



kochen & backen mit Julia & Marie

Sommer, Sonne, Süden

Pulled Pork-Burger mit asiatischer Eisbergsalat, gebackenen Süßkartoffeln & gebratenem Pak Choi

Rezepte von Julia Komp
Zutaten für 4 Personen

Zutaten Pulled Pork:

1 Schweinenacken (ca. 2 kg, Reste können eingefroren werden)
200 ml Apfelsaft
200 g Ananas - aus der Dose plus Saft
2 Gemüsezwiebeln
2 Äpfel z.B. Granny Smith
2 Zehen Knoblauch
1 rote Paprika
2 rote Chilis
Eine großzügige Prise Salz
½ l Malzbier
150 ml dunklen Kalbsfond
200 ml Barbecue-Sauce (gekauft/selbstgemacht - Rezept weiter unten)
50 g Honig, flüssig
10-12 Burger-Brötchen (gekauft/selbstgemacht - Rezept weiter unten)

Zutaten für den Rub:

15 g Paprikapulver geräuchert	30 g Chilipulver oder Flocken
15 g Paprikapulver	30 g Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
30 g brauner Zucker	15 g Cayennepfeffer
30 g Kreuzkümmel, gemahlen	2 TL Senfpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Rub vermischen. Das Fleisch **am Vortag** gut mit dem Rub rundherum würzen und komplett in Frischhaltefolie einwickeln. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Zwei Stunden vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen und in einen Bräter/Auflaufform geben. Küchen-Thermometer einstecken. Zwiebeln, Ananas, Äpfel, Paprika, Knoblauch, Chilis grob würfeln und mit Apfelsaft, Ananassaft, Fond, Malzbier, Barbecue-Sauce, Honig und etwas Salz zusammen in den Bräter/Auflaufform mit Deckel zum Fleisch geben. Backofen auf 160 Grad Umluft stellen und Fleisch mindestens 3-5 Stunden - je nach Größe - garen lassen.

Fleisch aus der Soße nehmen und 30 Minuten ruhen lassen. In der Zeit die Soße in einem Topf reduzieren und eventuell mit Pürierstab pürieren. Das Fleisch mit zwei Gabeln auseinanderzupfen und mit etwas Sauce vermischen.



Tipp: Umso länger das Fleisch im Ofen gart umso weicher wird das Fleisch. Man kann natürlich die Temperatur erhöhen und so die Garzeit verkürzen, allerdings das Fleisch dann nicht ganz so saftig. Das Fleisch sollte mindestens eine Kerntemperatur von 90 Grad besitzen.

Zutaten Barbecuesauce:

3 Knoblauchzehen	500 ml Cola
2 Gemüsezwiebeln	1 Lorbeerblatt
1 Chilischote	0,5 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 rote Paprika	1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Apfel	1 Prise (geräuchertes) Paprikapulver
50 g geräucherter Speck	100 ml Apfelessig
1 Dose Tomaten, 200 ml	4 EL Worcester-Sauce
100 g Tomatenmark	4 EL Sojasoße
3 EL brauner Zucker	Etwas Salz
3 EL Honig	

Zubereitung:

Speck würfeln, anbraten. Gemüse und Apfel grob würfeln und im Fett vom Speck anschwitzen. Gemüsezwiebeln und Chilischote zugeben, kurz mit anschwitzen und mit Zucker und Honig karamellisieren lassen.

Mit Cola und Apfelessig ablöschen und alle weiteren Zutaten zugeben und so lange köcheln lassen bis die Sauce etwas ein reduziert ist. Dann pürieren, abschmecken und durch ein feines Sieb geben.

Zutaten Brioche Burger (für 10-12 Burger Brötchen):

Für den Vorteig:

240 g Dinkelmehl Type 630
150 ml Milch, Zimmertemperatur
25 g frische Hefe

Für den Hauptteig:

260 g Dinkelmehl Type 630
50 g Zucker
125 g Butter, kalt
75 ml Vollei (das sind 1 ½ Eier)
30 ml Ei (entspricht 1 Eigelb)
10 g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Butter zum Vorteig geben und mit der Küchenmaschine 4 Minuten langsam kneten. Nach 4 Minuten die Butter zugeben und weitere 6-8 Minuten langsam und 2-3 Minuten schnell kneten – bis sich der Teig vom Kesselrand löst. Die Teigtemperatur sollte bei 24-25 Grad liegen. Teig für 20 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig zu 80 g Teiglingen abwiegen und mit den Händen rund wirken. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 40-50 Minuten entspannen lassen.

Nach dem Ruhen die Teiglinge mit dem Vollei bestreichen und bei ca. 180-190 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten backen.

**Zutaten asiatischer Eisbergsalat:**

1 Eisbergsalat
1/2 Möhre
1/2 Stange Porree
100 g gesalzene Erdnüsse

Für das Dressing:

1 rote Chili – je nach Schärfe
½ Knoblauchzehe
50 ml Sesamöl
40 ml Fischsoße
20 ml Sojasoße
Saft von ½ Zitronen
Prise brauner Zucker
Ein Hauch Koriander, gehackt
2 Passionsfrüchte

Zubereitung:

Eisbergsalat, Möhren und Porree in Julienne schneiden. Chili und Knoblauch fein hacken und mit den restlichen Dressing-Zutaten vermischen. Passionsfrüchte halbieren, mit einem Löffel auslöffeln und zu den Dressing-Zutaten geben und so lange mit dem Schneebesen mischen bis eine Emulsion entsteht. Gemüse zum Marinieren ins Dressing geben. Erdnüsse grob hacken und mit dem Dressing kurz vor dem Servieren über den geschnittenen Salat geben.

Zutaten karamalisierte Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln
kleine Prise Salz
große Prise braunen Zucker

50 ml Balsamico Essig hell
Eine Flocke Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Zwiebeln in Spalten schneiden. Kurz in einer Pfanne anbraten bis sie leichtes Röstaroma haben, dann erst kommt eine Flocke Butter dazu. Mit Zucker ca. 10 Minuten karamellisieren lassen und mit dem Essig ablöschen. Etwas salzen. Zwiebeln im Fond aufbewahren.

Zutaten gebackene Süßkartoffeln:

2 große Süßkartoffeln
Eine kleine Prise Zimt
Eine große Prise Kreuzkümmel

Prise Brauner Zucker
1 EL Butter
Etwas Salz

Zubereitung:

Süßkartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ganzen im Ofen garen. Bei 160 Grad Umluft ca. 1 bis 1½ Stunde - je nach Größe - garen bis aus den Süßkartoffeln etwas Sirup austritt.

Süßkartoffeln etwa abkühlen lassen und mit einer Schere die Süßkartoffel oben ganz leicht aufschneiden. Die Schale mit der Hand abziehen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Plätzchenausstecher hübsche Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Scheiben mit etwas Kreuzkümmel, Zimt, brauner Zucker und etwas Salz würzen. Kurz vor dem Anrichten die Süßkartoffel mit ein wenig Butter nochmals für 5 Minuten bei 160 Grad Umluft in den Backofen geben, damit die Gewürze karamellisieren.



Tipp: Beim Backvorgang treten kleine sirupartige Perlen aus. Falls zu viel Flüssigkeit austritt, eignet sie die gebackene Süßkartoffel nicht mehr um sie in Scheiben zu schneiden, dann besser als Püree verwenden und die Masse mit dem Pürrierstab pürieren.

Zutaten gebraten Pak Choi:

Mini Pak Choi – pro Pers. 1 Mini Pak Choi	½ rote Chili
Etwas Sesamöl zum Braten	1 Knoblauchzehe
großzügiger Spritzer Teriyaki Sauce zum Ablöschen	
großzügiger Spritzer Sojasoße zum Ablöschen	

Zubereitung:

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die halbierten Mini Pak Choi anbraten. Gehackten Chili und Knoblauch zugeben und mit den Saucen ablöschen. Etwas schwenken und als Beilage auf die Teller geben.

Burger zusammenstellen:

Je ein Burger Brötchen aufschneiden, Fleisch auflegen, etwas asiatischen Eisbergsalat sowie gepickelte Zwiebeln dazugeben. Als Beilage gebraten Pak Choi und gebackene Süßkartoffeln auf den Teller geben.

Tequila Sunrise-Torte

Rezept von Marie Simon
Tortengröße Ø 28cm

Zutaten Keksbröselboden (Ø 28cm):

200 g Butterkekse
130 g Butter, flüssige
90 g Mandeln, gemahlene
Etwas Orangen-Marmelade

Zubereitung:

Butterkekse zerbröseln und dann alle Zutaten mit der Hand vermischen. Silikonbackmatte oder Backpapier auslegen, den Tortenring auflegen und mit der Keksbröselmasse füllen. Mit der Hand etwas festdrücken und den Keksbröselboden maximal für 10 Minuten bei 190° im vorgeheiztem Backofen, Ober-/Unterhitze, auf der mittleren Schiene backen bis der Boden eine gelb-goldene Farbe aufweist. Die Orangen-Marmelade wird später auf den Boden gestrichen.

Tipp: Der Keksbröselboden muss eine Nummer größer als der Wiener Tortenboden sein, damit später der Wiener Tortenboden nicht mehr zu sehen ist.

**Zutaten Wiener Tortenboden (Ø 26 cm):**

180 g Eigelb	100 g Weizenpuder/Weizenstärke
90 g Zucker	100 g Weizenmehl Type 405, gesiebt
270 g Eiweiß	Orangenabrieb einer ¼ Bio-Orange
200 g Zucker	Mini-Messerspitze orange Lebensmittelfarbe
Prise Salz	(Pulverform)
	70 g lauwarme flüssige Butter

Zubereitung:

90 g Zucker und Eigelbe mithilfe eines Schneebesens im Wasserbad (bis ca. 50 – 60 Grad) warm aufschlagen. Die Masse wird schaumig. Anschließend mit der Küchenmaschine die Masse „kalt schlagen“ bis sie voluminös ist. Die Eigelb-Zucker-Masse wird so lange auf mittlerer Stufe aufgeschlagen, bis sie Stand hat und „kalt“ ist, das heißt Raumtemperatur hat. Kurz beiseite stellen.

270 g Eiweiß, eine Prise Salz und die 200 g Zucker mit einer Küchenmaschine ca. 3- 5 Minuten schaumig steif schlagen. Vorsichtig das Weizenpuder unter das geschlagene Eiweiß geben. Kurz beiseite stellen.

Das fertige geschlagene Eiweiß in 2-3 Schritten, mit Hilfe eines Silikonspatels, unter die Eigelb-Zucker-Masse heben. Dann gesiebtes Weizenmehl, die Lebensmittelfarbe und Orangenabrieb nach und nach vorsichtig unterheben. In zwei Schritten die flüssige, lauwarme Butter unterlaufen lassen. Die Masse ist fertig, wenn keine "Mehlnester" oder Butterschlieren mehr zu sehen sind. Einen Ø 26 cm großen Tortenring mit Backpapier einschlagen und die fertige Masse einfüllen. Den Tortenboden im vorgeheiztem Backofen bei 190 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Wiener Tortenboden auskühlen lassen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Tipp:

- Bei ca. 50 - 60 Grad löst sich der Zucker besser in der Eigelb-Masse auf. Das fördert das Aufschlagvolumen, das heißt, die Masse lässt sich so besser aufschlagen und bekommt ein schöneres Volumen.

ACHTUNG: Wenn die Masse zu heiß wird stockt das Ei und man hat „süßes Rührei“.

- Boden halbieren: Vorher die Hälfte mit einem Messer markieren, so trifft man beim Durchschneiden immer die Mitte. Beim Schneiden den Boden drehen, so bleibt der Schnitt gerade. Und ein langes Sägemesser verwenden.

**Zutaten Joghurtsahne:**

125 g Zucker
400 g Joghurt (1,5% Fett)
300 g Orangensaft, mit Fruchtfleisch
22 g eingeweichte Blatt-Gelatine
250 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Zucker, Joghurt und Orangensaft mit einem Schneebesen verrühren. Die aufgelöste Gelatine mit etwas Joghurt-Orangen-Masse angleichen. Angeglichene Masse mit Gelatine zur Joghurt-Orangen-Masse geben und unterrühren. Anschließend die geschlagene Sahne vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Joghurtsahne beiseite stellen.

Zutaten Spiegel:

160 g Granatapfelsaft
40 g Grenadine
40 g Tequila
6 g Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Zubereitung:

Nochmals Gelatine im Wasserbad auflösen. Dann Saft, Grenadine und Tequila mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Alle Zutaten mit einem Schneebesen oder Rührlöffel zusammenrühren. So lange warten bis der Schaum und die Luftbläschen verschwunden sind.

Torte zusammensetzen:

Es wird noch benötigt: Orangensaft-Tequila-Mischung (ca. 50 g pro Boden)
300 g Granatapfelkerne
Tortenrandfolie

Orangen-Marmelade mit einer Palette auf den Keksbröselboden streichen und eine Scheibe von dem 26iger Wiener Boden auf den 28iger Keksbröselboden geben. Den Wiener Boden mit einem Backpinsel leicht mit einer Orangensaft-Tequila-Mischung tränken.

Tortenrandfolie von innen in den Tortenring Ø 28 cm legen. So wird beim Einfüllen der Joghurtsahne in den Tortenring der Zwischenraum von Ring und Boden aufgefüllt und die Torte muss nicht mehr eingestrichen werden.

Die Hälfte der Joghurtsahne in den Tortenring einfüllen und die Granatapfelkerne einstreuen. Dann den zweiten Wiener Boden als Zwischenboden einlegen, ebenfalls mithilfe eines Backpinsels mit Orangensaft-Tequila-Mischung tränken und die restliche Joghurtsahne dazugeben. Mit einer Palette verstreichen und die Torte für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Joghurtsahne-Masse muss fest werden!



Erst danach vorsichtig den Spiegel auf die Torte schütten. Die Flüssigkeit verteilt sich von alleine auf der Tortenoberfläche - die Torte befindet sich immer noch im Tortenring. Den Spiegel fest werden lassen – das dauert ca. 1 Stunde. Dann Torte aus dem Ring nehmen und die Tortenrandfolie ablösen.

Tipp:

- Die Torte einen Tag vor "Anschnitt" vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank (mit Tortenrandfolie im Ring) stehen lassen. So kann die Torte in Ruhe richtig fest werden.
- Alkoholfreie Variante: Tortenboden mit Orangensaft tränken und im Spiegel den Tequila durch Granatapfelsaft ersetzen.

Guten Appetit!