Römisches Gärtnerglück in Rheinzabern

Rezepte von **Peter Hamburger**

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Zucchini auf Alexandrinische Art mit Fleischbällchen

Zutaten:

Gruß aus Küche

Posca, Mostbrötchen und Moretum (Käsecreme)

1 l Wasser
100 ml Bio-Apfelessig naturtrüb
4 gut aufgeblühte Lavendelzweige
100 g Honig – Wildblüten/Wald Mischung
1 EL frisch gestoßene Korianderkörner

Mostbrötchen (Mustacei)

500 g Emmervollkornmehl (wahlweise Dinkelvollkorn)
20 g Hefe
1 TL Salz
ca. 250ml Wasser
ca. 100 ml trockenen Riesling oder Most
Gewürze je ½ TL mi Mörser zerstoßen: Anis, Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Kümmel, Koriander
50 g italienischer Hartkäse gerieben
15 Lorbeerblätter

Moretum – Käsecreme

200 g Feta Käse
100 g Frischkäse
1 EL Olivenöl
1 TL weißer Balsamico Essig
1 Frühlingszwiebel oder Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 TL Pfefferkörner, 1 TL Korianderkörner

Zucchini auf Alexandrinische Art mit Fleischbällchen

2 grüne und 2 gelbe Zucchini, ca. 750 g
6 Datteln
50 g Pinienkerne
1 TL Pfeffer schwarz
1 TL Schwarzkümmel
1 TL Korianderkörner
1 TL Honig
Frische Minze
1 EL Apfelessig
1 TL asiatische Fischsoße
3 – 4 EL Olivenöl

Fleischbällchen

500 g Hackfleisch gemischt
1 Ei
1 Bund Petersilie
1 Zweig Fenchelkraut
1 Zweig Liebstöckel
1 Knoblauchzehe
5 Sardellenfilets
1 EL Senf
1 EL Olivenöl zum Braten
50 g Pinienkerne
Pfeffer
Muskat
Ca. ½ TL Leinsamenmehl

Zubereitung:
Posca:
Wasser kalt mit Essig, Honig und Korianderkörnern in einen Topf geben und unter Rühren langsam aufkochen und so lange weiterrühren, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat. Dann noch 2 – 3 Minuten weiterkochen. Ausschalten und über Nacht im Topf abkühlen lassen. Am nächsten Morgen abseihen und in Flaschen füllen und ab in den Kühlschrank. Schmeckt sowohl eiskalt als auch lauwarm.

Tipp: Ein besonderes Aroma erreicht man, indem der Apfelessig mit Lavendel aromatisiert wird. Dazu im Sommer in eine kleine Flasche mit 100 ml Essig mit 3 Lavendelzweige geben und zwei Wochen ziehen lassen. Dann die Zweige herausnehmen – fertig ist ein toller Essig, der auch gut zu Salat schmeckt.

Mostbrötchen (Mustacei)
Hefeteig zubereiten und dabei Gewürze und Käse unter den Teig mischen.
Lorbeerblätter auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Aus dem Teig 15 Brötchen formen, auf die Lorbeerblätter legen und mit einem Messer die Oberfläche einkerben. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C Umluft ca. 25 – 30 min backen. Die Lorbeerblätter vor dem Verspeisen abziehen.

Moretum – Käsecreme
Viele frische Kräuter nach Geschmack: Petersilie, Schnittlauch, Koriander, Oregano, Rukola, Weinraute, Ysop, Liebstöckel, Bohnenkraut. Pfeffer- und Korianderkörner fein mörsern. Kräuter und Knoblauch im Mörser zerreiben. Zwiebel ganz fein hacken. In einer Schüssel den Käse, das Olivenöl und die Kräuter zu einer cremigen Paste vermischen und mit Essig würzen.

Je nach Geschmack kann der Anteil an Frischkäse erhöht werden, so wird die Creme noch cremiger.

Zucchini auf Alexandrinische Art
Die Zucchini in ½ cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen.

Datteln mit dem Messer sehr klein schneiden. Pinienkerne im Mörser zu Brei zerkleinern. Pfeffer, Koriander und Schwarzkümmel ebenfalls mörsern. Dann die Datteln, Pinienkerne, Gewürze, Fischsoße, Honig, Essig und Öl gut mischen und die Masse in einer Pfanne erhitzen und leicht anbräunen.

Abwechselnd die grünen und gelben Zucchinischeiben auf einem Teller anrichten und mit der heißen Dattel/Pinienmasse garnieren.

Fleischbällchen:
Petersilie, Fenchel, Liebstöckel fein hacken, Knoblauch pressen, Sardellen klein schneiden. Zusammen mit dem Hackfleisch, Pinienkernen (in der Pfanne trocken anrösten) Ei und Senf zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Als Bindemittel ca. ½ TL Leinsamenmehl zugeben.

Mit Pfeffer und Muskat würzen. Teig zu kleinen Fleischbällchen formen. Diese in heißem Olivenöl rundum braten oder ca. 25 Minuten im Backofen bei 220°C backen.

Hauptgang: Huhn á la Varius mit Dinkelbeilage (Zutaten für 8 Pers.)

Zutaten:

Huhn á la Varius
8 Hähnchenunterkeulen oder 4 St. Hühnerbrust mit Haut
200 ml Geflügelfond, möglichst selbstgemacht
200 ml Sherry halbtrocken
2 EL asiatische Fischsoße
1 TL gem. Koriander
1 Prise Salz
1 Prise frisch gemahlenen Pfeffer
3 Eier hart gekocht
100 g Pinienkerne trocken geröstet
ca. 75 g Sahne
6 EL Olivenöl

2 Stangen Lauch zum Dünsten
2 Stangen Lauch getrennt zubereiten als Beilage
Eiswasser
3 Zweige Bohnenkraut
Leinsamenmehl
500 g Dinkelvollkorn
1000 ml kaltes Wasser
50 g Olivenöl
1 Zwiebel
1000 ml heiße Hühnerbrühe
Frischer Koriander zum Bestreuen

Zubereitung:
Der Dinkel als Beilage muss bereits am Vorabend eingeweicht werden!

Dinkelvollkorn in der Pfanne trocken anrösten. Abkühlen lassen und in 1000 ml kalten Wasser über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag den Dinkel über einem Sieb abspülen. Olivenöl erhitzen, fein gewürfelte Zwiebel zugeben und andünsten. Dann den eingeweichten Dinkel zugeben, kurz mit dünsten. Mit 1000 ml heißer Hühnerbrühe aufgießen, ggf. etwas salzen. Dinkel je nach Geschmack bissfest garen, ca. 45 min – 1 h. Deckel beim Garen auflegen.

Tipp:
Schön angerichtet wird der Dinkel mit Hilfe eines Dessertringes. Um dem Dinkel die dazu erforderlich Bindekraft zu geben, nach dem Garen mit ca. 1 TL Leinsamenmehl abbinden.

Garten & Lecker 2022

Für das Huhn 3 Eier hart kochen, schälen. Das Eiweiß in kleine Würfel schneiden, das Eigelb grob zerbröseln.

Sherry und Geflügelfond zusammengießen und mit der Fischsoße mischen, gem. Koriander und Bohnenkraut zugeben.

Lauch in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und diese dann in feine Streifen schneiden. Die Hälfte des Lauchs, eher die grünen oberen Teile, ca. 3 min blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken und zur Seite stellen.

Hähnchenschenkel / Brustteile sparsam mit Salz und Pfeffer einreiben.
Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch von allen Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den nicht blanchierten Lauch in die Pfanne geben, kurz andünsten, das Hähnchenfleisch auf den Lauch legen und die vorbereitete Flüssigkeit darauf verteilen, sofort zudecken und die Hitze reduzieren.

Etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt schmoren. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf einen Rost legen und im Backofen bei 200 °C Oberhitze ca. 15 min bräunen.

Den Lauch in der Pfanne mit den im Mörser zerstoßenen Pinienkernen, dem gehackten Eiweiß und der Sahne mischen, ggf. mit etwas Leinsamenmehl abbinden. Nun den blanchierten Lauch untermischen. Nicht mehr kochen, sondern nur noch bei geringer Hitze warmhalten.

Serviervorschlag:
Serviert wird das Fleisch auf dem Lauchbett. Daneben der geformte Dinkel und beides mit dem gehackten Eigelb und dem frischen Koriander garniert.

Garten & Lecker 2022

Dessert: Weinbeerenkuchen Kleopatra mit Traubenjus und Römischen Pralinen

Zutaten:

Weinbeerenkuchen Kleopatra
500 g Trauben kernlos, weiss und/oder blau
80 g Butter flüssig
100 g Honig flüssig
3 Eier, trennen
120 g Mehl
1 Prise Salz
1 Tl Backpulver
3 EL Mandelblättchen, trocken anrösten
100 g Pistazienkerne natur, mittelfein zerkleinern
3 EL herzhafter Honig (Wald oder Kastanie)
50ml Wasser

Traubenjus
100 ml weisser Traubensaft
3 EL herzhaften Honig
Etwa 10 weisse und 10 rote Traubenbeeren halbieren oder vierteln
10g Speisestärke
4 EL Zitronensaft
½ Tl Zitronenschale

Römische Pralinen – Cleopatras Entzücken
200 g Trockenfrüchte z. B. Feigen, Aprikosen, Datteln
50 g kandierter Ingwer
2 EL Honig
1 TL Zimt
1 Msp Nelken
1 Msp Kardamom
1 Msp Pfeffer
200 g geriebene Haselnüsse/Mandeln/Walnüsse
1 EL Rosenwasser
je 50 g Sesam/gemahlene Pistazien/Mohnsaat/gehackte Kürbiskerne/Kokosflocken

Zubereitung:
Weinbeerenkuchen Kleopatra
Die Trauben vom Stiel lösen. Eigelb und Honig schaumig rühren und die flüssige Butter zugeben. So lange rühren bis die Masse cremig aufgeschlagen ist. Mehl mit Salz, Backpulver, Mandelplättchen und Pistazien mischen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Abwechselnd Mehl und Eiweiß unter die Eigelbmasse ziehen.

Den Teig in eine gut gebutterte oder mit Backpapier ausgelegte quadtratische Springform oder einen Backrahmen geben.

Die Trauben gleichmäßig einzeln auf den Teil legen und sanft andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 – 40 Min. backen. Nach dem Backen mit einer Gabel den warmen Kuchen einstechen. 3 EL herzhaften Honig in 3 EL Wasser aufkochen bis sich der Honig aufgelöst hat. Dann den ganzen Kuchen damit tränken. Vor dem Servieren am Folgetag nochmals mit Honigwasser abglänzen.

Tipp:
Am Vortag zubereitet verstärkt sich das feine Aroma des Kuchens

Garten & Lecker 2022

Traubenjus
Traubensaft mit dem Honig aufkochen, mit 10 g angerührter Speisestärke abbinden und kurz aufkochen. Dann weiße Trauben, Zitronenschale und Zitronensaft zugeben und 2 Minuten ziehen lassen. Von der Kochstelle nehmen und die blauen Trauben zugeben.

Tipp
Aus dem Kuchen quadratische Stücke schneiden. Mit dem Traubenjus anrichten. Je nach Jahreszeit den Teller mit Minze und Blüten dekorieren.

Römische Pralinen – Cleopatras Entzücken
Trockenfrüchte sehr klein schneiden, mit dem Honig vermengen. Mit einem Mixer geht das sehr schnell, ist aber nicht „römisch“. Die Gewürze (Zimt, Nelken, Kardamom, Pfeffer) dazu geben und alles zusammen vermengen. Mit einem Teelöffel kleine Mengen abstechen, mit feuchten Händen zu Kugeln formen und in den verschiedenen Saaten (Sesam/Pistazien/Mohn/Kürbiskerne/Kokosflocken) wälzen, damit die Kugeln nicht kleben.

Tipp
Die Kugeln können auch nur mit einer Sorte Trockenfrucht gemacht werden. Die Gewürze sind leicht zu variieren. Nehmen Sie das, was Ihnen am besten schmeckt.