



Björn Freitag kocht mit Thomas Martin

Blumenkohl zweierlei Art

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Blumenkohl mit Estragon-Hollandaise und Curry-Panko-Crunch

von Thomas Martin

Auf der Speisekarte des gebürtigen Kurpfälzer und in Hamburg lebenden Kochs Thomas Martin steht Blumenkohl, wie er ihn privat zubereiten würde: Gekocht mit einer selbst aufgeschlagenen Estragon-Hollandaise und roh als Salat mit Curry-Panko-Crunch. Wow!

Zutaten gekochter Blumenkohl

- 1 Kopf Blumenkohl
- 2 Scheiben Zitrone, unbehandelt
- Salz

Zubereitung

- Den Blumenkohl waschen, putzen und in große Röschen zerteilen.
- Ca. 1/4 vom Blumenkohl fein zerhacken und für den rohen Blumenkohlsalat beiseitestellen.
- Die Blumenkohlröschen etwa 5- 10 Minuten in gesalzenem Wasser mit den Zitronenscheiben garkochen.
- Aus dem Wasser nehmen und warm stellen.
Tipp: Das Blumenkohlwasser kann man einkochen, einfrieren und z.B. für eine Blumenkohlsuppe verwenden

Zutaten Blumenkohlsalat mit Curry-Panko-Crunch

- 8 EL gehackte Blumenkohlabschnitte
- 1 EL Curry-Öl
(Zubereitung: in einem Topf Currypulver mit Rapsöl auffüllen - Verhältnis 1:1,5 - und verrühren. Aufkochen, 2 Stunden stehen lassen. Durch ein Tuch passieren)
- 1 EL weißer Balsamico
- Salz, Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch
- 4 EL Pankomehl

Zubereitung

- Pankomehl in einer beschichteten Pfanne rösten.
Tipp: die Molke der geklärten Butter der Hollandaise hierfür verwenden.
- Den Schnittlauch auf ca. 2 cm Länge schneiden
- Blumenkohlabschnitte mit dem Curry-Öl und dem weißen Balsamico in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Zitrone abschmecken.
- Erst kurz vor dem Anrichten Schnittlauch und Panko dazugeben.



Zutaten Estragon-Hollandaise

- 2 Eigelb
- 50 ml trockener Weißwein (alternativ: weißer Traubensaft)
- 1 EL weißer Balsamico
- 250 g Butter
- Salz
- 1 Spritzer Zitrone
- 1 EL fein geschnittener Estragon

Zubereitung

- Die Butter so lange erhitzen, bis die Molke verdunstet ist und geklärte Butter entsteht und in einer Schüssel kurz zur Seite stellen, dass sie warm bleibt.
- Eigelb mit Weißwein und Balsamico in einer Metallschüssel im Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen.
- Die geklärte, warme Butter langsam der Eischaummasse unter Rühren zugeben. Abschmecken mit Salz und Zitrone. Estragon zufügen.

Anrichten

Die heißen Blumenkohlröschen auf 4 vorgewärmte Teller verteilen.

Mit der Estragon-Hollandaise umgießen. Blumenkohl-Salat großzügig über die Röschen verteilen.

Wildschwein-Cordon Bleu, Rote Bete-Carpaccio, Cranberries & Apfel-Dip von Björn Freitag

Björn Freitag bereitet das Lieblingsessen vieler Profiköche zu: Schnitzel gefüllt mit Käse und Speck, auch bekannt als Cordon Bleu. Das Besondere an Björn Freitags Rezept ist das Wildschwein, denn Schnitzel wird eigentlich klassisch mit Kalb gemacht. Das Carpaccio aus Roter Bete, Cranberries und Apfeldip setzt dem ganzen noch die kulinarische Krone auf.

Zutaten Cordon Bleu

- 800 g Wildschweintrücker (ohne Knochen)
- 4 Scheiben Pancetta oder 8 Scheiben Frühstücksbacon
- 200 g Bergkäse
- 2 Eier
- 4 EL Weizenmehl
- 250 g Panko oder Paniermehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Butterschmalz oder Öl zum Braten

- **Zubereitung**

Wildschweintrücker in 4 gleich große Scheiben schneiden. Dann mit einem scharfen spitzen Messer jeweils einen Schmetterlingsschnitt durchführen: Mit der flachen Hand auf das Fleischstück drücken, um es zu stabilisieren. Das Fleisch waagrecht und quer zur Faser laufend tief einschneiden, aber nicht durchschneiden.

- Die Fleischhälften aufklappen und umdrehen.
- Die Scheiben in eine Folie legen und mit dem Fleischklopfer vorsichtig plätten.
- Die Schnitzel jeweils salzen, pfeffern und mit dem Pancetta und einem Stück Bergkäse belegen.



- Sorgfältig zuklappen, dabei die Ränder aneinanderdrücken.
- Für die „Panierstraße“ Eier in einer flachen Schüssel verquirlen, etwas salzen und pfeffern. Mehl und Panko bzw. Paniermehl in zwei tiefen Tellern bereitstellen.
- Die Schnitzel in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und dann panieren. Für eine bessere Haltbarkeit des zusammengeklappten Cordons Bleus erneut in Ei und Paniermehl wenden.
- In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenkrepp legen, um etwas Fett aufzufangen.

Zutaten Apfel-Dip, Cranberries und Rote Bete

- 4 Äpfel (am besten Boskop)
- 2 weiße oder gelbe Zwiebeln
- Etwas weißer Balsamico-Essig
- 1-2 Prisen Rohrzucker
- 2 EL Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 Knollen ungeschälte, frische Rote Bete
- 1-2 EL Olivenöl
- 1-2 EL weißer Balsamico
- Salz, frischer schwarzer Pfeffer
- 4 EL TK-Cranberries
- 50 ml Wasser
- 2 Prisen Rohrzucker

Zubereitung

- Die Rote Bete in Alufolie gewickelt in einer feuerfesten Form, für ca. 60 Minuten bei 200°C im Backofen garen.
- Cranberries in einem Stieltopf mit etwas Wasser und Rohrzucker kurz aufkochen, dann zur Seite stellen.
- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, in einem Topf mit etwa 2 EL Öl anschwitzen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, würfeln und zu den Zwiebeln geben. Wenn die Äpfel gar sind, alles mit dem Handstampfer zu einem groben Kompott stampfen.
- Mit etwas Rapsöl, einigen Spritzern Balsamico, weißem Pfeffer und Salz abschmecken.
- Rote Bete in dünne Scheiben mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden oder eine Mandoline benutzen. Die Scheiben auf Tellern im Kreis anrichten. Salzen, pfeffern und mit Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Anrichten

Die Cranberries in der Mitte der Roten Bete anrichten und das Apfelkompott als Häufchen im Kreis auf die Rote Bete-Scheiben geben. Das Cordon Bleu auf die Mitte des Tellers auf den Cranberries platzieren.



Apfel-Beignets mit Zabaione, Cranberries und Nüssen

von Björn Freitag und Thomas Martin

Die beiden Sterneköche Björn Freitag und Thomas Martin haben viele Gemeinsamkeiten. Eine davon ist, dass Sie beide in Gastronomiefamilien aufgewachsen sind. Ein besonderes Dessert ihrer Kindheit war Apfel-Küchlein bzw. -Beignet. Der Begriff kommt aus dem französischen und wird für in Fett gebackenes Gebäck benutzt.

Zutaten Apfel-Beignets

- 4 Äpfel
- 1 Zitrone
- 4 Eier
- 5 TL Zucker
- ggf. 4 EL Zucker zum Wälzen der Apfel-Beignets vor dem Anrichten
- 100 ml trockener Weißwein
- 5 gehäufte EL Mehl
- Salz
- 250 ml Rapsöl

Zubereitung

- 1 Schüssel mit Zitronenwasser bereitstellen.
- Die Äpfel schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, das Kerngehäuse ausstechen und im Zitronenwasser aufbewahren.
- Die Eier trennen, das Eiweiß mit 3 TL Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen.
- Das Eigelb mit 2 TL Zucker leicht aufschlagen, den Weißwein einrühren, dann das Mehl unterrühren.
- Den Eischnee nun vorsichtig unter die Eimasse heben.
- Rapsöl in einer hohen Pfanne erhitzen.
- Die Apfelscheiben in Mehl wenden, mit einer Gabel durch die Eimasse ziehen und in das heiße Rapsöl geben. Die Äpfel auf mittlerer Stufe ca. 15-20 Min goldgelb ausbacken, aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp trocknen lassen und anschl. in Zucker wälzen.

Zutaten Zabaione

- 2 Eier
- 2 EL trockener Weißwein
- 2 EL Zucker
- 1/2 - 1 TL trockener Madeira

Zubereitung

- 2 Eier trennen. Eigelb mit dem Weißwein und Zucker auf einem Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Das dauert in der Regel 10-15 Minuten.
- Kurz vor dem Servieren nochmal aufschlagen und einen Spritzer Madeira unterrühren.

Zutaten Cranberries

- 100 g TK-Cranberries
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Zucker
- 2 TL trockener Madeira



Zubereitung

- Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, die TK-Cranberries hinzugeben, mit dem Madeira ablöschen und mit einem Zweig Rosmarin für das Aroma zur Seite stellen.

Zutaten Nüsse

- 50 g Haselnüsse
- 2 EL Zucker
- 1 Zweig Minze zur Deko

Zubereitung:

- Zucker in einem Topf schmelzen lassen, die Haselnüsse grob hacken
- In den Topf geben und vorsichtig mit 2-3 EL Wasser ablöschen.

Anrichten

Apfel-Beignet auf einen Teller geben, die Zabaione drumherum anrichten, die Cranberries daneben platzieren, die Haselnüsse darüber streuen. Mit einem Blatt Minze dekorieren.