



Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich – Freiburg im Breisgau: grüne Metropole im Schwarzwald

Inhalt

Geschmorte Rinderschulter, Petersilienschupfnudeln und Champignons.....	2
Feine Erbsensuppe mit Forelle á la Björn Freitag	4

Geschmorte Rinderschulter, Petersilienschupfnudeln und Champignons

Rezept von Christoph Kaiser

Christoph Kaiser kocht mit seinem ehemaligen Chef Björn Freitag ein leckeres Schmorgericht aus regionalen Zutaten. Die Champignons hat Björn eigenhändig im Freiburger Schloßbergbunker geerntet.



Zutaten für 4 Personen: Für die Rinderschulter

- 1 Stück Rinderschulter (1-1,5kg)
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Karotten
- 250 g Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 125 ml Rotwein
- 1 Stück Lorbeerblätter
- 3 Stück Wachholderbeeren
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1l Rinderfond
- 25 ml Rapsöl

Für die Champignons

- 300 g Champignons
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Karotten
- Salz, Pfeffer

Für die Petersilienschupfnudeln

- 250 g Kartoffeln (gekocht am Vortag)
- 2 Eigelbe
- 150 g Weizenmehl Typ 550
- 2 Zweige Petersilie / Petersilie gemixt
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Die **Rinderschulter** auf der Oberfläche von Fett und Sehnen befreien und beiseitelegen. Die Rinderschulter in einem Bräter (alternativ in einem großen Topf) mit etwas Rapsöl von allen Seiten gut anbraten. Anschließend die Schulter herausnehmen und die Abschnitte (Fett und Sehnen) der Schulter darin rösten.
- Karotten, Sellerie, Knoblauch und Zwiebeln schälen. Zwiebeln grob schneiden, Knoblauch hacken und beiseitelegen. Karotten und Sellerie in grobe Würfel schneiden und in den Bräter dazugeben. Sobald alles goldbraun angebraten ist, die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und anbraten.
- Nach und nach alles mit Rinderfond auffüllen. Die Rinderschulter in den Bräter legen und die Gewürze dazugeben. Den Bräter abdecken für 3,5 - 4,5 h bei 180° C im Ofen garen.
- Die **Champignons** klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis keine Flüssigkeit mehr austritt.
- Karotte und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden und zu den Champignons zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die **Schupfnudeln**: Die geschälten Kartoffeln vom Vortag pressen und Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie hinzugeben. Die Zutaten zu einem Teig vermengen.
- Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig in lange, schmale Rollen ausrollen und unterteilen. Die unterteilten Stücke zwischen den Handinnenflächen zu Schupfnudeln rollen.
- Die Schupfnudeln kurz in Salzwasser abkochen, bis sie oben schwimmen.
- Nach dem Garen der Rinderschulter diese mit einem feuchten Tuch abdecken und für den nächsten Tag kaltstellen, so lassen sich schönere Scheiben schneiden. (Kein Muss)
- Den Fond aus dem Bräter durch ein Sieb gießen.

- Rotwein mit Fond auf 1/3 der Flüssigkeit einkochen und abschmecken.
- Die Schupfnudeln vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.
- Anrichten.

Feine Erbsensuppe mit Forelle á la Björn Freitag

Rezept von Björn Freitag

Björn Freitag hat eine feine Erbsensuppe aus seiner Heimat Nordrhein Westfalen mitgebracht. Die geräucherte Forelle kommt frisch vom Freiburger Münstermarkt.



Zutaten für 4 Personen als Vorspeise:

- 200 g getrocknete Erbsen (über Nacht in Wasser eingeweicht)
- 500 g TK Erbsen
- 1 l Rinderbrühe
- 250 g Ziegenfrischkäse
- 3 Schalotten
- 2 Bund Petersilie glatt
- 200 ml Sahne
- 2-3 Geräucherte Forellen Filets
- 4 Scheiben Toastbrot
- Butter
- Gartenkresse
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss

Zubereitung:

- Die Schalotten schälen und klein schneiden, Butter im Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die eingeweichten Erbsen abschütten und in den Topf dazu geben. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Mit der Brühe aufgießen. Deckel drauf und köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind (ca. 15 Min).
- In der Zwischenzeit werden die "Toppings" vorbereitet. Für die Croûtons den Rand des Toastbrots abschneiden und die Brotscheiben in Würfel schneiden. Kurz in der Pfanne mit Butter rösten.
- Die geräucherte Forelle von ihrer Haut befreien und den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden. 2/3 vom Frischkäse auch in mundgerechte Stücke schneiden.
- Den Topf vom Herd nehmen und den Rest vom Frischkäse, die Sahne, Petersilie und die aufgetauten TK-Erbsen zur Suppe hinzugeben. Alles fein pürieren und im Anschluss durch ein Sieb geben.
- Die Forelle gemeinsam mit den Croûtons, dem Frischkäse und etwas Kresse in der Mitte des Suppentellers platzieren. Im Anschluss die Erbsensuppe drumherum gießen.