

## Finale in Friesland

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

### **Gegrillte Aubergine mit Aronia-Salsa und Kräuter-Pesto Schaschlik-Spieße vom Lamm mit Pflaumensauce Hangop mit Kirschpflaumen und Vla**

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

#### **Gegrillte Aubergine mit Aronia-Salsa, Kräuter-Pesto und Gouda**

##### **Zutaten**

##### **Gegrillte Auberginen**

4 Auberginen  
8 Knoblauchzehen, geschält und angedrückt  
1 Bund Rosmarin  
1 Bund Thymian  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
100 g junger Gouda, fein gerieben  
100 g gereifter Gouda, fein gerieben  
4 Basilikumspitzen

##### **Frittierte Auberginenwürfel**

1 Auberginen, gewaschen, fein gewürfelt  
3 Zehen Knoblauch angedrückt  
neutrales Öl Zum frittieren  
2 Zweige Thymian  
1 Bund Schnittlauch, gewaschen, in feine Röllchen geschnitten  
Salz und Pfeffer

##### **Aronia-Salsa**

2 El Zucker  
2 rote Zwiebeln, geschält, in feinen Würfeln  
2 Knoblauchzehen, geschält in Scheiben  
2 El Olivenöl  
100 ml Sojasauce  
100 g Aroniabeeren  
3 El Öl von den frittierten Auberginen

1 El Butter

Salz und Pfeffer

## **Kräuter-Pesto**

5 El neutrales Öl

1/2 Bund Basilikum, gewaschen

1/2 Bund Petersilie, gewaschen

1 Knoblauchzehe, geschält, grob geschnitten

3 El Olivenöl

Saft von einer Limette

Salz

## **Zubereitung**

**Gegrillten Auberginen:** Die Aubergine schälen und an einigen Stellen mit einem kleinen Messer einschneiden. In die Löcher etwas Salz geben und mit Knoblauch sowie einzelnen Zweigen Rosmarin und Thymian füllen. Auf dem Grill bei etwa 160°C für 45 Minuten garen lassen. Währenddessen immer mal wieder drehen, sodass alle Seiten gleichmäßig garen. Wenn die Auberginen gar sind, halbieren, die Schnittseite salzen und nochmal bei hoher Hitze mit Farbe grillen.

**Frittierte Auberginenwürfel:** Die Auberginenwürfel in einer Sauteuse in 160°C heißem Öl mit Knoblauch und Thymian goldbraun frittieren. Nur so viel Öl verwenden, dass die Würfel gerade bedeckt sind. Die Auberginenwürfel über einem Spitzsieb abgießen, salzen und abkühlen lassen. Das Öl für die Aronia-Salsa aufbewahren. Die frittierten Würfel in einer Schüssel mit dem frisch geschnittenen Schnittlauch vermengen. Mit Pfeffer abschmecken.

**Aronia-Salsa:** Zucker mit Zwiebeln, Knoblauch und Öl in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Gleich mit Salz würzen. Sojasauce und Aroniabeeren dazugeben, einmal aufkochen und circa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein mixen und durch ein feines Spitzsieb passieren. Mit dem aromatisierten Öl der frittierten Auberginen und Butter montieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Kräuter-Pesto:** Die Kräuter grob schneiden und mit Öl, Knoblauch und einer Prise Salz mit dem Stabmixer mixen. Das Olivenöl einrühren, mit Limettensaft und Salz abschmecken.

**Anrichten:** Die Aubergine auf einen Teller platzieren und reichlich Gouda darauf geben. Einen Esslöffel der frittierten Auberginen darüber streuen. Je ein Esslöffel Aronia-Salsa und Kräuter-Pesto auf und um die Aubergine herum träufeln, mit Basilikumspitzen garnieren.

## Schaschlik-Spieße vom Lamm mit Pflaumensauce und Kartoffelpüree

### Zutaten

#### Schaschlik-Spieße

1 Lammrücken am Knochen  
2 weiße Zwiebeln, geschält und geviertelt  
1 gelbe Spitzpaprika, gewaschen  
1 rote Spitzpaprika, gewaschen  
1 Zucchini, gewaschen  
Salz

#### Pflaumen-Tomatensauce

2 El Zucker  
2 weiße Zwiebel, geschält, in Streifen  
2 El neutrales Öl  
2 El Currypulver  
300 g reife Pflaumen, gewaschen, entkernt, geviertelt  
250 g reife Tomaten, gewaschen, grob gewürfelt  
100 ml Apfelessig  
Salz

#### Kartoffelstampf

600 g mehlig kochende Kartoffeln, gewaschen  
150 g Butter  
1 Prise Muskat  
Salz

### Zubereitung

**Schaschlik-Spieße:** Die Rücken und die Filets von Knochen ablösen und die Silberhäute entfernen. Für die Spieße das Fleisch in gleichgroße Würfel von 3 bis 4 cm Kantenlänge schneiden.

Die Spitzpaprika vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in 3 bis 4 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini halbieren und in 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Zwiebeln sechsteln, den Strunk herausschneiden und in die Lamellen voneinander separieren. Nun abwechselnd ein Stück Fleisch und ein Stück Gemüse aufspießen, sodass schöne bunte Spieße entstehen. Nochmal kaltstellen.

Eine Dreiviertelstunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren lassen.

Vor dem Temperieren mit Salz würzen und nach 20 Minuten einmal drehen. Vor dem Braten mit etwas Öl einstreichen. Die Spieße auf dem Grill bei größtmöglicher Hitze auf allen vier Seiten für zwei bis drei Minuten mit viel Farbe grillen. Vom Grill nehmen und vor dem Servieren drei bis fünf Minuten ruhen lassen.

**Pflaumen-Tomatensauce:** Den Zucker mit Zwiebeln und Öl in einer Pfanne leicht karamellisieren und bräunen lassen, gleich mit Salz würzen. Wenn die Zwiebeln leicht karamellisiert sind, das Currypulver dazugeben und für zwei Minuten mit anschwitzen.

Pflaumen und Tomaten dazugeben und mit Apfelessig ablöschen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze einkochen, bis eine kompottartige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und eventuell einem Schuss Essig abschmecken.

**Kartoffelstampf:** Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen und eine Minute ausdampfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer stampfen, dabei die Butter einarbeiten. Mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken.

**Anrichten:** Die Schaschlik-Spieße mit etwas Pflaumen-Tomatensauce einstreichen und auf einen Teller geben. Zwei Esslöffel der Pflaumen-Tomatensauce an der Mitte des Spießes herunterlaufen lassen. Einen Klecks Kartoffelpüree auf den Teller geben und genießen.

## Hangop mit Kirschpflaumen und Vla

### Zutaten

500 g Hangop, abgehangener cremiger Joghurt  
300 g Kirschpflaumen  
500 g Vla (flüssiger Milchpudding mit Vanille)  
200 g friesische Anis-Kekse („Fryske Dúmkes“)  
2 Zweige Basilikum  
2 Zweige Zitronenmelisse  
2 Zweige Minze  
2 – 3 EL Rapsöl  
4 schöne Basilikumspitzen

### Zubereitung

Die Kirschpflaumen waschen und entkernen. Wer mag, kann den Hangop nach Geschmack noch mit Puderzucker und/oder Zitronensaft abschmecken. Die Kekse mit dem Messer grob hacken. Basilikum, Zitronenmelisse und Minze waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken, dann mit dem Rapsöl vermischen.

**Anrichten**

In schöne Gläser je 3 bis 4 Esslöffel des Hangop einfüllen, darauf je zwei Esslöffel der halbierten Kirschkirschen verteilen. Ein Esslöffel des Kräuter-Öls in die Mitte geben. Großzügig die gehackten friesischen Kekse darüber streuen. Je eine 3 cm hohe Schicht Vla in die Gläser füllen. Mit Basilikumspitzen garnieren.

**Tipp:** Vla dabei vorsichtig über einen Löffelrücken hineingleiten lassen, damit sich die einzelnen Schichten nicht vermischen.

**Guten Appetit!**