

Kochen mit Martina und Moritz vom 24. März 2018

Redaktion: Klaus Brock

## Küchenparty mit Martina und Moritz – 30. Geburtstag

Bunter Salat mit Calamaretti	3
Spaghetti Bottarga	5
Kalbsleber aus dem Wok	7
Asienduftender Kartoffelsalat	9
Crêpes Suzette	11

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/dreissig-jahre-kuechenparty-100.html>

## Küchenparty mit Martina und Moritz – 30. Geburtstag

Zwei WDR-Kultköche feiern runden Geburtstag! Seit nunmehr 30 Jahren sind Martina Meuth und Bernd "Moritz" Neuner-Duttenhofer an diesem Wochenende auf Sendung. Der perfekte Grund, um in ihrer Küche mit Gästen Party zu feiern.



Es mag ja noch andere Sendungen im Deutschen Fernsehen geben, die schon so lange oder länger laufen, aber sicher nicht viele davon mit denselben Autoren und Moderatoren.

Im März 1988 haben Martina und Moritz den Ratgeber Essen & Trinken übernommen, damals am Sonntagnachmittag im Ersten. Später wurde er in das WDR Fernsehen integriert und dann in die Sendereihe "Kochen mit Martina und Moritz" umgetauft. Seither hat das beliebte Ehepaar in fast 400 Sendungen rund 3.500 Rezepte präsentiert. In all den Jahren haben sich die beiden WDR-Köche ein treues Publikum geschaffen, das ihre Rezepte liebt und nachkocht, weil sie stets praktikabel sind, bodenständig, aber trotzdem pfiffig.

Zur Feier des Tages werfen die beiden nicht nur einen Blick in die Vergangenheit, sondern begrüßen in ihrer Küche Gäste, die mit den beiden beherzt den Kochlöffel in die Hand nehmen. Mit dabei sind Haushaltsexpertin Yvonne Willicks, die nicht nur weiß, wie man die Waschmaschine richtig nutzt, sondern auch Spaß am Kochen hat. Der Tatortkommissar Dietmar Bär, dessen Lieblingsgericht beileibe nicht die Würstchen vom Stand am Rheinufer sind. Und der bekennende und praktizierende Genießer und Hobbykoch Denis Scheck, der Literaturkritiker der ARD. Und alle bringen ihre Lieblingsrezepte und Überraschungen mit. Seien Sie gespannt!

## Bunter Salat mit Calamaretti

Eine hübsche Vorspeise – bunt, knackig und frisch – macht nicht viel Arbeit, schmeckt nach Ferien und sieht bildschön aus.



### Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 800 g kleine Calamaretti (TK)
- 2 EL Salz
- 1 Salatkopf (oder zwei, drei Handvoll gemischte Salatblätter)
- 1 grüne Spitzpaprika
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 gelbe Spitzpaprika
- 1 rote Zwiebel (oder 2-3 Frühlingszwiebeln)
- 1 Handvoll Kräuter: Basilikum, glatte Petersilie, Kerbel

### Für die Marinade/Zitronette:

- 1 EL scharfer Senf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
- 3-4 EL Olivenöl

## Zubereitung:

- Die Calamaretti langsam – möglichst im Kühlschrank – über Nacht auftauen. Waschen und dabei die dünne, lila Haut, die sie umschließt, abziehen. Die Tentakel packen und mit ihnen vorsichtig die Innereien aus dem Körperbeutel ziehen. Oberhalb der Augen abknipsen, dabei auch das Maul in ihrer Mitte entfernen. Das durchsichtige Rückgrat aus dem Inneren herausziehen.
- Die Körpertuben und die Tentakel gründlich auswaschen. Jetzt sind die Calamaretti küchenfertig.
- Für den Salat in sehr feine Ringe schneiden. Die Tentakel am Kranz, der sie zusammenhält, in einzelne Ärmchen schneiden.
- Circa einen Liter Wasser aufkochen, salzen (Meerwasserkonzentration! Also auf einen Liter ca. 20 Gramm Salz rechnen), die Calamaretti hinein werfen. Deckel drauf, auf starkem Feuer rasch zum Kochen bringen, dann aber sofort in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Calamaretti sind jetzt butterzart!
- Für den Salat den Kopf in Blätter zerlegen, waschen und gut abtropfen – Vorspeisenteller locker damit auslegen. Paprika längs halbieren, Kerne herausstreifen, nach Belieben mit einem Sparschäler die Haut abschneiden. Die Schoten quer in feine Streifen schneiden, etwa so fein und lang wie die Calamaretti. Zwiebel fein schneiden, die Kräuter etwas gröber.
- Die Zutaten für die Marinade im Mixbecher glatt mixen (oder Knoblauch durch die Presse drücken und alles mit einer Gabel aufschlagen). Über die Calamaretti und Paprika gießen und alles damit umwenden. Auf dem Salatbett anrichten.

**Getränk:** Verdicchio dei Castelli di Jesi (Marken), möglichst einen classico superiore.

## Spaghetti Bottarga

Bottarga, der gesalzene und getrocknete Thunfischrogen aus Westsizilien, ist eine sehr rare und daher auch teure Delikatesse. Leichter zu haben ist der getrocknete Rogen von der Meeräsche, meist aus Sardinien. Für die Spaghettisauce ist der auch durchaus prima zu gebrauchen.



### Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 kleines Händchen voll sonnengetrockneter Kirschtomaten (oder ca. 5 normale getrocknete Tomaten)
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g Olivenöl
- glatte Petersilie
- 500 g feine Spaghettini
- 2 EL Salz

### Für die Bottargacreme:

- circa 50 g Bottarga (auch Abschnitte)
- Saft und Schale einer Zitrone
- 3-4 Knoblauchzehen
- ½ Chilischote (oder 1 Msp. Chilipulver)
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

- Die Tomaten mit kochendem Wasser bedecken und 15 Minuten einweichen. Dann grob hacken und mit der feingewürfelten Zwiebel in zwei Löffeln Öl in einer tiefen Pfanne andünsten. Feingehackte Petersilie zufügen und etwa fünf Minuten leise schmurgeln.
- In der Zwischenzeit 4 Liter Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spaghetti bissfest kochen.
- Bottarga grob würfeln, mit Zitronensaft und -schale sowie zerdrückten Knoblauchzehen, Chili und dem restlichen Olivenöl im Mixbecher zur glatten Creme mixen. Mit Pfeffer würzen. Soviel Nudelkochwasser zufügen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.
- Die tropfnasse Pasta mit den Tomaten in der Pfanne mischen, Bottargacreme zufügen und schnell umwenden, dabei erneut Kochwasser untermischen, die Spaghetti müssen saftig wirken!
- Wer hat und mag, verteilt jetzt noch hauchdünne Scheibchen von Bottarga über dem angerichteten Teller, beträufelt sie mit Zitronensaft und frischem Olivenöl.

**Tipp:** Hierzu – wie zu jeder Pasta mit Fisch oder Meeresfrüchten – kein Käse, sondern, wie in Sizilien üblich, scharfe Brösel: Dafür 3-4 EL Semmelbrösel (besonders gut: aus Hartweizenbrot selbstgemacht) mit geriebenem Knoblauch und ein bis zwei zerkrümelten, getrockneten Chilis in 3 EL Olivenöl rösten. Gut mischen und in einem Schraubglas aufbewahren – immer gut über würziger Pasta.

**Getränk:** Ein kraftvoller, trockener Weißwein aus Griechenland, ein Assyrtiko von der Insel Santorini.

## Kalbsleber aus dem Wok

Natürlich sind gebratene Leberschnitten, zum Beispiel Berliner Art – also mit Äpfeln und Zwiebeln –, ein herrliches Essen, ein Klassiker! Aber man kann noch viel mehr mit Kalbsleber machen.



In jedem Fall darf man die zarte Leber nicht zu lange mit Hitze in Kontakt bringen, sonst wird sie hart und trocken. Wir bereiten sie hier auf chinesische Art im Wok zu, wo sie nur extrem kurz, aber sehr heiß unter stetem Rühren und Umherschäufeln gebraten wird. Wichtig für die Zubereitung im Wok: Sämtliche Zutaten, auch das Gemüse, sollten vor Beginn des Kochens geputzt und zugeschnitten sein, damit alles in rascher Folge und ohne Verzögerung in den Wok geworfen werden kann.

### Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 500 g Kalbsleber
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL neutrales Öl und 1 TL Sesamöl
- Salz und Pfeffer
- 2-3 Stengel Bleichsellerie (in dünnen Scheibchen)
- eventuell 1 Bund grüner Spargel (ca. 250 g, geschält, schräg in kleinfingerlange Stücke geschnitten)
- 5-6 chinesische Morcheln
- 1 gehäufter TL feingehackter Ingwer
- 1 gehäufter TL Knoblauch
- 1 kleine Chilischote
- ½ TL Zucker
- 2 EL helle Sojasauce und 1 Schuss Wasser
- Koriandergrün (und/oder Thailändisches Basilikum)

## Zubereitung:

- Die Leber in dünne Scheiben schneiden. Diese auf Streichholzschachtelgröße zuschneiden. Stärke darüber pudern und damit verreiben. Alle weiteren Zutaten wie oben angegeben herrichten und bereitstellen.
- Im Wok beide Ölsorten hoch erhitzen, die Leber zufügen, zunächst 15 Sekunden lang unbewegt lassen, dann mit der Bratschaufel herumwirbeln, dabei salzen und pfeffern.
- Sobald alle Stücke Bratspuren zeigen, aber ruhig auch noch rote Stellen haben, an den Wok-Rand schaufeln. In der Mitte kann nun das Gemüse, der Garzeit nach, rasch gebraten werden.
- Das Gemüse unter Rühren braten, jeweils mit einigen Krümeln Salz würzen, auch Ingwer, Knoblauch und Chili zufügen. Den Zucker am Topfboden karamellisieren lassen, bevor weitergewirbelt wird.
- Bis alles von Öl überzogen glänzt und Bratspuren zeigt, sollten keine zwei Minuten vergehen. Nun auch die Leber wieder mit untermischen. Alles mit Sojasauce würzen, einen guten Schuss Wasser (oder Brühe) angießen. Auf eine tiefe Platte häufen und reichlich zerzupftes Koriandergrün (und wer hat gibt auch Thaibasilikum dazu) darüber streuen.

**Beilage:** Duftiger Reis, etwa thailändischen Jasmin Reis.



## Asienduftender Kartoffelsalat

Damit verbinden wir Moritz' Lieblingsgericht mit Martinas Leidenschaft, den Küchen Asiens.



### Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 3-4 EL Essig oder Limettensaft (oder beides gemischt)
- 1 TL Salz
- 1 gehäufter TL feinst gehackter Ingwer
- 1 gehäufter TL Knoblauch
- 1-2 entkernte, fein gehackte Chilis
- 1 milde Zwiebel (weiß, rot, Roscoff oder Tropea)
- 2 EL Fischesauce
- 2 EL Öl
- 1 TL Sesamöl
- circa 3-4 EL warme Brühe (Geflügel-, Fleisch- oder Gemüse-)
- 1-2 Handvoll Blätter vom Koriander und Thaibasilikum

## Zubereitung:

- Die Kartoffeln gar kochen, noch heiß pellen und in Scheibchen schneiden. Essig oder Limettensaft, Ingwer, Knoblauch, Chili, Fischsoße und etwas Sesamöl in einen Mixbecher geben und mit kurzen Mixstößen (es sollen noch kleine Stückchen vorhanden bleiben) zu einer Marinade/einem Dressing mixen. Schließlich alles über die Kartoffeln geben und gewürfelte Zwiebel hinzufügen.
- Alles innig mischen und so viel von der warmen Brühe einarbeiten, dass alles schön saftig aussieht.
- So kann der Kartoffelsalat eine Weile durchziehen. Vor dem Servieren dann aber nochmals abschmecken, weil sich dabei viel von der Würze verliert. Erst zum Schluss die nur grob gehackten Kräuter untermischen.
- Beilage: Klassisch gebratene Kalbsleber. Dafür in Scheiben schneiden, die mindestens fingerdick sind. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, auf beiden Seiten die Scheiben salzen und pfeffern. In heißem Öl anbraten, nach einer Minute, sobald die Unterseite appetitlich gebräunt ist, wenden. Auch auf der anderen Seite bräunen (wer mag, gibt etwas feingeschnittene Frühlingszwiebel hinzu, gibt noch etwas Frische). Die Hitze auf kleinste Stufe schalten, die Leber noch ca. 5 bis 8 Minuten nachziehen lassen, dabei immer wieder wenden und mit ein paar Tropfen Zitronen-/Limettensaft würzen.

**Getränk:** Wahlweise Spätburgunder vom Kaiserstuhl oder ein alter Riesling aus einer Pfälzer Spitzenlage. Wir hatten mit unseren Gästen eine Flasche aus dem Jahr 1999, lange gereift, ein Spitzenjahrgang von einem Spitzenweingut mit Auslesecharakter, sonst wäre er längst hinüber. Die Auslesesüße ist hier umgewandelt in Kraft und Rückgrat.

## Crêpes Suzette

Ein geradezu legendäres Dessert, leider ein bisschen aus der Mode gekommen – übrigens auch, weil mitunter ziemlich verhunzt worden. Deshalb wollen wir ihm hier wieder zum verdienten Neu-Auftritt verhelfen. Zunächst muss man hauchdünne, zarte Pfannkuchen backen – das kann schon eine Weile vorher geschehen. Das Dessert ist dann schnell fertig gestellt. (Übrigens in einem Video aus den 50iger Jahren aus Frankreich erklärte der damals berühmte Koch Raymond Olivers, man könne 24 bis 30 Stück davon verdrücken...davon wollen wir abraten.)



Trotzdem geben wir hier eine Menge an, die ca. 40 Pfannkuchen/Crêpes ergibt: Denn 1. gehen die ersten immer schief, 2. verschwinden erfahrungsgemäß bis zum Servieren auf unerklärliche Weise welche. Und 3. kann man sie auch auf Vorrat backen. Denn sie schmecken natürlich nicht nur als süßes Dessert, sondern auch salzig – weil sie völlig neutral gehalten werden. Man kann sie also mit einem Ragout füllen (zum Beispiel mit der Leber aus dem Wok) oder sehr fein geschnitten als Flädle in der Brühe servieren.

### Zutaten für vier bis sechs Personen:

- Für die Crêpes (ca. 40 Stück):
- 250 g Mehl
- ¼ TL Salz
- ½ TL Zucker
- 6 Eier
- ca. ¾ l Milch
- Butter zum Backen

## Für die Orangensauce:

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- Saft von 2 Orangen: ca.  $\frac{1}{4}$  l
- 1 EL Grand Marnier

## Zum Flambieren:

- 100 ml Grand Marnier
- 2 EL Cognac

## Zubereitung:

- Für den Pfannkuchen-Teig das gesiebte Mehl (wichtig: dadurch bekommt es Luft, der Teig wird duftiger), mit Salz, Zucker und den Eiern glatt quirlen. Schließlich nach und nach die Milch hinzu geben und verquirlen.
- Der Teig soll sehr dünnflüssig sein, damit die Crêpes nachher auch wirklich dünn geraten. Eine halbe Stunde beiseite stellen und quellen lassen.
- In einer beschichteten Pfanne (wer fix ist, kann gleichzeitig in zwei Pfannen arbeiten) einen halben TL Butter erhitzen, eine kleine Kelle Teig hineingießen. Dabei die Pfanne drehen und schwenken, bis er den Boden hauchdünn und gleichmäßig überzieht. Backen, bis sich die Ränder goldbraun kräuseln, dann wenden und auch auf der anderen Seite golden backen.
- Tipp: Fertige Pfannkuchen auf einem Teller stapeln und mit einem zweiten Teller zugedeckt im 60 Grad warmen Backofen (keine Heißluft, damit sie nicht austrocknen!) warm halten, sofern man sie gleich weiterverarbeiten will. Zugedeckt abkühlen lassen, wenn man sie erst später braucht.
- Für die Orangensauce Butter, Zucker und Orangensaft in einer Kasserolle auf- und etwa eine Minute sirupartig einkochen. Grand Marnier erst zum Schluss einrühren.
- Zum Servieren – am schönsten, wenn man dies auf einem Rechaud vor den Gästen machen kann, die dann den verführerischen Duft wahrnehmen können – den Sirup in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pfannkuchen darin einzeln drehen und wenden, dann zu Vierteln zusammenlegen und am Rand der Pfanne stapeln, bis alle Pfannkuchen im Sud erhitzt wurden.
- Die Viertel dann, so gut es geht, nebeneinander in der Pfanne ausbreiten, mit Grand Marnier und Rum beträufeln und sofort anzünden. Dabei vom Sud immer wieder über die Crêpes löffeln.
- Sobald die Flamme erloschen ist, die Crêpes auf Desserttellern verteilen und servieren.

**Getränk:** Weil wir doch Geburtstag feiern, gab es für unsere Gäste Champagner, der die drei klassischen Burgunder-Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay perfekt vereint!

---