

Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich – Alkmaar und Egmond aan Zee in Nord-Holland

Der Beemster und die bescheidene Zwiebel

Rezept von Brian Luikel

Ursprünglich wurde die Zwiebel in Heu eingewickelt und anschließend mit Ton aus dem Beemsterpolder ummantelt. Die Erde des trockengelegten Binnensees ist sehr mineralreich. Für alle, die keinen Polder vor der Haustür haben: Die Zwiebel schmeckt auch hervorragend in einer Salzkruste gebacken.



Zutaten (2 Personen):

- 2 Zwiebeln
- 1,5 kg grobes Meersalz
- 2 Eier (es wird nur das Eiweiß benötigt)
- Butter zum Anbraten
- Knoblauchcreme
- Beemster-Käse-Creme oder alternativ sehr alter Bauernkäse
- Zwiebel Consommé

Zubereitung:

- Die Zwiebeln am Strunk abschneiden, sodass sie einen aufrechten Stand erhalten. In eine feuerfeste Form dicht nebeneinanderstellen.
- Eier trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben, das Meersalz mit dem Eiweiß vermengen und über die Zwiebeln verteilen.
- Anschließend bei 160°C Ober- und Unterhitze für 45 Minuten im Ofen garen.
- Nach der Garzeit die Salzkruste aufschlagen. Die Zwiebeln leicht abkühlen lassen, halbieren und aus der Schale lösen.
- Die Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Butter an der Schnittseite leicht anbraten, bis sie stark karamellisiert sind.
- Anschließend die Käse- und Knoblauchcreme auf einem tiefen Teller in einem Zwiebelring anrichten und eine Zwiebelhälfte drauflegen.
- Zum Schluss mit einer Zwiebel Consommé den Teller füllen.

Makrele mit Butter-Vanille-Soße

Rezept von Brian Luikel

Brian Luikel hat es sich zur Aufgabe gemacht, nur Zutaten für seine Rezepte zu verwenden, die in den Niederlanden wachsen. Überraschenderweise hat er für die Vanile einen kleinen niederländischen Erzeuger gefunden.



Zutaten (2 Personen):

- 1 filetierte Makrele
- 200 g Butter
- 50 ml Apfelessig
- 50ml Cidre
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Pastinake

Zubereitung:

- Die Pastinake in grobe Stücke schneiden und kurz 10 Minuten in heißem Wasser garen. Die gegarten Stücke langsam in Butter anbraten, bis sie stark karamellisiert sind. Anschließend die Pastinake mit etwas Salz pürieren.
- Die filetierte Makrele bei 180°C für 15 Minuten im Ofen backen. Alternativ kann sie für zwei Minuten bei 80°C im Dampfgarer gedämpft werden.



-
- Apfelessig und Cidre kurz in einem Topf aufkochen und einkochen lassen, bis nur noch ein Esslöffel der Flüssigkeit übrig ist.
 - Butter in den Topf mit dem reduzierten Apfelessig und Cidre geben und schmelzen lassen. Vanillemark hinzugeben und die Soße ruhen lassen.
 - Pastinaken-Creme auf dem Teller anrichten und die Makrelen-Tranche auf die Creme legen. Anschließend die Vanille-Butter-Sauce über die Makrele geben.

Makrele mit Stielmus und marinierten und karamellisierten roten Zwiebeln

Rezept von Brian Luikel

Für sein Makrelengericht hat Björn Freitag etwas Typisches aus NRW mitgebracht: Rübstieler. Der Spitzenkoch verfeinert sein Gericht mit karamellisierten roten Zwiebeln.



Zutaten (für 2 Personen):

- 1 filetierte Makrele
- 2 Stauden Stielmus
- 3 Kartoffeln
- 2 EL Crème fraîche
- Muskatnuss
- 2 rote Zwiebeln
- 3 EL braunen Zucker

Zubereitung:

- Die filetierte Makrele bei 180°C für 15 Minuten im Ofen backen.
- Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen, abgießen und mit Crème fraîche grob stampfen. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.
- Stielmus blanchieren und kalt abschrecken.



-
- Stielmus fein hacken und unter die Kartoffeln heben.
 - Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in einem Topf mit etwas Wasser und braunem Zucker karamellisieren.
 - Den Kartoffelstampf auf dem Teller anrichten. Darauf die Makrele geben und mit den karamellisierten Zwiebeln garnieren.

Alkmaarer Käsesuppe

Rezept von Sophie van der Horst

Nach einem Besuch auf dem Käsemarkt wird sich in Alkmaar mit einer traditionellen Käsesuppe gestärkt. Natürlich spielt hier der Käse in seinen unterschiedlichen Reifegraden die Hauptrolle.



Zutaten (für 4 Personen):

- 250 g Butter
- 4 weiße Zwiebeln
- 8 Schalotten
- 5 Zehen Knoblauch
- 1 Stange Lauch
- 5 EL Kichererbsenmehl
- 8 EL Rosmarin
- 8 EL Thymian
- 4 EL Oregano
- 200ml Weißwein
- 3 Liter Wasser
- 200 g alter Käse



- 200 g mittelalter Käse
- 200 g junger Käse
- 500 g geriebenen Käse

Zubereitung:

- Zwiebeln hacken, Schalotten in Viertel schneiden und Lauch in Ringe schneiden.
- Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen und anschließend die Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Sobald die Zwiebeln glasig sind, die Kräuter hinzugeben.
- Sobald die Kräuter duften Lauch hinzugeben. Etwa 10 Minuten garen, bis der Lauch weich ist.
- Alles mit trockenem Weißwein ablöschen und Kichererbsen Mehl unterrühren. Wasser und einen Teelöffel Salz hinzufügen, anschließend die Suppe etwa 45 Minuten leicht köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit den alten, jungen und mittelalten Käse in Würfel schneiden.
- Nachdem die Suppe 45 Minuten lang geköchelt hat, mit einem Pürierstab pürieren. Daraufhin die Käsewürfel sowie den geriebenen Käse hinzufügen. Die Suppe erneut pürieren. Falls erforderlich, etwas Wasser zugeben.
- Tipp: Für den besonderen Touch garnieren Sie die Suppe mit Walnüssen und frischer Petersilie.

Holländische vegane Appeltaart

Rezept von Sophie van der Horst

Die Appeltaart gehört zu den beliebtesten Kuchen in der Region Noord-Holland. Das Geheimnis des Kuchens sind die säuerlichen Äpfel.



Zutaten für (4 Personen):

- 400 g Dinkelmehl
- 2 EL Backpulver
- 1 Leinsamen-Ei (1 Esslöffel gemahlene Leinsamen, 3 Esslöffel Wasser)
- 120 g Kokosblütenzucker
- 250 g vegane Margarine
- Eine Prise Salz
- 4 Äpfel
- 300 g Rosinen

Für die Streuselschicht:

- 100 g Dinkelmehl
- 40 g Kokosnussblüten
- 75 g vegane Margarine
- 2 Esslöffel Kokosnussschalen

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C Grad vorheizen.
- Dinkelmehl, Leinsamen-Ei, Kokosblütenzucker, Margarine und Salz zu einem glatten Teig kneten und eine halbe Stunde stehen lassen.
- In der Zwischenzeit Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Rosinen und Zimt auf einem Backblech vermischen.
- Die Apfelfüllung für 15 Minuten in den Ofen schieben, bis die Äpfel zu schwitzen beginnen.
- Eine Kuchenform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig auf dem Boden und am Rand der Kuchenform gleichmäßig verteilen und in den Gefrierschrank stellen.
- Für die Streusel alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
- Kuchenboden aus dem Gefrierschrank nehmen und anschließend die Äpfel aus dem Ofen auf den Kuchenboden geben.
- Die Streusel über den Kuchen bröseln und 40 Minuten bei 170 °C backen.