

## Friesland wir kommen!

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

### **Flammkuchen mit Kimchi, Gouda und Asiamayonnaise Rindfleischburger mit Gurkenpickles, BBQ- und Goudasauce Marinierte Beeren mit gratinierter Quarkmasse**

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

#### **Flammkuchen mit Kimchi, Gouda und Asiamayonnaise**

##### **Zutaten**

##### **Für den Flammkuchenteig**

500 g Mehl  
200 ml kaltes Wasser  
2 El Olivenöl  
10 g Salz

##### **Für den Belag**

300 g Kimchi  
100 g Gouda, in grobe längliche Streifen geschnitten  
100 g Gouda  
100 g selbstgepickelte Gurken (Siehe Hauptgang)

##### **Für die Asiamayonnaise**

150 g Sojasauce  
1 kleine rote Zwiebel geschält, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe geschält, gewürfelt  
1 Stück Zitronengras angedrückt  
200 g Mayonnaise (z.B. Sushi-Mayonnaise aus einem asiatischen Supermarkt)

##### **Zubereitung**

Alle Zutaten für den Flammkuchenteig zusammen in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine mit Knethaken geben und 3- 5 Minuten auf mittlerer Stufe zu einer homogenen Masse verkneten. In zwei gleichgroße Teile teilen, zu Kugeln formen und abgedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig auf Backpapier möglichst dünn ausrollen.

Mit etwas Gouda bestreuen und im Grill auf höchster Stufe oder im Ofen bei 250° Ober- und Unterhitze 3-4 Minuten hellbraun vorbacken.

Für die Sojamayonnaise die Sojasauce mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln und dem angedrückten Zitronengras auf ein Drittel reduzieren.

Alles durch ein Sieb auf die Mayonnaise geben und mit einem Schneebesen verrühren. Bis zum Servieren kalt stellen.

## **Anrichten**

Die vorgebackenen Flammkuchen mit dem Kimchi, den Gurken belegen und mit den Goudastreifen belegen. Mit einer feinen Reibe den restlichen Gouda über den Flammkuchen reiben und nochmals 3-4 Minuten goldbraun backen.

Auf einem Holzbrett mit der Asiamayonnaise à Part servieren.

## **Rindfleischburger mit gepickelten Gurken, BBQ- und Käsesauce**

### **Zutaten**

4 Brioche-Burgerbrötchen

1 Kopf Salat nach Gusto

1 Rote Zwiebel, geschält, geviertelt, in feinen Streifen

600 g Rindfleisch (Schulter/Wade - durchwachsen)

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### **Für die gepickelten Gurken**

200 g Gurken (Mini/Snack)

5 Stiele Dill

200 ml Wasser

100 ml Weißweinessig

50 g Zucker

1 El Salz

1 El Senfkörner, gelb

1 TI Pfefferkörner, schwarz

5 Stck Pimentkörner

2 Lorbeerblätter

2 Kardamomkapseln

### **Für die Käsesauce**

2 El Butter

2 El Mehl

2 TI Paprikapulver, edelsüß

1 Prise Muskat

200 ml Milch

200 g Gouda, gerieben

Salz

### **Für die BBQ-Sauce**

3 El neutrales Öl

30 g brauner Zucker

2 rote Zwiebeln, geschält, gewürfelt

4 TI geräuchertes Paprikapulver

2 rote Spitzpaprika, gewaschen, gewürfelt  
4 Roma Tomaten, gewaschen, gewürfelt  
1 Schuss dunkler Balsamico  
Salz

## **Zubereitung**

Das Fleisch von den grobe Sehnen befreien und in Streifen schneiden.  
Durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen. In vier gleich große Stücke aufteilen und mit der Hand zu 2 cm dicken Pattys formen.

Fünf Minuten vor dem Grillen kräftig salzen und pfeffern. Dadurch tritt der Fleischsaft aus, der beim Grillen karamellisiert. Bei hoher Hitze von jeder Seite 3 Minuten kräftig grillen, vom Grill nehmen und weitere 3 Minuten ruhen lassen.

Die Burgerbrötchen in der Mitte halbieren und kurz von allen Seiten auf dem Grill antoasten.

Den Salat in grobe Stücke zupfen waschen und trockentupfen.

**Für die gepickelte Gurken:** In einem kleinen Topf Wasser, Weißweinessig, Zucker, Salz und Gewürze aufkochen und mindestens eine halbe Stunde beiseite stellen. Besser über Nacht ziehen lassen.

Die Gurken in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Spitzen vom Dill abzupfen, hacken und zu den geschnittenen Gurken geben. Den Pickelsud über ein Sieb auf die Gurken gießen und mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

**Für die Käsesauce:** Die Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Bei niedriger Hitze zwei Minuten anschwitzen. Die Gewürze dazugeben und ebenfalls eine Minute mit anschwitzen. Die Milch dazugeben, alles einmal aufkochen und zwei Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den geriebenen Gouda einrühren. Mit Salz abschmecken und bis zum Servieren bei Zimmertemperatur beiseite stellen.

**Für die BBQ-Sauce:** In einem Topf mit dem Öl die roten Zwiebeln mit dem braunen Zucker karamellisieren lassen. Das geräucherte Paprikapulver und ein gute Prise Salz dazugeben und kurz mit anschwitzen. Die Paprika- und Tomatenwürfel dazugeben und alles einmal aufkochen. Bei niedriger Hitze 15 Minuten einkochen lassen und mit dem Stabmixer mixen. Mit einem Schuss dunklen Balsamico und Salz abschmecken und beiseite stellen.

## **Anrichten**

Auf die Unterseite des Brötchens die Käsesauce geben und verstreichen. Das Fleisch, den Salat, die roten Zwiebeln und die Gurken darauf anrichten. Die Oberseite des Brötchens mit der BBQ-Sauce bestreichen, darauf geben und servieren.

## **Marinierte Beeren mit Eierlikör und gratinierter Quarkmasse**

### **Zutaten**

#### **Marinierte Beeren**

150 g Heidelbeeren  
150 g Stachelbeeren, weiss und rot  
150 g oder Himbeeren  
2 El Puderzucker  
50 ml Bitterorangenlikör  
6 El Eierlikör

#### **Gratinierte Quarkmasse**

400 g Quark  
1 Eigelb  
20 g brauner Zucker  
1 Vanilleschote Mark  
1/2 Zitronenabrieb  
2 Eiweiß  
30 g brauner Zucker

### **Zubereitung**

Die Beeren von den Stielen befreien, waschen und in eine Schüssel geben. Mit dem Puderzucker und dem Bitterorangenlikör marinieren und in Gläschen füllen.

Den Quark mit dem Eigelb, dem braunen Zucker, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronenabrieb verrühren.

Die Eiweiß mit dem braunen Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer bei mittlerer Stufe schaumig steif schlagen. Die aufgeschlagene Eiweißmasse mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse unterheben.

### **Anrichten**

Die Beeren auf vier Gläser verteilen und je eineinhalb Esslöffel Eierlikör darauf geben. Je drei Esslöffel der Quarkmasse darauf geben und mit dem Bunsenbrenner gratinieren. Nach Belieben mit Beeren und einer Minzspitze garnieren.

**Guten Appetit!**