

Meisterküche

Europareise: Vom mallorquinischen Drink bis zum türkischen Eintopf

Yvonne Willicks präsentiert wieder kulinarische Highlights – diesmal aus verschiedenen Ländern Europas: Martina und Moritz kochen mallorquinische Auberginen, passend dazu kreiert Bartender Nic Shanker einen Longdrink mit Hierbas – einem auf Mallorca sehr beliebten Kräuterlikör. Bei Björn Freitag gibt es einen deftigen britisch-französischen Snack, außerdem kocht er einen türkischen Lammeintopf.



Hierbas Espumosas

Rezept von Nic Shanker

Der Hierbas, ein Kräuterlikör mit Anisnote, ist eine Art Nationalgetränk auf Mallorca und dieser Drink ist damit Nic Shankers Liebeserklärung an die Baleareninsel. Die Kreation wird als Longdrink serviert und ist ein perfekter Sundowner.



Zutaten für ein Longdrinkglas:

- 4,5 cl Gin (z. B. aus Spanien)
- 1,5 cl Hierbas
- 3 cl Zitronensaft frisch gepresst
- 2 cl Thymiansirup selbstgemacht (s.u.)
- Eiswürfel
- 4 cl Soda
- 1 Spalte Zitrone
- 1 kleiner Zweig Thymian
- 3 Tropfen Olivenöl extra vergine

Eine Zutat für diesen erfrischenden Kräuterdrink ist Thymiansirup – und den bereitet Nic Shanker gern selbst zu. Für den Sirup kocht er Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 auf, gibt dann reichlich Zweige Thymian hinzu. Noch einmal aufkochen, dann abkühlen lassen und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag durch ein Sieb abseihen. In einer sauberen Flasche abgefüllt hält sich der Sirup mehrere Monate.

Zubereitung:

- Gin, Hierbas, Zitronensaft und Sirup zusammen mit Eiswürfeln im Shaker mixen.
- Frische Eiswürfel in ein Longdrinkglas durch das Barsieb abseihen.
- Mit Soda auffüllen und einmal mit dem Barlöffel umrühren.
- Zitronenspalte mit dem Bunsenbrenner bräunen bzw. flambieren und den Drink damit und dem Thymianzweig garnieren.
- Zum Schluss 3 Tropfen Olivenöl dazugeben – für das besondere Mundgefühl.

Turkish Delight

Rezept von Nic Shanker

Ganz ohne Alkohol kommt dieser Traum in Pink daher, ein Knallbonbon der leckerer nicht sein könnte und an einen Urlaub in der Türkei erinnert. Durch den schwarzen Tee und den Granatapfelsaft ist er nicht zu süß, sondern schmeckt tatsächlich erfrischend!



Zutaten für ein Longdrinkglas:

- 5 cl starker, schwarzer Teeaufguss
- 6 cl Ayrar
- 3 EL Granatapfelkerne (aus 1/2 Granatapfel klopfen)
- 1 cl Rosenwasser
- 2 Barlöffel Feigenkonfitüre
- 1 Würfel Lokum (türkische Zuckerpraline)

Tipp: Ayrar ist der typische Trinkjoghurt aus der Türkei, man kann ihn schnell selbstmachen. Einfach Naturjoghurt mit etwas Wasser verdünnen und schaumig schlagen, mit Fleur de Sel abschmecken.

Zubereitung:

- Granatapfelkerne in den Shaker geben und mit einem Stößel kräftig stampfen.
- Ayrar, Tee, Rosenwasser, Feigenkonfitüre sowie Eiswürfel hinzufügen und alles shaken.
- Frische Eiswürfel in das Glas geben und den Drink doppelt abseihen - also durch das Barsieb auf dem Shaker und ein zusätzliches Teesieb.
- Lokum auf ein Spießchen stecken und auf den Drink legen.

Hinweis: Nic Shanker hat sich für einen besonderen Showeffekt entschieden – eine Aromawolke. Mit einem „Cocktail Bubble Maker“ hat er eine mit Fruchtaromen gefüllte Blase erzeugt und über dem Drink platzen lassen.

Le Welsh

Rezept von Clémentin Taeyhals, Cassel, Frankreich

Es ist ein mächtiges Essen, das Clémentin Taeyhals hier aufischt! Im Grunde ein heißer Brotsnack mit viel Käse, Ei und Bier. In Nordfrankreich ist der Welsh unglaublich beliebt. Das Rezept wurde einst von den Walisern erfunden und britische Soldaten haben den „Welsh Rarebit“ dann nach Frankreich gebracht.



Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Cheddar Käse (ggf. einen anderen Käse nach Belieben)
- 4 große Scheiben Weißbrot (am besten vom Vortag)
- 0,3 l dunkles Bier (oder Sorte nach Belieben)
- 4 TL mittelscharfen Senf
- 4 große Scheiben Kochschinken
- 5 Eier (Größe M)
- Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung:

- Käse grob klein schneiden und in einem Topf bei wenig Hitze langsam schmelzen lassen, dabei immer mal umrühren.
- Währenddessen ggf. frische Brotscheiben rösten.
- Trockenes bzw. getröstetes Brot in Bier tunken und auf 4 mittelgroße Auflaufformen verteilen.
- Brotscheiben dünn mit Senf bestreichen und mit dem Kochschinken belegen.
- Ofen auf 180 Grad vorheizen.

-
- Ist der Käse geschmolzen, 0,1 Liter zimmerwarmes Bier und ein Ei hinzufügen, dabei kräftig rühren, bis eine wunderbar sämige Masse entsteht, die an Käsefondue erinnert.
 - Käsemasse mit einer Kelle auf die Auflaufformen verteilen und den Welsh bei 180 Grad ca. 10 Minuten im Ofen backen.
 - Derweil 4 Spiegeleier braten, diese dann auf dem gebackenen Welsh anrichten.
 - Heiß servieren, dazu isst man Pommes frites und einen frischen Salat mit Vinaigrette.

Gefüllte Auberginen auf Mallorquinische Art

Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Auberginen sind ja sowieso das rechte Urlaubssessen – da riecht man förmlich die Sonne und das Mittelmeer! Martina und Moritz machen gleich eine größere Portion, man kann sie nämlich auch kalt essen oder am nächsten Tag wunderbar aufwärmen.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 4-5 Auberginen (am besten schmecken die schlanken)
- 2-3 große Zwiebeln
- 4-6 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Oregano
- 2 EL gemahlener Bockshornklee
- ½ TL Chilipulver (nach Gusto)
- 750 g Hackfleisch (nach Gusto vom Lamm, Reh oder Wildschwein)
- 1 dicker Strauß glattblättrige Petersilie
- 3-4 Anchovis, eingelegt in Olivenöl (nach Gusto)
- 3-4 EL Kapern
- 500 g Tomaten (oder 1 Dose Pelati)

Zubereitung:

- Die Auberginen quer in dicke Portionsstücke schneiden, mit einem Löffel oder mit dem Apfelausstecher so aushöhlen, dass am Boden und rundum eine knapp zentimeterdicke Schicht stehen bleibt. Dieses Fruchtfleisch fein hacken.

- Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls schön klein hacken. In einer tiefen Pfanne oder dem Schmortopf in 2 bis 3 EL Öl andünsten. Das Auberginenfleisch zufügen und alles miteinander etwa 15 Minuten schmurgeln, bis Zwiebeln und Auberginen schön weich sind. Dabei mit Salz, Pfeffer, Chili (wenn das für die Kleinen zu scharf ist, einfach weglassen), mit Oregano und Bockshornklee würzen. Die fein gehackte Petersilie unterrühren und etwas abkühlen lassen.
- Die Hälfte dieser Mischung in eine Schüssel geben, das Hackfleisch zufügen und gründlich mischen. Gut abschmecken. In die Auberginenstücke verteilen, dabei hübsch aufhäufen und etwas festdrücken.
- Zu dem restlichen Zwiebel-Auberginen-Gemisch die gehäuteten, gewürfelten Tomaten geben, in etwas Öl andünsten. Anchovis grob zerpfücken und zusammen mit den Kapern dazwischen verteilen. In einen großen Schmortopf geben und die gefüllten Auberginenstücke in dieses Bett setzen. Den Schmortopf mit einem Deckel verschließen (wer keinen so großen Topf hat, kann auch eine Auflaufform nehmen) und für 90 Minuten in den 160 Grad heißen Backofen stellen (Heißluft / 180 Grad Ober- & Unterhitze).
- So schmurgeln die Aromen herrlich zu einer intensiven würzigen Sauce, und in der Küche kommen verführerische Düfte auf, die uns weit weg nach Mallorca führen...

Beilage: Safranreis. Dafür wird eine kleine Zwiebel fein gewürfelt und in 2 EL Butter angedünstet, Safranfäden zufügen und darin auflösen. 2 Tassen Langkornreis zufügen und mit knapp 4 Tassen Wasser ablöschen, aufkochen, salzen und zugedeckt ausquellen lassen. Nach 20 Minuten ist der leuchtend gelbe, duftende Reis fertig, der die Sauce schön aufnimmt.

Getränk: Dazu passt kraftvoller Rotwein aus Mallorca, für die Kleinen einen Traubensaft oder einen selbst gemachten Eistee (frische Minze mit heißem Wasser aufbrühen, etwas Zitronensaft und Honig dazugeben, alles abkühlen und auf Eis servieren) und schon fühlt man sich direkt an den Strand gebeamt.

„Kuzu Mutancana“ - Lammeintopf mit Trockenfrüchten

Rezept von Orkide Tançgil

Typisch für dieses Gericht aus der osmanischen, also alten türkischen Küche, ist die Kombination von süß und würzig. Zartes Lammfleisch, gepaart mit Trockenfrüchten und Mandeln, machen den Kick dieses Gerichtes aus, besonders in Verbindung mit dem Gewürz Sumach, einem Pulver von der Frucht des Essigbaums.



Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Lammrücken, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, geschält und klein gewürfelt
- 1 TL Weißweinessig
- 2 EL Honig
- 1 TL Salz
- 1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1/2 TL Sumach
- 200 ml warme Brühe (oder Wasser)
- 50 g geschälte Mandeln
- 50 g getrocknete Pflaumen, grob gewürfelt
- 50 g Aprikosen, grob gewürfelt
- 30 g Rosinen
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 2 Bund glatte Petersilie
- 3-4 Tomaten für Salat
- 1 frische, rote Chilischote
- 50 ml Granatapfelsirup

- 50 ml Walnussöl
- Weißer Balsamicoessig
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Butter und Öl in einem beschichteten Topf erhitzen, Lammfleisch hinzugeben und 2–3 Minuten nur durch leichtes Schwenken von allen Seiten heiß anbraten. Hitze reduzieren, weitere 5–6 Minuten anbraten und gelegentlich rühren
- die Zwiebeln zum Fleisch geben und andünsten
- Essig, Honig und Gewürze ebenfalls hineingeben
- mit warmer Brühe ablöschen und für etwa 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen
- Mandeln in einer trockenen Pfanne anrösten
- mit den Trockenfrüchten zum Fleisch geben, rühren und weitere 8–10 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Anrichten:

- die Fleischstücke und Trockenfrüchte dekorativ auf dem Teller platzieren
- dann ein wenig Bratensaft darüber gießen, mit Frühlingszwiebeln locker bestreuen
- für den Salat die Tomate in dünne Scheiben schneiden, wie Carpaccio auf einen Teller legen
- mit dünn aufgeschnittener Frühlingszwiebel, gezupfter Minze und Petersilie bestreuen, mit etwas fein gewürfeltem frischen Chili, Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl und Granatapfelsirup marinieren und zum Schluss mit Walnusskernen garnieren