

Kulinarische Schätze rund um Gelsenkirchen

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Omelette mit Salsiccia und Spinat, dazu grüner Salat Ruhrpott- Entrecôte mit Blätterteigpizza

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

Omelette mit Salsiccia und Spinat

Zutaten

Belag:

ca. 500g Bratwurst (z.B. Salsiccia)
200 g frischer Blattspinat
1 Kohlrabi
2 Radieschen „Eiszapfen“
2 Schalotten
3 EL Honig
Eiswasser (zum Abschrecken)
Bratöl
Salz

Omelette:

6 Eier
30 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Salat:

1 grüner Salatkopf
1 Schalotte
2 EL Dijon Senf
Saft von 1 Bio-Zitrone
ca. 50 ml Rapsöl
ca. 50 ml Olivenöl
ca. 50 ml weißer Balsamicoessig
ca. 50 ml Weißwein
Schuss Sahne

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für das **Topping** den Spinat in Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. In schmale Streifen schneiden und beiseite stellen.

Das Brät aus der Wurst „zuzzeln“ und in heißem Rapsöl kurz anbraten. Ebenso die kleingewürfelten Schalotten. Zum Spinat geben.

Auch den Kohlrabi und die weißen Radieschen in kleine Würfel schneiden, in Rapsöl garen und mit Honig glasieren.

Alle Zutaten miteinander verrühren und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Für das **Omelette** die Eier aufschlagen, Sahne hinzugeben, nach Belieben die Masse salzen und pfeffern und in einer Pfanne bei niedriger Hitze stocken lassen.

Das Omelette vorsichtig aus der Pfanne lösen, auf einer Platte anrichten und die Spinat-Wurstmasse darauf geben.

Den grünen **Salat** waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für das **Dressing** alle Zutaten in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer zu einem sämigen Dressing ziehen. Das Dressing über den Salat träufeln und zusammen mit dem Omelett servieren.

Ruhrpott-Entrecôte mit Blätterteigpizza

Zutaten

Entrecôte:

ca. 1-1,5 kg Entrecôte (in Asche gereift)

1 Handvoll Thymian, Rosmarin, Salbei, Petersilie, Liebstöckel

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Fleur de Sel

Kräuterbutter:

250 g Butter

2 Kohlrabiblätter

je 5 Stängel Petersilie, Schnittlauch, Dill

1 Knoblauchzehe

Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone

1 TL Cayennepfeffer

Pfeffer, Meersalz

Blätterteigpizza:

4 Blätterteigquadrate (tiefgekühlt)

1 große Tomate

2 Büffelmozzarella

100 g Blattpinat

je 5 Zweige Liebstöckel und Blattpetersilie

2 Knoblauchzehen

2 rote Radieschen

1 Streifen Bio-Zitronenschale

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Lecker AN BORD

Zubereitung

Die Asche vom **Fleisch** leicht abklopfen und bei 280 Grad ca. 1,5 Stunden grillen und garen. Währenddessen mehrmals wenden. Das Fleisch vom Grill nehmen und zusammen mit den gehackten Kräutern, dem Zitronenabrieb und etwas Salz in Alufolie ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch mit der Alufolie nochmal auf den heißen Grill. Zum Anrichten die Alufolie entfernen, das Stück in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Fleur de Sel bestreuen.

Für die **Kräuterbutter** die Kräuter, Kohlrabiblätter und Knoblauch hacken. Mit dem Handrührgerät die zimmerwarme Butter mit den restlichen Zutaten vermengen und cremig rühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und bis zum Verzehr wieder kühl stellen.

Für die **Pizzen** jeweils ein Stück Backpapier zuschneiden. Die Tomate über eine feine Reibe ziehen und die Tomatenpulpa auf die Blätterteigquadrate streichen (2 EL beiseitestellen!).

Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Den Spinat in Salzwasser blanchieren abschrecken und in Streifen schneiden. Die Kräuter, Radieschen, und 1 Knoblauchzehe ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Nun werden die Blätterteigquadrate belegt: Auf die Pulpa nun den Mozzarella, die Kräuter und das Gemüse, geben. Salzen und pfeffern. Zum Schluss noch das Olivenöl mit der restlichen Pulpa, der 2. Knoblauchzehe und gehackter Zitronenschale mischen und auf den Belag träufeln.

Die Pizzen nun bei 180 Grad für ca. 7 Minuten backen, bis der Teig gebräunt und der Käse zerlaufen ist.

Zum Servieren in Dreiecke schneiden.

Guten Appetit