

Ruhrgebiet

Mitten im Ruhrgebiet, umgeben von Gelsenkirchen, Bochum und Castrop-Rauxel liegt die vom Bergbau geprägte Stadt Herne. Dort befindet sich die Zechensiedlung Teutoburgia, eine der schönsten Siedlungen im Revier und in ganz Deutschland. In Teutoburgia lebt und kocht Siggie Fiebiger mit seiner Frau Sigrid. Siggie ist ein begeisterter Hobbykoch und ein Ruhrgebiets-Original. In der Zechensiedlung ist er bekannt wie ein bunter Hund. Einmal im Monat trifft sich Siggie mit seinem Klub kochender Männer, um exquisite mehrgängige Menüs zu zaubern.



Siggie Fiebiger (r.) und Kochbruder Christoph bei der Kocharbeit. – Bild: ZDF und Martin Pflüger.

Diesmal hat Siggie zusammen mit Kochbruder Christoph als Hauptgang Kalbsrouladen mit Gorgonzolasoße, Basilikumnudeln und wildem Spargel und als Dessert ein Basilikumparfait auf Rhabarber-Erdbeer-Kompott geplant. Gang für Gang wird von den Kochbrüdern streng bewertet.

Siggie liebt raffinierte Gerichte, aber er liebt auch die deftige Küche des Ruhrgebiets. In seinem selbstgebauten Steinofen im Garten macht er Falschen Hasen gefüllt mit Ei oder Brühwurst,

dazu gibt es Stielmus, das klassische Frühjahrsgemüse im Revier. Auch westfälische Trüffel oder Schlabberkappes serviert Siggie gerne. Während Siggie für die salzigen Dinge zuständig ist, kümmert sich seine Frau Sigrid um die süßen Gerichte. Sie backt eine Buttercremetorte für das Kaffeekränzchen mit den Nachbarinnen aus der Siedlung.

Die Dokumentation begleitet Siggie Fiebiger beim Kochen, durch die Zechensiedlung Teutoburgia, beim Motorradausflug und zum Besuch bei Klangkünstler Christoph Schläger, der gewaltige Instrumente aus Maschinen baut. (Text: arte)

Kalbsrouladen mit Gorgonzolafüllung, Basilikumnudeln und wildem Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

Kalbsschnitzel:

4 Kalbsschnitzel
120 g geräucherter Schinken
250 g Gorgonzola
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)

Basilikumnudeln:

150 g Mehl
150 g Hartweizengrieß
3 Eigelbe
20 ml Olivenöl
15 g Basilikum

Spargel:

250 g wilder Spargel
40 g Butter

Zubereitung:

Kalbsschnitzel:

Die Kalbsschnitzel einzeln in einem Gefrierbeutel dünn ausklopfen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe geräucherten Schinken legen und darauf etwas Gorgonzola verteilen. Die Schnitzel zu einer festen Roulade rollen und die Enden mit je einem Zahnstocher zusammenhalten.

Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundherum anbraten, anschließend in einer Backpfanne für etwa 15 min bei ca. 80°C in den Ofen schieben.

Die Rouladen aus dem Ofen nehmen, in einen Topf geben und diesen auf ausgeschalteter Herdplatte warmstellen. Den Bratensaft in der Backpfanne mit Sahne ablöschen und den restlichen Gorgonzola hineinbröseln. Den Fond auf die Hälfte reduzieren lassen. Zum Servieren Die Gorgonzolasauce über die Nudeln geben.

Basilikumnudeln:

Die Basilikumblätter von den Stengeln abzupfen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Aus Mehl, Grieß, Öl und Eiern einen glatten Nudelteig herstellen – sollte er zu trocken sein, etwas Wasser zugeben, das Basilikumpüree einarbeiten und den Teig für eine Stunde ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen und je nach Geschmack breite oder schmale Nudeln schneiden.

Spargel:

Den Spargel auf Länge schneiden, die Butter auslassen – aufpassen, daß sie nicht braun wird – und den Spargel kurze Zeit unter ständigem Rühren darin ziehen lassen.

Tip:

- Zuerst die Nudeln vorbereiten und dann, während der Teig ruht, die Kalbsrouladen zubereiten.

Zubereitungszeit:

110 min

Basilikumparfait an Erdbeer-Rhabarberkompott

Zutaten für 4 Portionen:

Basilikumparfait:

250 g süße Sahne
250 ml Milch
100 g Zucker
2 Vanilleschoten
2 Eigelbe
2 Eier
80 g Basilikum



Rhabarberkompott:

500 g Rhabarber
500 g Erdbeeren
20 ml Erdbeersirup
200 ml Wasser
50 g Zucker
1 Zitrone
Weißwein
Minze

Zubereitung:

Basilikumparfait:

Die Basilikumblätter abzupfen und unter Zugabe von etwas Sahne mit dem Pürierstab zerkleinern. Sahne, Milch und Zucker zusammen mit dem ausgekratzten Vanilleschotenmark und den aufgeschlitzten Vanilleschoten kurz aufkochen. Die Schoten mit einem Sieb entfernen. Die Eigelbe und Eier in einer Metallschüssel verrühren. Über dem Wasserbad die heiße Vanillemilch nach und nach zu den Eiern gießen und so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Aufpassen, daß die Hitze nicht zu groß wird. Die Masse durch ein Sieb in eine kalte Schüssel gießen und vollständig abkühlen lassen

Nach Geschmack und unter ständigem Rühren das gehackte Basilikum dazugeben. Die Flüssigkeit in Parfaitformen gießen und in einer Eismaschine frosten lassen.

Rhabarberkompott:

Den Rhabarber schälen und in kleine, ca. 5 mm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren vom Grün befreien. Ein paar Erdbeeren und etwas Rhabarber bei Seite legen. Den Rest mit Wasser, Zucker, Erdbeersirup, Zitronensaft und einem Schuß Wein je nach Geschmack weichkochen.

Das Kompott durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen. Sollte er zu dünnflüssig sein, mit etwas Stärke binden, nach Geschmack mit Zucker oder Sirup nachsüßen. Die restlichen Rhabarberstücke in den heißen Saft geben, ca. 5 min ziehen lassen, dann die kleingeschnittenen restlichen Erdbeeren zugeben und das Ganze kaltstellen.

Zum Anrichten erst das Kompott auf einen Teller geben, darauf ein Stück Basilikumparfait geben und mit Minzeblättern garnieren.

Tip:

- Wer keine ausgesprochene Parfaitform besitzt, kann einfach eine Kastenbackform verwenden.

Zubereitungszeit:

180 min