



Björn Freitag kocht mit Zora Klipp **Norddeutsche Küstenkracher**

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Königsberger Klopse mit Rote Bete und Kartoffelpüree

von Zora Klipp

Auf Zora Klipps Speisekarte steht ein Originalrezept ihrer Oma: Königsberger Klopse mit Rote Bete und Kartoffelpüree. Sie benutzt für diesen Küchenklassiker Schweine- und Rinderhack. Königsberger Klopse sind auch die Leibspeise von Björn Freitag.

Zutaten Klopse

- 500 g gemischtes Hackfleisch (oder Veganes Ersatzprodukt für „Hack“-Zubereitung)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 altbackenes Brötchen, aufgeweicht
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Prise Muskatnuss
- 1/2 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 2 EL Kapern, gehackt
- 1 Prise Paprikapulver
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

- Alle Zutaten zu einer Masse verkneten.
- Einen großen Topf mit Wasser, Salz und den Lorbeerblättern zum Kochen bringen.
- Die Klopse formen und in siedendem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen. Anschließend den Fond aufbewahren um daraus die Sauce herzustellen.

Zutaten Sauce

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 750 ml Fond – Wasser von den Kloppen
- 150 ml Saure Sahne
- 2 EL Kapern und etwas Kapernwasser
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack

Zubereitung

- Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, die Zwiebeln darin anschwitzen und mit dem Mehl bestäuben.
- Den Fond nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen.
- Die Saure Sahne ebenfalls einrühren.
- Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Muskat, den Kapern und dem Kapernwasser abschmecken.



Zutaten Rote Bete

- 4 mittelgroße Bete
- grobes Meersalz

Zubereitung

- Die Rote Bete waschen, schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden.
- Eine Schicht grobes Meersalz auf einem Backblech oder in einer Backform verteilen.
- Die Rote-Bete-Stücke auf das Salzbett legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius garen, bis die Rote Bete weich ist (die genaue Garzeit hängt von der Größe der Stücke ab, dauert jedoch normalerweise etwa 30-45 Minuten).

Zutaten Kartoffelpüree

- 1,5 kg mehlig-kochende Kartoffeln, geschält und halbiert
- 180 g Butter
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 Zweige Salbei
- 70 g Käse Grana Padano, gerieben
- 150 ml Milch

Zubereitung

- Die Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser gar kochen, abgießen und ausdampfen lassen.
- Die Butter in einem Topf schmelzen bis sie schäumt. Die Knoblauchzehen andrücken und mit dem Salbei zur Butter geben, bis diese braun geworden ist.
- Die Kartoffeln pressen und Knoblauch und Salbei aus der Butter entfernen. Die Masse nun mit Butter, Milch und Grana Padano zu einem glatten Püree verrühren.

Anrichten

Die Klopse in der Sauce erwärmen. Das Püree kreisförmig, mittig auf einem Teller verteilen. Die Klopse in der Mitte drapieren. Die Rote Bete dazugeben und mit den knusprig gebackenen Salbeiblättern und ggf. Kapernbeeren verzieren.

Seelachsburger „Bremer“ mit Artischockensalat und Remoulade

Rezept von Björn Freitag

Der Spitzenkoch verbindet viele schöne Urlaubserinnerungen mit der Nordsee und bereitet die Fischvariante des Hamburger Fleischfrikadellen-Brötchens zu: ein Seelachsburger „Bremer“ mit frisch gebackenen Brioche Buns, Artischockensalat und Remoulade zu.

Zutaten Brioche Burger Buns

- 150 ml warme Milch
- 30 g flüssige Butter (darf nicht mehr heiß sein!)
- 15 g Hefe
- 3 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 375 g Mehl + Mehl zum Verarbeiten
- 2 Eier
- Sesamsaat



Zubereitung

- Hefe in der warmen Milch auflösen, Zucker, Mehl, 1 Ei und die flüssige Butter dazugeben und mit dem Hand Rührer mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zugedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Anschließend den Teig auf eine Arbeitsfläche mit Mehl geben, etwas durchkneten, in 4- 6 gleich schwere Stücke aufteilen und Kugeln formen.
- Diese anschließend auf ein Backblech mit Backpapier geben, mit einem Tuch abdecken und nochmal 45 Minuten gehen lassen.
- Ofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Das zweite Ei verquirlen, die Buns nun damit bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen.
- Für ca. 20 Minuten goldbraun backen, anschließend abkühlen lassen.

Zutaten Seelachsburger „Bremer“

- 500-600 g Seelachsfilet
- 2 Eiweiß
- 4 EL Mehl
- 400 g Pankomehl
- ½ frische, rote Chilischote
- je 4 Stängel Petersilie und Dill
- Salz
- frischer weißer Pfeffer
- 250 g Butterschmalz oder Rapsöl zum Braten
- 4 Brioche Burger Buns (Rezept siehe oben)

Zubereitung

- Seelachs vom dunklen Fett und den Gräten befreien, durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Messer ganz fein hacken.
- Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, die fein gehackte Chili, kleingehackte Petersilie und Dill unterheben, dann mit Eiweiß und Pankomehl abbinden.
- Buletten formen und zur Seite stellen.
- Panierstraße vorbereiten, die Seelachs-Burger in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und sanft mit dem Panko panieren.
- Den Vorgang ohne Mehlieren noch einmal wiederholen, damit eine schöne dicke Kruste entstehen kann.
- In einer Pfanne mit heißem Fett von beiden Seiten kross ausbacken und anschl. auf Küchentuch abtropfen lassen.
- Parallel die Buns halbieren, die Schnittstellen in einer Pfanne ohne Fett etwas tosten.

Zutaten Remoulade

- 2 Eier, wachsw weich gekocht
- 1 TL Senf
- 2-3 EL Saft und Abrieb von einer 1/2 Bio Zitrone
- 200 – 250 ml Salatöl für Mayonnaise (z.B. Rapsöl)
- frischer weißer Pfeffer
- 4 Stängel Petersilie



Zubereitung

- Das gekochte Ei schälen und halbieren. Das wachsweiße Eigelb in ein hohes Gefäß geben, das Eiweiß in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen.
- Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Eigelb, Senf, Zitronensaft und 200 ml Rapsöl mit dem Pürierstab von unten nach oben zu einer Remoulade verarbeiten.
- Bei Bedarf noch etwas Öl hinzufügen. Petersilie grob hacken und zusammen mit den Gewürzgurken, dem Zitronenabrieb und dem gekochten Eiweiß unterheben, mit Pfeffer würzen und evtl. mit Salz abschmecken.
- Vorsicht: Die Gewürzgurken sind je nach Sorte schon salzig!

Zutaten Artischockensalat

- 300 g eingelegte Artischocken von der Frischetheke oder aus dem Glas
- 2 kleine Gewürzgurken (Cornichons)
- 1 rote Zwiebel
- je 2 Stängel Petersilie und frischer Estragon
- ½ EL weißer Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- frischer schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Artischocken abtropfen lassen und in dünne Scheibe schneiden. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden.
- Den Salat mit Balsamico, Olivenöl, Zitronenabrieb und Pfeffer marinieren, gehackte Kräuter unterheben.

Anrichten

Alle unteren Hälften der Burger Buns mit Remoulade bestreichen, den Fisch auf die untere Hälfte geben und die Deckel daraufsetzen. Den Artischockensalat mit auf dem Teller anrichten.

Labskaus mit gebratenem Rinderhack und Seelachsfilet

Rezept von Björn Freitag und Zora Klipp

Labskaus ist ein Gericht für Seefahrer und Matrosen gewesen, denn alle Zutaten waren an Bord der Schiffe lange haltbar. Björn Freitag und Zora Klipp kombinieren Reste, um aus dem nordischen Klassiker eine modern interpretierte Hausmannskost zu kochen.

Zutaten Labskaus

- 2 mittelgroße Knollen gegarte Rote Bete
- 400 g gemischtes Hack (Rind und Schwein)
- 400 g Pellkartoffeln
- 400 g Seelachs
- 4 Gewürzgurken
- 1/2 Bund Dill



- 2 EL Rapsöl
- 2-3 EL Olivenöl
- 2 gelbe Zwiebeln
- 1 gehäuften TL Senf

Zutaten Fisch

- 1 EL Rapsöl
- weißer Balsamico
- 300 ml Weißwein
- 200 ml Wasser

Zutaten Spiegeleier

- 1 EL Rapsöl
- 4 Eier
- Salz

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen, würfeln und in Rapsöl anschwitzen. Das Hack in einer Pfanne mit Rapsöl scharf und lange ausbraten.
- Die Zwiebeln dazu geben, unterrühren und leicht salzen.
- Die Rote Bete schälen und passend für den Einlass' des Fleischwolfs aufschneiden. Zusammen mit den Kartoffeln, 1/4 Bund Dill und 2 Gewürzgurken durch den Fleischwolf drehen.
- Die Masse in einen großen Topf geben und erhitzen. Hack und Zwiebeln dazu geben und unterrühren. Olivenöl, weißer Pfeffer, Zucker, Balsamico und Senf dazugeben und unterrühren.
- Wasser, Wein und Dill in einem Topf leicht erhitzen. Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und in den Topf geben. Ca. 5 Minuten bei leichter Hitze pochieren lassen, vom Herd ziehen und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, salzen und pfeffern.
- Die Eier mit Rapsöl in einer Pfanne kross als Spiegeleier braten. Das Eiweiß leicht salzen.

Anrichten

Labskaus in einem Servierring auf dem Teller anrichten. Fischstücke darauf platzieren. Dann das Spiegelei ausstechen und darauflegen. Die restlichen zwei Gurken halbieren und zu 4 Fächern fein aufschneiden. Auf dem Teller ausklappen und das Spiegelei mit Dill dekorieren.