

Torfwurst und Hummelhûs

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Tomaten-Focaccia

**Kürbis gefüllt mit Räucher-Wurst, Zucchini und Ziegenkäse
Porchetta mit Kohlrabi-Salat und Soja-Balsamico-Würzsauce**

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

Tomatenfocaccia mit marinierten Tomaten

Zutaten Focaccia-Teig

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

Zutaten Tomaten-Focaccia

2 gelbe Ochsenherztomaten, gewaschen und in Achtel geschnitten
Olivenöl
3 El Trockenkräuter- und Gemüsemischung (Zucchini, Schnittlauchblüten, Zwiebeln, Rosmarin)
Fleur de Sel

Zutaten Focaccia-Buns

Olivenöl
1 Bund Rosmarin, gehackt
1 Bund Thymian, gehackt
Fleur de Sel

Zutaten marinierte Tomaten

3 gelbe Ochsenherztomaten
5 El Olivenöl
2 El weißer Balsamico
frisch gemahlener Pfeffer
Basilikum als Garnitur

Zubereitung

Tomaten-Focaccia und Focaccia-Buns

Die Hefe in 4 El handwarmem Wasser mit Zucker verrühren und kurz gehen lassen. Das restliche Wasser mit Mehl und Salz verkneten, das angegangene Hefegemisch dazugeben und zu einem homogenen Teig kneten.

Zum Schluss das Olivenöl dazugeben und nochmals kräftig einkneten.

Den Teig in zwei Teile teilen. Einen Teil in eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Den anderen Teil in vier gleich schwere Teile teilen und rund wirken für die Focaccia-Buns. Auf ein mit Olivenöl gefettetes Blech geben und ebenfalls mit einem feuchten Tuch abdecken.

An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig das doppelte an Volumen genommen hat. Den Teig in der Auflaufform verteilen, sodass diese komplett ausgefüllt ist. Nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Dann mit den Fingern Löcher in den Teig drücken, danach großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

Den Teig in der Auflaufform mit der Trockenkräuter- und Gemüse Mischung bestreuen und die Tomatenstücke gleichmäßig darauf verteilen. Die Buns mit dem gehackten Rosmarin und Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze die Buns für 15 bis 20 Minuten und das Tomaten-Focaccia für 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Marinierte Tomaten

Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf einem schönen Teller verteilen. Mit etwas Olivenöl und Weißweinessig beträufeln. Mit etwas grob gemahlenem Pfeffer würzen.

Tipp: Kein Salz verwenden, sonst gibt die Tomate zu viel Saft ab. Lieber etwas Fleur de Sel auf den Tisch stellen zum Selbersalzen.

Anrichten

Die Tomaten-Focaccia aus der Auflaufform vorsichtig auf ein Holzbrett geben und in Stücke schneiden. Die marinierten Tomaten mit Basilikumblättern garnieren, dazu Fleur de Sel servieren.

Die Focaccia-Buns dazu reichen bzw. nach Belieben mit Scheiben von der Porchetta (italienischer Rollbraten, s.u.) füllen.

Gefüllte Minikürbisse mit Ringelbete

Zutaten gefüllte Kürbisse

4 kleine grüne Zapallito-Kürbisse (alternativ: Hokkaido)
1/2 kleine runde grüne Zucchini, gewaschen, gewürfelt
1/2 kleine runde gelbe Zucchini, gewaschen, gewürfelt
2 Zehen geräucherter Knoblauch, fein gewürfelt
150 g geräucherte Rohesser, gewürfelt
3 El Honig
4 Stängel Zitronenthymian, gehackt
200 g Ziegenfrischkäse
150 g gereifter Ziegengouda, gerieben
3 El Mie de Pain oder Paniermehl
Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Ringelbete

Grobes Meersalz
2 Ringelbeten
Olivenöl
Spritzer Zitronensaft
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Gefüllte Kürbisse

Die Kürbisse waschen und trocknen. Die Deckel abschneiden, die Kürbisse mit einem Löffel aushöhlen und von den Kernen und Fasern befreien. Dann die ausgehöhlten Kürbisse in eine Auflaufform geben, von außen mit Olivenöl bepinseln und von innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung die Zucchiniwürfel in einer sehr heißen Pfanne mit einem Schuss Olivenöl scharf mit viel Farbe anbraten. Den Knoblauch dazugeben, Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Knoblauch anfängt zu bräunen, in eine Schüssel geben.

Den Honig in einem Topf leicht karamellisieren lassen, die Rohesser-Würfel dazugeben und darin zwei Minuten anschwanken. Den Thymian kurz mit dazugeben, zu den Zucchini in die Schüssel geben und vermengen. Den Ziegenfrischkäse und das Mie de Pain dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Kürbisse füllen.

Die Füllung mit dem geriebenen Ziegengouda bedecken. Im Ofen oder im Grill bei 220°C für circa 20 bis 30 Minuten garen, bis der Kürbis den gewünschten Biss hat und der Ziegengouda schön braun gratiniert ist.

Ringelbete

Die Ringelbete waschen, halbieren und mit der Außenseite in eine mit grobem Meersalz bedeckte ofenfeste Form setzen. Auf dem Salzbett im Ofen bei 200°C für circa 30 bis 40 Minuten bissfest garen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Mit einem Messer die Schale entfernen und in mundgerechte Ecken schneiden. In eine schöne Schüssel geben und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und einem Schuss Olivenöl würzen.

Anrichten

Die gefüllten Kürbisse auf einen Teller geben, die Ringelbete drum herum arrangieren.

Porchetta (italienischer Rollbraten) mit Focaccia-Buns, Kohlrabi und Soja-Balsamico-Würzsauce

Zutaten Porchetta

2 kg Schweinebauch am Stück
italienische Kräuter nach Belieben, z.B. Rosmarin, Fenchelsaat, Thymian
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Küchengarn

Zutaten Kohlrabisalat

3 kleine Kohlrabi
4 El weißer Balsamico
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Soja-Balsamico-Würzsauce

75 ml Wasser
75 ml Sojasauce
100 ml dunkler Balsamico
1 El Zucker
6 El Trockenkräuter- und Gemüse Mischung
2 El Stärke, in wenig kaltem Wasser aufgelöst

Focaccia-Buns: siehe oben

Zubereitung

Für die Porchetta den Schweinebauch von allen Seiten salzen und innen mit der italienischen Kräutermischung bestreuen, dann zusammenrollen. Den gerollten Braten nun mit Hilfe von Küchengarn im Abstand von 2 bis 3 cm fest zusammenbinden. Die fertig gebundene Porchetta am besten über Nacht im

Kühlschrank liegen lassen. Dann auf den Drehspieß spießen und 2 Stunden draußen stehen lassen zum temperieren.

Im Grill oder Ofen bei 120 bis 160°C Ober-/Unterhitze über 2 bis 4 Stunden auf 80°C Kerntemperatur garen. Nun die Temperatur auf das Maximum erhöhen, um die Schwarte aufpoppen und aufknuspern zu lassen.

Wenn die Schwarte rundum schön knusprig ist, die Porchetta herausnehmen und vom Spieß holen. Mindestens fünf, besser zehn Minuten ruhen lassen, bevor man sie anschneidet, auch wenn es schwer fällt.

Tipp: Die übrig gebliebene Porchetta kalt als Aufschnitt genießen oder in einem leckeren Gröstl weiterverarbeiten.

Kohlrabisalat

Die Kohlrabi schälen und mit einer Reibe fein reiben. Mit dem weißen Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Schüssel beiseite stellen.

Soja-Balsamico-Würzsauce

In einem Topf Wasser, Sojasauce, Balsamico und Zucker mit der Trockenkräuter- und Gemüsemischung aufkochen und 20 Minuten bei minimaler Hitze ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren, mit der Stärke abbinden und zwei Minuten köcheln lassen. Nach Gusto mit Balsamico und Sojasauce abschmecken und beiseitestellen.

Anrichten

Die Focaccia-Buns aufschneiden und nochmal kurz auf dem Grill oder im Ofen anrösten. Je eine 2 cm dicke Scheibe Porchetta, drei Esslöffel Kohlrabi und nach Belieben Soja-Balsamico-Gewürzsauce darauf geben.

Wer mag, kann sich noch ein paar marinierte Tomatenscheiben auf die saftig knusprige Porchetta legen.

Guten Appetit!