

## Meisterküche

# Snackfood – Für die Gäste nur das Beste!

In der „Meisterküche“ präsentiert Yvonne Willicks kulinarische Highlights des Jahres. Sie erwarten Besuch, planen eine Feier? Die Meisterküche liefert leckere Inspiration – denn für die Gäste, gibt es bei uns nur das Beste!

### Alle Rezepte aus der Sendung:

<b>Kölsche Blutwurst in der Kartoffelrosette</b>	<b>2</b>
<b>Russische Hot Dogs nach Alexander Wulf</b>	<b>4</b>
<b>Gulaschsuppe und Landbrot mit Mascarponecreme</b>	<b>8</b>
<b>Mengpüffert-Cupcakes mit Knoblauch-Kräuter-Topping</b>	<b>11</b>

## Kölsche Blutwurst in der Kartoffelrosette

Das ist ein so feines Essen, das man es auch Gästen servieren kann – und es ist so einfach, dass es sogar für eine Person zuzubereiten lohnt. Wer sie für sich alleine zubereitet hat, kriegt die ganze (kleinere) Rosette auf den Teller. Für zwei oder sogar mehr Personen schneidet man die große Rosette in Viertel oder in Tortenstücke.



### Zutaten für 2 Personen:

- 2-3 gleich große Kartoffeln (ca. 350 g, möglichst festkochend)
- 2 EL Öl
- 300 g etwas angeräucherte Blutwurst (Flönz)
- Nach Belieben Majoran
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben (ca. 2 mm) hobeln. In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Kartoffeln zu einem möglichst akkuraten Rund auslegen. Wenn sie zur Rosette ausgelegt sind, langsam knusprig braten auf kleiner Hitze – sie müssen gar werden, sollen aber nicht vorzeitig bräunen.
- Blutwurst – gute Kölsche Flönz – in halbzentimeter dicke Scheiben schneiden und so auf das Kartoffelrund legen, dass rundum ein Rand frei bleibt. Nach Gusto die Blutwurst noch zusätzlich mit Majoran würzen. Dann mit Kartoffelscheiben so abdecken, dass auch diese Oberfläche ein akkurates Rund ergibt und rundum die Blutwurst umschließt, weil sie mit der unteren Rosette zusammenhaften.

- 
- Die Pfanne schwenken, dabei überprüfen, ob die Kartoffelscheiben an der Unterseite jetzt schön gebräunt sind und gut aneinanderkleben. Die obere Schicht mit einem passenden Teller (oder mit dem Boden einer Springform, der ganz flach ist) abdecken, die Pfanne mitsamt dem Teller stürzen, und die Rosette auf der ungebackenen Seite zurück in die Pfanne befördern. Auch dort langsam bräunen.
  - Die Rosette erst jetzt salzen und pfeffern. Zum Servieren wie eine Torte in Stücke schneiden.

**Beilage:** Ein bunt gemischter Salat aus Feldsalat, Radicchio und Endivie und mit einer kräftigen Senf-Vinaigrette: 1 EL scharfen Senf mit 3-4 EL mildem Apfelessig, Salz und Pfeffer verrühren. Erst dann mit einer Gabel 3 EL Olivenöl unterschlagen.

## Russische Hot Dogs nach Alexander Wulf

Wenn Spitzenkoch Alexander Wulf vom Schaschlik-Grillen mit seiner Familie in Russland erzählt, glänzen seine Augen. Es sei jedes Mal ein besonderer Moment und natürlich gehe es auch immer darum, wer denn nun das beste Rezept der Familie hat! Alexander Wulf ist sich sicher: Seine Fleischspieße spielen ganz vorne mit, in der Schaschlik-Liga!



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für sechs Personen.

### Zutaten für die Gewürzmischung fürs Fleisch:

- 3 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 1 Sternanis
- 4 Pimentkörner
- 3 Wacholderbeeren

### Zubereitung:

- Alle Gewürze in einem Multi-Zerkleinerer oder Mörser zu einer Würzmischung verarbeiten.

- In eine luftdichte Dose für Gewürze abfüllen und innerhalb von ca. sechs Monaten verbrauchen.

### **Zutaten für die Würz-Paste „Adschika-Art“:**

Die originale Adschika ist eine scharfe Würzsoße auf Basis von gekochten Peperoni. Alexander Wulf verwendet ähnliche Zutaten, schneidet diese sehr fein und mariniert sie dann roh mit Öl und Limettensaft. So entsteht ein frischer, würziger Mix, der perfekt zu Grillfleisch passt.

- 2 Tomaten
- 2 kleine, rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 5 cm frischer Ingwer
- ½ mittelscharfe Peperoni oder Chilischote
- ½ Limette
- 2 EL gehackter Dill
- 1 TL gehackter Rosmarin
- ½ EL gehacktes Basilikum
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

- Tomaten waschen, vierteln, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein würfeln.
- Peperoni waschen und in hauchdünne Ringe schneiden.
- Limettensaft auspressen.
- Alle Zutaten sorgfältig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gut abgefüllt - z. B. in einem Glas mit Schraubverschluss - hält sich die Mischung ca. eine Woche im Kühlschrank.

### **Zutaten für den Rote-Bete-Salat:**

- 2 kleine, geschälte und gekochte Rote-Bete-Knollen
- 4 EL Balsamico Essig
- 4 EL kaltgepresstes Rapsöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

---

### Zubereitung:

- Rote Bete mit der groben Reibe raspeln.
- In einer Schüssel mit Balsamico, Rapsöl, Salz und Pfeffer mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

### Zutaten für die Schaschlik-Spieße:

- 3 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 cm Ingwer
- 1 Peperoni
- 1 Limette
- 2 EL Smetana (russischer Sauerrahm) oder Schmand
- 2 EL Mayonnaise
- 100 g Pizza-Tomaten
- 1 EL Senf
- 2 EL Soja-Sauce
- 1 TL Gewürzmischung (s.o.)
- 600 g durchwachsener Schweinenacken

### Außerdem:

- 6 große Schaschlik-Spieße
- Grill oder Grillpfanne

### Zubereitung:

- Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und grob kleinschneiden.
- Peperoni waschen und in Ringe schneiden.
- Limettensaft auspressen.
- Alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel vermengen.
- Fleisch in ca. 2 x 2 Zentimeter große Würfel schneiden und in die Marinade geben.
- Schüssel abdecken und in den Kühlschrank stellen. Je magerer das Fleisch, desto länger sollte es in der Marinade ziehen. Ganz mageres Fleisch etwa 12 - 18 Stunden. Bei durchwachsenem, marmoriertem Fleisch reichen schon etwa zwei Stunden.
- Kurz vor dem Zubereiten des Hot Dogs die Fleischwürfel aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auf Spieße stecken.
- Auf dem Grill oder in der Grillpfanne rundherum krossbraten. Damit nichts anbrennt, die Temperatur nicht zu hochstellen.

**Hinweis:** In der Sendung verwendet Alexander Wulf einen japanischen Tischgrill (Shichirin), der mit Holzkohle betrieben wird. Dieser Grill sollte nur in Innenräumen mit professioneller Küchenabluft verwendet werden. Man kann die Spieße alternativ draußen auf dem Grill zubereiten oder einfach in der Pfanne.



---

### Zutaten für die russischen Hot Dogs:

- 6 Hot Dog-Buns / längliche Milchbrötchen
- ½ Bund Dill
- 6 warme - gebratene oder gegrillte - Schaschlik-Spieße (s.o.)
- 200 g Würz-Paste „Adschika-Art“ (s.o.)
- 200 g Rote-Bete-Salat (s.o.)
- 100 g Smetana (russischer Sauerrahm) oder Schmand
- 6 TL scharfer, grober Senf

### Zubereitung:

- Hot Dog-Buns auf dem Grill oder auf dem Toaster rundherum anrösten.
- Dillspitzen von den dicken Stielen zupfen und hacken.
- Brötchen längs einschneiden und wie folgt belegen: Rote-Bete-Salat als erstes in den Öffnungen verteilen, ca. zwei EL pro Bun.
- Das warme Fleisch von den Spießen schieben und auf den Salat geben.
- Je Hot Dog zwei Esslöffel Adschika auf dem Fleisch anrichten.
- Obenauf kommen je ein großer Kleks Smetana / Schmand und grober Senf.
- Zum Schluss mit Dill bestreuen. Sofort reinbeißen und genießen!

## Gulaschsuppe und Landbrot mit Mascarponecreme

Rezept von Björn Freitag

Der Legende nach kochten Rinderhirten in der ungarischen Puszta in Kesseln über offenem Feuer eine Suppe aus Fleisch, Zwiebeln und anderen Zutaten. Auch Spitzenkoch Björn Freitag geht es in Sachen Zutaten diesmal ganz traditionell an. Aber: Er kocht die deftige Suppe im Schnellkochtopf – das liegt voll im Trend.



### Kochen im Schnellkochtopf

Die Zubereitung im Schnellkochtopf ist leicht und man spart im Vergleich zum normalen Schmoren viel Zeit. Das Aroma bleibt im Essen, Vitamine werden geschont, weil alles so schnell geht. Wie das genau funktioniert? Beim Erhitzen verdampft ein Teil der Flüssigkeit und der Druck im Topf steigt. Dadurch wird die Kochtemperatur heißer als normalerweise – also höher als 100 Grad. Dadurch verkürzt sich die Garzeit.

Vor dem Öffnen eines Drucktopfes muss zuerst der Druck abgebaut werden – entweder über das Ventil (Schnellentlüftung) oder durch Erkalten. Die Zeitersparnis kann sich je nach Topf auf bis zu 70 % gegenüber einem normalen Kochtopf belaufen. Denken Sie nur daran, was sie an Stromkosten sparen.

**Hinweis:** Björn Freitag bereitet diese Suppe im Schnellkochtopf zu. Man kann aber auch einen normalen Schmortopf verwenden, dann verlängert sich die Garzeit entsprechend. Die Mengenangaben des Rezeptes sind angepasst auf eine Mahlzeit für 6 Personen.



### Zutaten für die Gulaschsuppe:

- 500 g Rindergulasch, z.B. aus der Oberschale
- 5 EL Rapsöl
- 2 große Zwiebeln
- 5 große Kartoffeln (festkochend)
- 2 rote oder gelbe Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1 EL Majoran, getrocknet
- Chilipulver (Menge nach Belieben)
- Cayennepfeffer (Menge nach Belieben)
- Pfeffer und Salz
- 3 Streifen Bio-Zitronenschale (nur wer Zitrusaroma in deftigen Speisen mag)
- 2 EL Mehl
- 0,7 l Wasser

### Zutaten für das Brot:

- 200 g Mascarpone
- 1 EL Joghurt
- 1 Peperoni (Schärfe nach Belieben)
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß
- 6 Scheiben Graubrot

### Zubereitung:

- Fleisch von größeren Sehnen befreien und in gleichgroße Stücke (ca. 2x2 cm) schneiden.
- Drei Esslöffel Öl in einem (Schnell-)Kochtopf erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten.
- Zwiebel schälen und Stücke schneiden.
- Kartoffeln schälen und würfeln.
- Paprika entkernen, waschen und kleinschneiden.
- Geröstetes Fleisch aus dem Topf nehmen, zwei Esslöffel Rapsöl hineingeben und das Gemüse darin kräftig anbraten.
- Tomatenmark und alle Gewürze sowie die Zitronenschale untermischen.
- Fleischwürfel zugeben, alles mit Mehl bestäuben und mit Wasser ablöschen. Ggf. noch etwas mehr Wasser zufügen, alle Zutaten sollten gut bedeckt sein.
- **Tipp:** Achten Sie dabei auf die für den Schnellkochtopf angegebene Obergrenze für die Flüssigkeit. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, die Funktionen können sich von Hersteller zu Hersteller unterscheiden!
- Deckel schließen und die Suppe gut 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Im Schmortopf verlängert sich die Garzeit um ca. eine Stunde.
- **Für die Creme** den Mascarpone mit Joghurt verrühren.

- 
- Peperoni entkernen, in sehr feine Ringe schneiden und untermischen.
  - Creme mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Brote schmieren.
  - Kurz vor dem Servieren mit etwas Paprikapulver bestreuen.
  - **Für die Suppe** den Herd ausschalten. Dampf durch das Ventil aus dem Topf lassen und erst dann den Deckel öffnen. Vorsicht, heiße Flüssigkeit kann austreten!
  - Vor dem Anrichten die Zitronenschale, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren herausfischen.
  - Nach Belieben mit Gewürzen verfeinern und mit dem Brot zusammen servieren.

## Mengpüffert-Cupcakes mit Knoblauch-Kräuter-Topping

Für diese bergische Spezialität mischt man traditionell geriebene Kartoffeln mit in den Brotteig. Diese geniale Idee stibitzen wir und machen herzhaftes Kartoffel-Teig-Küchlein mit einem Frosting, das die Geschmacksknospen tanzen lässt.



### Zutaten für den Mengpüfferteig:

- 190 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 200 g Mehl Type 550
- 100 ml lauwarmes Wasser
- ¾ TL Salz
- 7 g Frischhefe (1/6 Würfel)
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Etwas weiche Butter für die Form

### Zutaten das Kräuter-Knoblauch-Topping:

- 1 bis 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- 150 g zimmerwarme Butter
- 150 g Frischkäse
- Salz und Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Paprikapulver edelsüß

---

### Außerdem:

- 2 Scheiben Frühstücksspeck

### Besondere Utensilien:

- Küchenreibe
- Elektrisches Handrührgerät
- Muffinblech
- Spritzbeutel mit Rundtülle von 1,5 cm

### Zubereitung:

- **Für die Mengpuffertcupcakes** sechs Mulden der Muffinform dünn mit etwas weicher Butter ausfetten.
- Die Kartoffeln schälen, waschen und fein in eine Schüssel reiben.
- Mehl, Wasser, Salz, Frischhefe und eine Prise frisch geriebene Muskatnuss hinzufügen.
- Mit den Knethaken des Handrührgeräts zwei bis drei Minuten verkneten.
- Mengpufferteig in die gefettete Muffinform füllen und an einem warmen Ort abgedeckt eine Stunde gehen lassen.
- 15 Minuten vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 220 °C vorheizen.
- Mengpuffertmuffins auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und zehn Minuten backen.
- Temperatur auf 200 °C zurückschalten und die Mengpuffertmuffins für weitere 15 Minuten backen, bis die Oberfläche appetitlich gebräunt ist.
- Mengpuffertmuffins aus dem Ofen nehmen, fünf Minuten in der Form ruhen lassen und aus der Form nehmen.
- Auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit für das Knoblauch-Kräuter-Topping die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
- Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken.
- Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen und den Frischkäse unterrühren.
- Die Kräuter unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einer Prise Paprikapulver würzen.
- Den Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenkrepp abkühlen lassen.
- Knoblauch-Kräuter-Topping in einen Spritzbeutel füllen und jeweils einen üppigen Klecks auf die Mengpuffertcupcakes setzen.
- Frühstücksspeck in jeweils drei Stücke brechen, das Knoblauch-Kräuter-Topping stecken und servieren – **Mahlzeit!**