

Meisterküche

Spätes Frühstück – große Vielfalt, tolle Rezepte

In der „Meisterküche“ stellt Gastgeberin Yvonne Willicks diesmal Rezepte vor, die wunderbar zu einem langen Frühstück passen – oder aber zum Brunch. Gemeinsam mit Konditormeisterin Theresa Knipschild bereitet sie zweierlei Buchweizen-Pfannkuchen zu – einmal mit einer hausgemachten Schoko-Nougat-Creme und die zweite Variante bekommt ein Topping aus weißer Schokolade mit Fruchtsalat und Mandeln.

Das Heimathäppchen-3er-Gespann Anja Tanas, Claudia Lodorf und Johanna Schnüpke meint, dass zum späten Frühstück auf jeden Fall eine schöne Waffel gehört – ganz wie bei der bergischen Kaffeetafel. Ihre Kürbiswaffeln mit winterlichem Frischkäsetopping und Krokant könnten zum Renner auf dem Brunch-Buffer werden.

Die WDR-Kultköche Martina Meuth und Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer servieren ihren Frühstücksgästen hingegen gern etwas Deftiges, nämlich einen luftigen Käseschmarrn mit reichlich Eiern. Und wer bei Spitzenkoch Björn Freitag zu Besuch ist, der kann sich freuen – er geht in die Vollen und tischt einen bunten Kartoffelflammkuchen auf – lecker belegt mit gerösteten Kürbistückchen, Lauchzwiebeln, Trauben und Nüssen.

Alle Rezepte aus der Sendung:

Käseschmarrn	2
Kartoffelflammkuchen zweierlei Art	4
Kürbiswaffeln mit Frischkäsetopping	6
Buchweizenpfannkuchen mit weißer Schokoladencreme und Mandarinsalat	9
Fluffige Buchweizen-Pancakes mit Nuss-Nougat-Creme	11

Käseschmarrn

Rezept von Martina und Moritz

Die Zutaten für dieses Essen hat man meistens sowieso im Haus – man braucht also nicht einmal extra einkaufen.



Zutaten für 2 Personen:

- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 Scheiben Bauernbrot (gern vom Vortag, ca. 100 g)
- 50 g geriebener Käse
- 1 Tasse abgezupfte Kräuterblätter: Petersilie, Kerbel, Schnittlauch
- 4 Eier
- 2 EL Mehl
- 1/8 l Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Außerdem:

- 1 Kopfsalat
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 EL milder Essig
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- Als erstes den Backofen vorheizen (220 Grad Ober- & Unterhitze/ 200 Grad Heißluft)!
- Dann die Zwiebel fein würfeln, in heißer Butter in einer großen beschichteten Pfanne (26 cm Durchmesser) andünsten.
- Die Brotscheiben in 2 cm kleine Würfel schneiden, zwischen den Zwiebeln verteilen und mitbraten. Wenn sie rundum schön knusprig sind, die gehackten Kräuter untermischen und den Käse dazwischen verteilen.
- Die Eier trennen, Eiweiß in der Küchenmaschine zu Schnee schlagen, dabei sofort eine Salzprise zufügen – die sorgt dafür, dass der Schnee schneller fest wird.
- Eigelb mit Mehl glattrühren, dabei salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Erst dann die Milch einarbeiten und zum Schluss den Eischnee unterheben.
- Diesen dickflüssigen Teig über das Zwiebel-Brot-Gemisch gießen. Für zwei Minuten auf dem Herd stocken lassen, dann im Ofen (bei 220 Grad Ober- & Unterhitze/ 200 Grad Heißluft) bräunen und schließlich mit zwei Gabeln in Stücke rupfen.
- Für den Salat den Kopf in Blätter zerlegen, große Blätter in Stücke reißen und die Kräuter hacken. In der Salatschüssel Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Öl miteinander verrühren. Salat und Kräuter darin wenden.

Getränk: Lassi – Joghurt mit Salz, Basilikum und Eiswasser glatt gemixt

Kartoffelflammkuchen zweierlei Art

Rezept von Björn Freitag

Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass. Der hauchdünne Fladen wird klassisch mit Schmand, Speck und Zwiebeln belegt, aber es gibt auch unzählige andere Varianten. Spitzenkoch Björn Freitag treibt es noch bunter! Er lässt den Teig einfach weg und macht den Boden aus Kartoffeln.



Zutaten für jeweils eine Portion (ein Backblech):

- 500 g Kartoffeln (vorw. festkochend)
- 3 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g Hokkaidokürbis
- 100 ml Weißweinessig
- 150 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- 2 große, rote Zwiebeln
- 200 g Schmand
- 6 - 8 dünne Scheiben Frühstücksspeck (nicht zu fett)
- 10 Walnusskernhälften
- 10 rote Trauben
- 1 Handvoll Rucola

Besondere Utensilien:

- Hobel
- Backblech mit Backpapier
- Pinsel
- Schaumkelle

Zubereitung:

- Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- Für den Boden die Kartoffeln schälen und hobeln oder mit dem Messer in dünne Scheiben schneiden.
- Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffelscheiben überlappend auf dem ganzen Blech verteilen.
- 2 EL Butter schmelzen lassen und mit einem Pinsel auf die Kartoffeln auftragen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffeln auf unterer Schiene in den Backofen schieben und 10 Minuten vorbacken. Hinweis: Je nach Dicke der Scheiben, kann es auch 15 Minuten dauern, bis die Kartoffeln perfekt sind – das heißt: noch nicht ganz gar, aber kurz davor!
- Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
- Kürbis würfeln und zusammen mit den Lauchzwiebeln und einem Esslöffel Butter ca. 10 Minuten bei wenig Hitze braten.
- Essig und Wasser in einem kleineren Topf mischen, 1 Prise Salz und den Zucker zufügen, alles kurz aufkochen.
- Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und im Essigsud ca. 5 Minuten ziehen lassen.
- Walnüsse grob hacken.
- Trauben waschen und halbieren. Ggf. Kerne entfernen.
- Kartoffelboden aus dem Ofen nehmen (Ofen anlassen) und etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig mit Schmand bestreichen.
- Eine Hälfte mit Frühstücksspeck belegen, die andere Hälfte mit Kürbis und Lauchzwiebeln sowie Trauben und Nüssen.
- Zwiebeln mit der Schaumkelle aus dem Sud nehmen, kurz abtropfen lassen und auf dem gesamten Kartoffelboden verteilen.
- Grillfunktion des Ofens aktivieren. Kartoffelflammkuchen auf mittlerer Schiebe 10 Minuten backen.
- Kartoffelflammkuchen kleinschneiden und mit einer Palette vorsichtig auf Brettchen oder Tellern anrichten.
- Rucola auf der Seite mit dem Kürbis verteilen.

Hinweis: Nicht belegte Randregionen können sehr dunkel werden! Nicht mitessen, sondern entfernen.

Kürbiswaffeln mit Frischkäsetopping

Heimathäppchen-Rezept

Waffeln gehören zur westfälischen Kaffeetafel und daher auch zum echten Heimathäppchen-Brunch! Wieso mit Kürbis? Weil es super schmeckt und den Teig gesünder macht! Zur Feier des Tages gibt's obendrauf ein stattliches Topping.



Portionen: 6 / 12 Waffeln
 Vorbereitung: 45 min
 Zubereitung: 20 min
 Zeit gesamt: 1 h 5 min
 Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Walnusskrokant:

- 100 g Walnüsse
- 100 g Zucker
- 75 ml Wasser
- Salz

Zutaten für das Frischkäsetopping:

- ½ TL abgeriebene Bio-Orangenschale
- 250 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- ½ TL Pumpkin Spice (oder mehr nach Geschmack)

Zutaten für die Kürbiswaffeln:

- 400 g Hokkaido
- 125 g Butter, aufgeteilt
- 1 Vanilleschote
- 250 g Mehl Type 405
- 1 gehäufter TL Backpulver
- Salz
- 3 Eier
- 75 g brauner Zucker

Außerdem:

- Etwas Sonnenblumenöl für das Waffeleisen

Besondere Utensilien:

- Küchenreibe
- Elektrisches Handrührgerät
- Stabmixer
- Waffeleisen
- Backpinsel

Zubereitung:

- **Für den Walnusskrokant** ein Blech mit Backpapier auslegen.
- Die Walnüsse grob hacken.
- In einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften und golden werden. In einer kleinen Schale beiseitestellen.
- In derselben Pfanne Zucker und 75 ml Wasser aufkochen und köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit bernsteinfarben färbt.
- Eine Prise Salz und die Nüsse unterrühren, auf das Blech gießen und abkühlen lassen. **Tipp:** Falls die Masse in der Pfanne krümelig wird – das liegt daran, dass die Nüsse die Zuckermasse zu sehr herunterkühlen –, noch etwas Wasser hinzufügen und so lange erwärmen, bis die Masse wieder flüssig ist.
- **Für das Frischkäsetopping** die Bio-Orange heiß waschen, abtrocknen und mit der feinen Seite der Küchenreibe einen Teelöffel Orangenschale abreiben.
- Frischkäse, Puderzucker, Pumpkin Spice und Orangenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe glattrühren. **Tipp:** Pumpkin Spice lässt sich ganz einfach selbst herstellen. Dafür 4 Teile Zimt mit je 1 Teil frisch geriebener Muskatnuss, Nelkenpulver und gemahlenem Piment mischen.
- In ein Schälchen füllen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.
- **Für die Kürbiswaffeln** den Kürbis putzen, waschen und entkernen.
- Auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln.

- Die Raspeln in einer Pfanne in 25 g Butter unter Rühren andünsten. 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen und die Kürbisraspel zugedeckt bei schwacher Hitze weich dünsten, dabei regelmäßig umrühren.
- In der Zwischenzeit restliche Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.
- Mark der Vanilleschote auskratzen. **Tipp:** Die kostbare Schote nicht wegwerfen. Mit Hilfe von etwas Zucker oder hochprozentigem Alkohol kann man seinen eigenen Vanillezucker oder Vanilleextrakt herstellen.
- Das Waffeleisen vorheizen.
- Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben.
- Die weichen Kürbisraspeln mit dem Stabmixer glatt pürieren.
- Eier, braunen Zucker und Vanillemark in einer weiteren Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen.
- Kürbispüree und Mehlmischung abwechselnd unterrühren.
- Schließlich die flüssige Butter unterziehen.
- Das Waffeleisen mit Hilfe des Backpinsels dünn mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln.
- Jeweils eine kleine Schöpfkelle Teig in das Waffeleisen füllen und zwölf knusprige Kürbiswaffeln backen. Fertige Waffeln jeweils kurz auf einem Kuchenrost zwischenlagern.
- Während die Waffeln backen den Walnusskrokant vom Backblech nehmen und grob hacken.
- Jeweils zwei Kürbiswaffeln auf Teller verteilen und einen großzügigen Klecks Frischkäsetopping darauf anrichten.
- Mit Walnusskrokant bestreuen, servieren und das restliche Frischkäsetopping dazu reichen – **Mahlzeit!**

Buchweizenpfannkuchen mit weißer Schokoladencreme und Mandarinsalat

Rezept von Theresa Knipschild



Zutaten für ca. 4 Pfannkuchen (20 cm Durchmesser):

Für die Schokocreme:

- 100 g Sahne
- 150 g weiße Schokolade
- 1 Prise Salz

Für den Teig:

- 190 g Buchweizenmehl
- 240 g Milch
- 1 Ei
- 30 g brauner Zucker
- 2 Prisen Salz

Für den Salat:

- 3 Mandarinen
- 1 Orange oder Grapefruit
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Lebkuchengewürz oder Zimt

Außerdem:

- 50 g gehobelte Mandeln
- 50 g Pistazienkerne
- 2 EL Rapsöl oder Butter zum Braten

Zubereitung:

- **Die weiße Schokoladencreme** schon ca. zwei Stunden vor dem Servieren zubereiten, da sie noch abkühlen muss.
- Zunächst die Sahne aufkochen lassen.
- Weiße Schokolade grob hacken, mit der heißen Sahne übergießen und ca. eine Minute ruhen lassen.
- Eine Prise Salz hinzugeben und alles von der Mitte aus langsam verrühren – am besten mit einem Silikonschaber.
- Diese sogenannte „Ganache“ abdecken und abkühlen lassen, zunächst bei Raumtemperatur und nach ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- **Für die Pfannkuchen** aus dem Buchweizenmehl, Milch, Ei, Zucker und Salz mit dem Schneebesen einen glatten Teig zubereiten. Falls der Teig zu fest ist, etwas Milch hinzufügen.
- Schüssel abdecken und den Teig ca. 30 Minuten quellen lassen.
- Währenddessen ist Zeit für den **Mandarinen-Salat**. Dafür die Mandarinen schälen und die weiße Haut entfernen. Tipp: Die einzelnen Mandarinenfilets für ca. zwei Minuten in warmes Wasser geben, dann lassen sich die feinen, weißen Fäden leichter abziehen.
- Orangen schälen und filetieren oder in Scheiben schneiden.
- Olivenöl mit Lebkuchengewürz oder Zimt mischen und die Zitrusfrüchte damit marinieren.
- **Zum Schluss** noch Mandeln und Pistazien in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis sie gut duften. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.
- Kurz vor dem Servieren Öl oder Butter in der Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen nacheinander backen.

Anrichten:

- Pfannkuchen auf großen Tellern verteilen und mit der weißen Schokocreme bestreichen. Tipp: Reste der Creme halten gut verschlossen ca. 4 Tage im Kühlschrank.
- Mandarinen Salat mittig auf den Pfannkuchen anrichten.
- Alles mit den Mandeln und Pistazien bereuen und sofort servieren.

Fluffige Buchweizen-Pancakes mit Nuss-Nougat-Creme

Rezept von Theresa Knipschild



Zutaten für ca. 5 Portionen (ca. 10 kleine Pfannkuchen):

Für die Nuss-Nougat-Creme:

- 75 g grob gehackte Haselnüsse
- 150 g Sahne
- 75 g dunkle Kuvertüre
- 50g Nuss-Nougat-Masse, schnittfest
- Salz

Für die Pancakes:

- 1 Ei
- 250 ml Buttermilch
- ½ Vanilleschote
- 100 g Buchweizenmehl
- 80 g Reismehl
- 2 EL Zucker
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 200 ml neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Als Topping:

- 50 g gehackte Haselnüsse
- 50 g Schoko-Stückchen
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung:

- **Die Nussnougatcreme** ca. zwei Stunden vor dem Servieren zubereiten, da sie noch abkühlen muss!
- Haselnüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis sie gut duften.
- Sahne zum Kochen bringen.
- Dunkle Kuvertüre hacken, Nougat grob kleinschneiden, beides zusammen in eine Schüssel geben und mit der kochenden Sahne begießen.
- Ca. eine Minute stehenlassen, dann von der Mitte aus vorsichtig rühren – am besten mit einem Silikonschaber.
- Salz und geröstete Nüsse unterziehen.
- „Ganache“ ca. zwei Stunden abkühlen lassen, zunächst bei Raumtemperatur und nach 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- **Für die Pancakes** das Ei schaumig schlagen und unter Rühren die Buttermilch hinzugießen.
- Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und in die Flüssigkeit geben.
- Nach und nach die restlichen Zutaten hinzufügen und einen gleichmäßigen Pfannkuchenteig herstellen. Den Teig ca. 20 Minuten quellen lassen.
- Kurz vor dem Servieren das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, es sollte ca. einen Zentimeter hoch stehen und eine Temperatur von rund 170 °C haben. Tipp: Hält man einen Holzstiel hinein, dann steigen kleine Bläschen auf.
- Für jeden Pancake je eine große Kelle Teig in das Fett geben. Die kleinen, dicken Pancakes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.
- Die fertigen Pfannkuchen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ggf. können sie gut im Backofen warmgehalten werden.

Anrichten:

- Pro Portion zwei Pancakes auf Tellern verteilen und die Nuss-Nougat-Creme nach Belieben daneben anrichten. Tipp: Reste der Creme halten sich luftdicht verpackt ca. vier Tage im Kühlschrank.
- Am Schluss bei Bedarf noch gehackte Nüsse und kleine Schokostückchen obenauf verteilen und alles mit Puderzucker berieseln.