

Meisterküche: Klassiker – immer gern gegessen

Kulinarische Klassiker heißen so, weil sie über die Jahre, manchmal über mehrere Generationen zu den beliebtesten Gerichten gehören. In dieser Sendung verraten die WDR-Köche und Bartender Nic Shanker einige ihrer Klassiker.



Inhalt

Cordon bleu mit Kartoffelsalat und Zitronenrelish	2
Tomaten-Risotto-Vogelnest mit Spinat	5
Kaiserschmarrn.....	7
Currywurst mit selbstgemachter Soße	9
Piña Colada	11
Virgin Hugo	13

Cordon bleu mit Kartoffelsalat und Zitronenrelish

Björn Freitag's Cordon bleu aus Kalbfleisch wird mit Käse und Schinken gefüllt. Dazu serviert der Spitzenkoch Kartoffelsalat und ein würziges Relish, das er mit Salzzitronen zubereitet.



Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Scheiben Kalbfleischschnitzel (ca. 600 g; wahlweise Schnitzel vom Schwein)
- 100 g Bergkäse (alternativ passt auch ein mittelalter Gouda oder Emmentaler)
- 50 g Kochschinken (2 große Scheiben)
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 100 g Paniermehl
- 4-6 EL Rapsöl
- 2 EL Butter

Zutaten Relish:

- 1 Salzzitrone (erhältlich im Feinkosthandel oder im gut sortieren Supermarkt)
- 1 Zitrone
- 1 EL kleine Kapern
- 4 Sardellen
- Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Salat:

- 4 große Kartoffeln (festkochend)
- ¼ Kopf Endiviensalat (alternativ Feldsalat oder Rucola)
- 1 TL Senf
- 40 ml Kapernsaft
- 50 ml Rapsöl
- 2 EL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer

Besondere Utensilien:

- Fleischplattierer/ -klopfer
- Frischhaltebeutel o.ä.

Zubereitung:

- Ungeschälte Kartoffeln kochen.
- Die Schnitzel mit einem Frischhaltebeutel abdecken und dann platt klopfen, bis sie ca. 5 mm dick sind.
- Zwei Schnitzel komplett mit Kochschinken und Käse belegen (Rand aussparen) und dann mit den anderen zwei Schnitzeln bedecken. Die Ränder gut andrücken und ggf. mit Metallspießchen oder Zahnstochern aus Holz feststecken. Die beiden gefüllten Fleischpakete rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Für die Panade die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen. Mehl und Paniermehl auf Tellern verteilen.
- Die Fleischpakete zuerst im Mehl wenden, abklopfen, dann ins Ei dippen und zum Schluss mit reichlich Paniermehl bestreuen. Sofort ins heiße Fett geben. Hitze reduzieren, Butter hinzufügen und die Cordons bleus langsam von einer Seite goldbraun braten. Dabei immer wieder die Pfanne schwenken, damit das heiße Fett an der oberen Seite über die Panade läuft. Schließlich wenden und auch die andere Seite knusprig werden lassen. Das Braten dauert insgesamt mindestens 10 Minuten.

Für das Relish:

- Salzzitrone in sehr feine Würfel schneiden.
- Zitrone filetieren.
- Zitronenfilets zusammen mit den Sardellen und den Kapern mit einem großen Messer fein hacken.

- Pfeffer zufügen und alle Zutaten gut vermischen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Abschmecken.

Für den Salat:

- Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
- Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Für das Dressing Senf, Kapernsaft, Rapsöl und Weißweinessig sehr kräftig aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffeln und Salat in eine große Schale geben und mit dem Dressing marinieren. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Dann nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und umrühren.

Anrichten:

Cordons bleus halbieren und auf vier großen Tellern anrichten. Je einen Esslöffel Relish auf das Fleisch geben. Kartoffelsalat daneben setzen. Sofort servieren.

Tipp:

Falls Relish übrig bleibt, kann man es im Kühlschrank einige Tage lagern und dann zu Käse oder anderen Fleischgerichten genießen.

Tomaten-Risotto-Vogelnest mit Spinat

Anja Petralia tischt das legendäre, italienische Reisgericht auf – Risotto! Wegen ihrer italienischen Wurzeln gehört die lecker cremige, schlotzige Speise zum absoluten Standard in ihrer Küche.



Zutaten für 2 Portionen:

- 600 ml Gemüsebrühe
- 2 Tomaten
- 1 EL Ghee (Butterschmalz) oder Kokosfett
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 100 g Baby Spinat, gewaschen
- 1 TL Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 2 EL Parmesan, gerieben
- 2 Bio-Eier

Bei Bedarf garnieren mit kaltgepresstem Olivenöl, ein paar Spinatblättern und grob gehobeltem Parmesan.

Zubereitung:

- Gemüsebrühe erhitzen.
- Tomaten waschen und in feine Würfel schneiden.
- Knoblauchzehen pellen und mit dem Kochlöffel grob zerdrücken.
- Ghee oder Kokosfett in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin anbraten.
- Risottoreis zugeben und mitbraten, bis er glasig ist.
- Mit Weißwein ablöschen, alles kurz aufkochen und den Wein reduzieren lassen.
- Tomatenwürfel zum Reis in die Pfanne geben und untermischen.
- Die heiße Gemüsebrühe nach und nach angießen. Dabei gelegentlich umrühren, bis der Reis nach ca. 30 Minuten al dente und schön „schlotzig“ ist, so wie ein Risotto nun mal sein soll.
- Spinat zugeben und unterheben.
- Pfeffer, Kurkuma und Parmesan untermischen. Das Risotto sollte durch die Brühe und den Käse salzig genug sein, bei Bedarf noch mit Salz abschmecken.
- Herd auf die niedrigste Stufe stellen.
- Mit dem Kochlöffel zwei flache Mulden in den Reis drücken und die zwei Eier vorsichtig hineingleiten lassen und salzen.
- Deckel schließen und die Eier etwa 10 Minuten stocken lassen (je nachdem, wie weich man sein Ei mag, auch kürzer).
- Haben die Eier die gewünschte Konsistenz erreicht, kann serviert werden.
- Wenn gewünscht das Risotto mit Spinatblättchen, Parmesanstreifen und Olivenöl garnieren.

Kaiserschmarrn

Aus Eiern lässt sich vortrefflich Süßes zubereiten. Es gibt ja Mehlspeisen, die ohne Mehl auskommen, aber niemals ohne Ei. Zum Beispiel: Kaiserschmarrn.



Kaiserschmarrn (für zwei Personen):

- 4 Eier
- 4 TL Zucker
- Salz
- 50 ml Sahne
- 1 TL Vanillezucker (wer hat, nimmt ½ TL gemahlene Vanille)
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1-2 EL Zitronenlikör (wer auf Alkohol verzichten möchte, nimmt etwas Zitronensaft)
- 50 g Mehl
- 2-3 EL Rumrosinen (alternativ ohne Alkohol: Rosinen in Apfelsaft eingeweicht)
- 30 g Butter
- Puderzucker

Zubereitung:

- Die Eier trennen. Das Weiße zu Schnee schlagen, dabei eine Salzprise gleich zu Beginn und zwei Löffel Zucker langsam gegen Ende hinzurieseln lassen.

- Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, Sahne, Vanillezucker, Zitronenschale, Likör und Mehl glatt rühren, die abgetropften Rosinen untermischen und schließlich den Eischnee gleichmäßig unterheben.
- Zwei Drittel der Butter in einer beschichteten Pfanne (26 cm Durchmesser) erhitzen.
- Den gesamten Teig hineingießen und kurz auf der heißen Herdplatte hochgehen lassen. Dann in den 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen.
- Nach ca. 8 Minuten, wenn die Oberfläche gestockt wirkt, den Fladen mit zwei Gabeln in Stücke reißen, die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen und Puderzucker darüber stäuben.
- Nochmals für 4 Minuten in den Backofen stellen und karamellisieren lassen.

Beilage: Zwetschkenröster oder Marillenröster (wie in Österreich die Sauce aus gedünsteten Zwetschgen oder Aprikosen heißt) oder Apfelmus.

Getränk: Ein Kaffee, wie ihn die Österreicher als Einspänner lieben, mit einem Schlag Sahne oder als Schale Gold, mit flüssiger Sahne.

Currywurst mit selbstgemachter Soße

Currywurst und Pott – eine unzertrennliche Liebe! Zwar wurde die Currywurst in Berlin erfunden, ist aus dem Ruhrgebiet längst nicht mehr wegzudenken. Das hat auch Herbert Grönemeyer schon früh erkannt und widmete dem Würstchen sogar ein eigenes Lied. Wir kochen lieber, als zu singen.



Zutaten für zwei Portionen:

- 2 bis 4 gebrühte Bratwürste
- Öl zum Braten

Soße:

- 150 g Erdbeeren
- ½ kleine Zwiebel
- 1 kleine Chilischote (Schärfe nach Geschmack)
- 1 cm frische Ingwerwurzel
- 1 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 0,5 Liter Gemüsebrühe
- 200 ml passierte Tomaten
- 2 EL Rübekraut
- Currypulver (Schärfe nach Geschmack)
- 1 TL süßes Paprikapulver

- 1 Messerspitze Kreuzkümmel
- Saft einer halben Zitrone
- ½ TL Bio-Zitronenabrieb
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden.
- Chilischote waschen und fein hacken.
- Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken.
- Zwiebeln schälen und würfeln.
- Öl im Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Erdbeeren, Chili, Tomatenmark und Ingwer hinzugeben, dann alles mit Gemüsebrühe ablöschen.
- Passierte Tomaten zugeben und die Soße bei wenig Hitze mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch rühren, damit die Soße nicht am Topfboden festklebt. Wenn nötig, noch etwas Brühe oder Wasser zufügen.
- Anschließend Zuckerrübensirup, ½ Teelöffel Curry, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Zitronensaft und Zitronenabrieb hinzugeben.
- Alles mit einem Stabmixer fein pürieren und nochmal etwa fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Würste mehrmals schräg einschneiden und in heißem Öl in einer Pfanne beide Seiten kross anbraten.
- Würste in Stücke schneiden, die Curry-Soße darüber geben und mit Currypulver bestreuen.
- Currywurst aufessen – Mahlzeit!

Tipp: Wenn Soße übrigbleibt, kann man sie im Kühlschrank gut einige Tage aufbewahren. Es ist kein Problem, die Soße nach individuellen Vorlieben abzuschmecken.

Piña Colada

Piña Colada ist ein echter Klassiker. Er schmeckt nach Kokosnuss und Ananas – hol dir mit diesem Rezept ganz einfach den Sommer zurück.



Die Menge der Zutaten sind angepasst auf ein bauchiges „Hurricane“-Glas (0,4 Liter).

Zutaten für den Premix/Basis:

- 200 ml Cream of Coconut (dickflüssige Kokos-Creme mit Rohrzucker gesüßt)
- 0,8 l Ananassaft

Beide Zutaten kräftig im Mixer vermischen.

Zutaten für die Piña Colada:

- 0,2 l Premix
- 4 cl Sahne
- 1 Scheibe frische Ananas
- 4 cl Rum
- 3 EL Crushed Ice

Besondere Utensilien:

- Standmixer

Zubereitung:

Für die Piña Colada die Sahne, frische Ananas, Kokos-Premix mit Rum und Crushed Ice im Mixer zu einem sämigen Drink verarbeiten.

In ein gekühltes Glas abseihen und z.B. mit einer Scheibe Ananas dekorieren. Mit einem Strohhalm servieren.

Virgin Hugo

Hast du Minze und Holunderblütensirup schon mal zusammen probiert? Köstlich!! Dieser Virgin Hugo ist alkoholfrei und super einfach zuzubereiten.



Die Menge der Zutaten sind angepasst auf ein bauchiges Weinglas (0,3 Liter).

Zutaten:

- 1 Zweig Minze
- ½ Bio-Limette
- 1 cl Holunderblütensirup
- 200 ml Ginger Ale
- Eiswürfel

Besondere Utensilien:

- Barlöffel

Zubereitung:

- Minze kräftig zwischen den Handflächen „anklatschen“ und in das Glas geben.
- Limette in vier Stücke schneiden, leicht über dem Glas auspressen und dann hineingeben.

- Holunderblütensirup hinzugeben und alles einmal umrühren.
- Eiswürfel zugeben und mit Ginger Ale auffüllen. Nochmals kurz umrühren.
- Je nach Bedarf mit einem Strohhalm servieren.