



Björn Freitag kocht mit Ludwig „Lucki“ Maurer

Bayerische Schnitzel-Jagd

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Altbayerisches Krenschnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Endivien-Salat

von Lucki Maurer

Ein Klassiker mal anders! Spitzenkoch „Lucki“ Maurer findet: Ein Schnitzel schmeckt mit „Kren“ und süßem Senf nochmal so gut! Das Schweinefleisch bestreicht er mit seiner Senf-Meerrettich-Paste, erst dann wird paniert und frittiert.

Zutaten Schnitzel

- 2 Bio-Schweineschnitzel aus der Oberschale (je ca. 180 g)
- Salz , Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Zucker
- 1 EL süßer Senf
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL Meerrettichpaste, aus dem Glas
- 2 Eier
- 1 Schuss Mineralwasser
- 5 EL Mehl
- 200 g Paniermehl
- Butterschmalz zum Braten
- 1 EL Meerrettich, frisch gerieben

Zubereitung

- Fleisch trockentupfen und plattieren (ca. 5 mm dick). **Tipp:** Das Fleisch dafür in Gefrierbeutel geben, dann zerfasert es nicht.
- Von beiden Seiten mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- Senf mit Meerrettichpaste verrühren und damit die Schnitzel von je einer Seite bestreichen.
- Eier mit dem Mineralwasser verquirlen, Paniermehl und Mehl für die „Panierstraße“ in Schüsseln oder auf Tellern breitstellen.
- Reichlich Butterschmalz in einer oder zwei großen Pfannen schmelzen und richtig heiß werden lassen.
- Fleisch erst in Mehl wenden, dann ins Ei tauchen und zum Schluss ins Paniermehl geben. Das Paniermehl nicht fest andrücken! Schnitzel vorsichtig in das heiße Fett geben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten von jeder Seite braten, dabei schwenken. **Tipp:** Die Schnitzel müssen im Fett schwimmen!
- Die goldbraunen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und ggf. im Ofen warmhalten.
- Vor dem Servieren den frisch geriebenen Meerrettich darüberstreuen.



Kartoffel-Endivien-Salat

Nach einem alten Familienrezept bereitet Lucki Maurer diesen leichten und ungewöhnlich aromatischen Kartoffelsalat zu. Eine raffinierte Würzmischung zusammen mit einigen Tropfen Ahornsirup und Kürbiskernöl machen aus einem Alltagsklassiker ein Festmahl.

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln festkochend
- 1 rote Zwiebel
- ½ Liter Rinderbrühe
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Fenchelsaat
- 1 TL Koriandersaat
- ½ TL Muskatnuss, gerieben
- 30 ml Weißweinessig
- 1 EL Ahornsirup oder Honig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Endiviensalat
- ½ Bund Schnittlauch
- 30 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 EL Kürbiskernöl
- 8 Radieschen
- 2 EL Kapern, eingelegt aus dem Glas

Zubereitung

- Kartoffeln in gesalzenem Wasser garkochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
- Brühe in einem Topf warm werden lassen.
- Zwiebel schälen, fein würfeln und zusammen mit der Brühe zu den Kartoffeln geben, alles gut umrühren und etwas ziehen lassen.
- Kümmel-, Fenchel- und Koriandersaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann im Mörser mahlen und mit geriebener Muskatnuss mischen.
Tipp: Man kann auch fertiges Brotgewürz verwenden.
- Mit Weißweinessig, Ahornsirup, den gerösteten Gewürzen und Salz und Pfeffer abschmecken.
- Endiviensalat waschen, putzen, die Blätter kleinschneiden und in den Salat geben.
- Schnittlauch ebenfalls kleinschneiden und unterziehen.
- Jetzt erst das Sonnenblumen- und Kürbiskernöl hinzufügen, nochmals mit den Gewürzen abschmecken.
- Radieschen putzen, waschen und kleinschneiden.
- Salat mit Radieschen und Kapern anrichten.



Kartoffelwaffel-Sandwiches mit Obazda, dazu konfierte Zwiebeln, gebratene Avocado und Tomatensalat

von Björn Freitag

Fluffige Waffeln schmecken auch deftig unglaublich lecker. Das zeigt Spitzenkoch Björn Freitag mit diesem kreativen Rezept. Kartoffelstampf und Muskat landen mit im Teig und nach dem Backen wird dann ein buntes Sandwich geschichtet: Käsepaste trifft auf pink leuchtende Essigzwiebeln, Tomatensalat und gebratene Avocado. Vegetarisch gut.

Zutaten für den Obazda

- 100 g Sauermilchkäse
- 100 g Camembert (mittelreif/ nicht zu weich)
- 80 g Frischkäse, Rahmstufe
- 80 g Hüttenkäse
- 30 ml Bier z.B. Pils oder Helles
- ½ TL Kümmel gemahlen
- 1 TL Piment d'Espelette / Chilipulver
- 0,5 TL Bio-Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Radieschen
- 2 Lauchzwiebeln

Zubereitung

- Sauermilchkäse und Camembert fein würfeln und zunächst mit dem glatten, dann mit dem körnigen Frischkäse mischen.
- Bier unterziehen.
- Käsemasse mit Kümmel, Chilipulver, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.
- Radieschen und Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Stückchen schneiden und ebenfalls untermischen.

Für die konfierten Zwiebeln

- 100 ml weißer Balsamicoessig
- 100 ml Wasser
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 2 Zweige Thymian
- 2 rote Zwiebeln

Zubereitung

- Essig mit dem Wasser, Zucker und Salz in einem kleinen Topf mischen und zum Köcheln bringen. Thymian hinzufügen.
- Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und einmal kurz in dem Sud aufkochen, dann abkühlen lassen.
- Zwiebeln aus dem Sud nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Zutaten für die Waffeln

- 150 g Süßkartoffel, gekocht und leicht abgekühlt
- 150 g Kartoffeln, gekocht und leicht abgekühlt
- 3 Eier (M) Raumtemperatur
- 1 TL Zucker
- 125 g Butter weich
- 150 ml Milch Raumtemperatur
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Piment d'Espelette / Chilipulver
- ½ TL geriebene Muskatnuss
- Öl zum Einfetten des Waffeleisens

Zubereitung

- Kartoffeln ggf. schälen, dann pressen oder stampfen.
- Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
- Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, Eigelbe und nach und nach unter die Kartoffelmasse ziehen.
- Ebenfalls nach und nach Milch, Mehl, Backpulver, Zitronenabrieb sowie die Gewürze hinzufügen. Teig abgedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen, dann das Eiweiß mit einem Holzlöffel unterheben.
- Inzwischen das Waffeleisen aufheizen und einfetten. Die Waffeln (2 Stück pro Portion) nach und nach Backen, auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zutaten für die Brat-Avocado

- 2 reife Avocados
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Avocados längs halbieren, Kern entfernen.
- (Grill-)Pfanne erhitzen, mit etwas Öl einpinseln und die Avocadohälften darin mit der Schnittseite nach unten anrösten, bis sie Farbe bekommen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Zutaten für den Tomatensalat

- 1 große Fleischtomate (z.B. Ochsenherz)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Tomaten waschen und trockenreiben, Stielansätze herausschneiden.
- Tomaten vierteln und die Kerngehäuse entfernen.
- Das Tomatenfleisch kleinschneiden kurz hacken, dann mit Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen.

Zutaten für 1 Sandwich

- 2 Kartoffelwaffeln
- 80 g Obazda
- 1 EL rote Essig-Zwiebeln
- 1 EL Tomatensalat
- ½ Brat-Avocado

Zubereitung

- Eine Waffel auf einen Teller oder ein Brett legen und mit dem Obazda bestreichen.
- Zwiebeln und Tomatensalat darauf verteilen.
- Das Ganze mit der zweiten Waffel zuklappen. Schräg halbieren und ggf. mit Sandwich-Spießen fixieren.
- Mit Avocadohälften anrichten und servieren.

Pfannengyros mit Reibekuchen und Knoblauchdip

von Lucki Maurer und Björn Freitag

Kartoffeln, Schnitzel und Frischkäse – aus bodenständigen Zutaten kreieren die Spitzenköche Lucki Maurer und Björn Freitag ein rustikales Essen, das den Blick gen Griechenland schweifen lässt! Würzig, einfach gemacht und sehr viel Aroma – ein wunderbares Pfannengyros mit Reibekuchen, das der ganzen Familie schmeckt.

Zutaten

- 800 g Kartoffeln (festkochend)
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Muskatnuss gerieben



- 50 g Butterschmalz
- 1 EL Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Fenchel, Muskat)
- 2 EL Rapsöl
- 700 g Schweinefleisch z.B. aus der Oberschale
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Zucker
- 1 TL Paprikapulver scharf
- 2 Knoblauchzehe
- 200 g Frischkäse oder Schmand
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Bio-Zitronenabrieb

Zubereitung

- **Für die Reibekuchen** die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Wasser ggf. mit Hilfe eines Tuchs ausdrücken.
- Eier und Mehl unterziehen und die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, mehrere Löffel Reibekuchenmasse hineingeben und plattdrücken. Reibekuchen von beiden Seiten knusprig und goldbraun backen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen, ggf. im Backofen warmhalten.
- **Für das Pfannengyros** das Brotgewürz ohne Zugabe von Fett in einer kleinen, beschichteten Pfanne anrösten, dann fein mörsern.
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch in Streifen schneiden und darin kräftig anbraten.
- Zwiebeln schälen, kleinschneiden und in die Pfanne zum Fleisch geben. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, geröstetem Brotgewürz und dem Paprikapulver abschmecken.
- **Für den Dip** den Knoblauch schälen, in sehr feine Stückchen schneiden und zusammen mit dem Olivenöl, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer unter den Frischkäse ziehen.
- Reibekuchen auf Tellern verteilen, Pfannengyros darauf anrichten und den Dip darüber träufeln. **Tipp:** Dazu passt Tomatensalat (Rezept s.o.)