

Einfach & köstlich - Heimatküche mit Björn Freitag

Türkisch kochen mit Orkide Tançgil

„Kuzu Mutancana“ - Lammeintopf mit Trockenfrüchten von Orkide Tançgil

Orkide hat ein Rezept aus der osmanischen, also alten türkischen Küche, mitgebracht. Typisch dafür 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. Björn ist auf jeden Fall begeistert und spart nicht mit Komplimenten.

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 gewürfelm frischen Chili, Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl und Granatapfelsirup marinieren und zum Schluss mit Walnusskernen garnieren

Möhreneintopf mit Kalbsfrikadellen

von Björn Freitag

Da Eintöpfe in der türkischen Küche sehr beliebt sind, bereitet Björn einen Klassiker aus seiner Kindheit für Orkide zu, so wie ihn seine Oma schon gemacht hat: Ein dicker Eintopf aus Kartoffeln und Möhren, lecker abgeschmeckt, und dazu Frikadellen wie aus dem Bilderbuch - innen saftig und außen mit schöner Kruste.

Zutaten für 4 Portionen:

4 Möhren
2 Kartoffeln
300 ml Kalbsfond
frischer Majoran
1-2 trockene Brötchen oder altes Weißbrot
Etwas Semmelbrösel
400 g Kalbsoberschale
1 EL Tomatenmark
1 TL Düsseldorfer Senf + Senf zum Servieren
1 große Zwiebel
1 Ei
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Bd. Petersilie
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten
Extra: Fleischwolf

Zubereitung:

- Kartoffeln, Karotten und eine Zwiebel fein würfeln und in einem Topf geben
- mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeer und Wacholderbeeren dazugeben
- anschließend mit etwas Gemüse- oder Kalbsfond aufgießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Für 15-20 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. (Der Eintopf sollte zum Schluss relativ dick sein, also während der Kochzeit nur bei Bedarf etwas Fond nachgießen.)

Parallel:

- trockene Brötchen in grobe Stücke zerbrechen und in lauwarmem Wasser einweichen
- Fleisch in Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen
- Ei, Tomatenmark, Senf, fein geschnittene Zwiebel, halber Bund feingehackte Petersilie zum Fleisch geben
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Brötchen ausdrücken und ebenfalls dazugeben, alles gut durchmischen und bei Bedarf mit etwas Semmelbrösel abbinden
- Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten gut ausbraten
- Eintopf mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken, gezupften Majoran sowie den Rest feingehackter Petersilie unterheben

Anrichten:

Zum Schluss den Eintopf auf Tellern anrichten, die Frikadellen dazu platzieren und mit Senf servieren.

Börek mit Fruchtfüllung & Schlagsahne

von Björn Freitag und Orkide Tançgil

Orkide überrascht Björn mit einer Grundzutat, die in der türkischen Küche nicht wegzudenken ist: Yufka-Teig. Der hauchdünne Strudelteig wird für Börek verwendet, die mit Fleisch oder Spinat werden. Da Björn aber gerne ein Dessert möchte, entwickeln sie eine süße Variante, ganz dem Motto: Türkei meets NRW.

Zutaten für 4 Portionen:

6-8 Blätter Yufka-Teig (aus dem türkischen Supermarkt)

Je eine Handvoll getrocknete Aprikosen, Pflaumen und Rosinen

50 g geschälte, weiße Mandeln

50 g Walnusskerne

50 g Butter

1 EL Honig

2 EL Paniermehl

250 ml Sahne

2 TL Zucker

2 TL Granatapfelficksaft (aus dem türkischen Supermarkt)

750 ml Öl zum Frittieren

Minze zum Garnieren

Zubereitung:

- die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und kaltstellen
- Nüsse und Mandeln grob hacken und in einer Pfanne anrösten
- dann Butter dazugeben, mit Paniermehl abbinden
- getrocknete Aprikosen und Pflaumen in Würfel schneiden und zusammen mit den Rosinen unterheben
- die Fruchtmischung in der Pfanne mit dem Honig verrühren

Parallel:

- das Öl zum Frittieren auf Temperatur bringen
- jeweils 2 Esslöffel der Fruchtmischung auf die breite Seite des dreieckigen Yufkablatts geben, dabei 2 cm Platz zum Rand lassen
- die Seiten einklappen und den Börek eng einrollen
- die Spitze mit Wasser befeuchten und dann die Rolle schließen
- die Teigrollchen im Öl goldbraun ausbacken

Anrichten:

Mit der Schlagsahne auf Tellern anrichten, mit etwas Granatapfelficksaft und Minze garnieren.