

Märkische Allgemeine

02.07.2015

Auflage: 121.342

24 Mittwoch,
1. Juli 2015

BRANDENBURGISCHER SOMMERABEND 2015

MAZ

Brandenburg unter Dampf: Köche brutzeln für den Sommerabend

Herzhafte Bissen vom Buckelrind

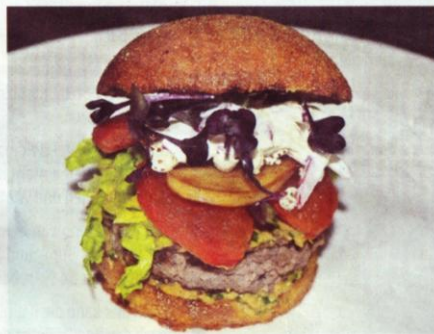
Dieter Kobusch aus dem Dämeritz-Seehotel kreiert seinen Burger

Zebu-Patties

2 kg Zebu-Fleisch aus der Oberschale,
2 El Schalottenwürfel, Salz, Pfeffer
Das Fleisch wolfen. Die Schalottenwürfel in Butter anschwitzen und mit den Gewürzen zu dem Fleisch geben. Die Masse abschmecken und Patties, 1,5 cm hoch, in der Größe der Brötchen daraus formen. Die Patties 1 Stunde anfrieren und anschließend in der Pfanne von beiden Seiten braten.

Gemüsecreme

2 Zucchini
2 Auberginen
4 Paprika rot und gelb
160 ml Olivenöl
400 g Crème fraîche
20 g Basilikum gehackt
1 El Rosmarin gehackt
1 El Thymian gehackt
Saft einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer, Zucker
Gemüse waschen. Zucchini und Auberginen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten grillen. Paprikas vierteln, Kerngehäuse entfernen und rösten. Die Paprika von ihrer Haut befreien. Das Gemüse in einen Mixer geben und mit Olivenöl zu einer Paste mixen. Die Masse mit Crème fraîche, Zitronensaft und Kräutern verrühren. Mit Salz,



Ein echter Sommersnack: der Zebu-Burger.

FOTO: PR

Pfeffer und Zucker abschmecken.

Burger-Brötchen

250 g Milch
125 g Wasser
120 g Maisgries
500 g Mehl
7 g Trockenhefe
2 El Zucker
1 ½ Tl Salz, 1 Ei
55 g Butter
Alle Zutaten bis auf die Butter zu einem Teig kräftig kneten. Anschließend die Butter zugeben und Brötchen à 50 g daraus formen. Die Brötchen 30 Minuten gehen lassen. Für 12 Minuten bei 180° C backen.

Füllung

200 g Schmand
200 g Radieschen
4 St. Mini-Römersalat
200 g getrocknete Tomate
4 Schalen Kresse
500 g gebratene Kräutersaitlinge
Die Patties halbieren, und kurz grillen. Anschließend mit der Gemüsecreme bestreichen. Darauf den heißen Zebu-Pattie geben, wieder mit der Gemüsecreme bestreichen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und fein geschnittene Radieschenstifte zugeben. Jetzt mit den übrigen Zutaten auf den Burger schichten.

„Pommes“ mal anders

Ulrike Laun vom „Landlust“ Körzin serviert Kichererbsen-Fries mit Beerenketchup

Kichererbsen-Fries

400 g gekochte Kichererbsen
50 g Kastanienmehl
50 g Tapiokastärke
1 ganze geschälte Zwiebel
3 bis 4 g Salz
10 g Schabzieglerklee
60 g Beelitzer Kürbiskernöl
Kichererbsen mit der Zwiebel und den Gewürzen, Stärke und Kastanienmehl, sowie Kürbiskernmehl in einer Küchenmaschine pürieren. Die Masse in zwei Zentimeter Dicke auf ein Blech streichen, kurz anfrosten, danach in Stifte von zwei Zentimeter Breite und etwa acht Zentimeter Länge bringen. Die Stifte in schwimmendem Fett bei 120°C ca. 5 Minuten backen. Gut abtropfen lassen und mit dem frischen Johannisbeerenketchup servieren.

Johannisbeerenketchup

300 g Johannisbeeren
150 g Zucker
3 g Vitamin-C-Pulver
50 ml Rotwein

geriebene Schale von einer halben Orange
Fruchtfleis von einer Orange
dazu kommt noch frisch

gemahlener Ceylonzimt
Beeren mit Zucker, Saft, Fruchtfleisch, Rotwein und Zimt unter ständigem Rühren 15 min köcheln lassen. Mit dem Pürierstab grob zerkleinern, durch ein Sieb streichen und das Vitamin-C-Pulver einrühren.

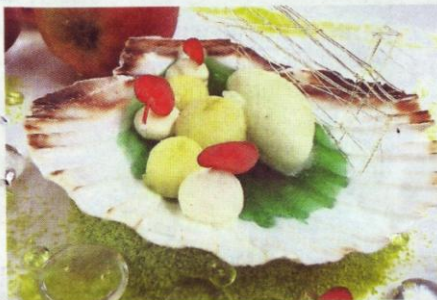


Kichererbsenstäbchen
Johannisbeer-Ketchup.

FOTO

Süß und lecker: Leckmuschel 2.0

Das Rezept für das Dessert steuert Phillip Stapel vom „Lakeside“-Burghotel Strausberg bei



Fruchtig, lecker und süß: die Leckmuschel 2.0.

FOTO: PR

Apfel-Gelee

0,5 l Apfelsaft (Naturtrüb)
1 Stk. Sternanis
6 Stk. Koriandersamen
50 g Zucker
6 Blatt Gelatine
grüne Lebensmittelfarbe
Apfelsaft mit den Gewürzen aufkochen, dann den Saft abseihen und mit der Gelatine versehen. Das Gelee in die gewünschte Form gießen und auskühlen lassen.

Karamellisierte Äpfel

1 Stk. Granny Smith Apfel
Zucker
100 ml weißen Portwein

Abrieb von 1 Zitrone

Den Apfel schälen und mit Hilfe eines Perlenausstechers kleine Kugeln aus dem Apfel stechen. Den Zucker karamellisieren und die Apfelperlen hinzugeben. Mit dem Portwein ablöschen und Zitronenabrieb hinzugeben.

Apfelsorbet

1 kg grünes Apfelmark
100 g Glucosesirup
100 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
Das Apfelmark zusammen mit allen Zutaten erhitzen, bis sich die Glucose und der

Zucker aufgelöst haben. 1 ganze für ca. 8 Stunden einer Schüssel in den T kühlher geben. Gelegentlich umrühren damit sich feine Eiskristalle bilden.

Vanille-Zitronenschma

200 g Schmand
1 Vanilleschote
Abrieb 1 Zitrone
100 g Zucker
Das Mark der Vanille zusammen mit den restlichen Zutaten vermengen. Nun Zuta zu einer köstlichen Kiheitserinnerung zusammen fügen.