minuten auskühlen, dann aus der Form holen und auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.
- Für die Glasur alle Zutaten verrühren, einmal aufkochen (ACHTUNG: kocht sehr schnell über), dann auskühlen und die Buns nach Belieben einmal eintunken und mit Limetten