



Björn Freitag kocht mit Frank Buchholz

Crespelle & Indian Butter Chicken

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Crespelle mit Staudensellerie und Spinat

Rezept von Frank Buchholz

Gefüllte Pfannkuchen auf italienische Art – dieses Verwöhnrezept tischt Frank Buchholz seinem Freund und Kollegen Björn Freitag auf. Die Crespelle füllt er mit Staudensellerie und frischem Spinat, dazu kommt feinsten Käse aus Italien und eine raffiniert abgeschmeckte, schnell gemachte Sahnesoße. Sehr praktisch: Das Ofengericht ist dabei ganz flexibel! Gemüse wie auch Käsesorten kann man nach Belieben variieren.

Zutaten Füllung

- Salz
- 2 Stangen Staudensellerie
- 300 g Spinat
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 250 g Burrata di Bufala (alternativ: Mozzarella)
- 100 g Taleggio (ital. Weichkäse)

Für die Soße

- 2 Schalotten
- 1 Zehe frischer Knoblauch (alternativ getrockneter)
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 250 ml Gemüsefond
- 100 g Sahne
- 1 EL Passionsfruchtessig
- feines Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Für den Teig

- 4 Eier, Raumtemperatur
- 0,5 TL Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 Prise Meersalz
- 150 g Mehl
- 30 ml Milch
- Butter zum Einfetten und Braten



Zubereitung

- **Für die Füllung** Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Salz hinzufügen. Eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen.
- Staudensellerie waschen, trocknen und in Würfel schneiden. Selleriestücke in dem kochenden Wasser ca. 2 Min. blanchieren, mit der Schaumkelle ins kalte Wasser geben. Dann auf Küchenpapier trocknen lassen.
- Spinat gründlich waschen und kurz trockenschleudern, Stiele abschneiden.
- Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe halbieren und kurz darin braten. Spinat hinzufügen und kurz zusammenfallen lassen, dabei wenden.
- Burrata kurz in einem Sieb abtropfen lassen, dann etwas auseinanderzupfen.
- Taleggio kleinschneiden.
- **Für die Soße** Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden.
- Butter in einem Topf schmelzen lassen, Schalotten- und Knoblauchstückchen hinzufügen und glasig dünsten. Dabei mit Mehl bestäuben.
- Mit Fond ablöschen und um ein Drittel einkochen lassen.
- Sahne hinzufügen und alles weitere ca. 5 Min. köcheln lassen.
- Soße mit Passionsfruchtessig, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
- **Inzwischen für den Teig** Mehl, Milch, Eier, Butter, 1 Prise Salz und etwas Muskat klümpchenfrei verrühren.
- In einer beschichteten Pfanne (24 cm Durchmesser) Butter schmelzen, eine kleine Portion Teig in die Pfanne gießen und nacheinander 4 Crespelle (Pfannkuchen) ausbacken.
- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine große, ofenfeste Form mit Butter einfetten.
- Spinat (einen kleinen Teil zurückbehalten), Staudensellerie und Käse (ein paar Stücke zurückbehalten) auf den Crespelle verteilen, einrollen und in die Form legen.
- Obenauf den restlichen Spinat und Käse anrichten und die die Soße abgießen. Crespelle im Ofen 10-15 Minuten garen. **Tipp:** In den letzten Minuten die Grillfunktion aktivieren.
- Aus dem Ofen nehmen und die Crespelle mittig auf Tellern anrichten.
- Mit etwas Soße und nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.

Indian Butter Chicken mit Gemüsereis

Rezept von Björn Freitag

Das indische „Butter Chicken“ ist weltweit berühmt und eines der liebsten Rezepte, die Björn Freitag jemals im Fernsehen gekocht hat – so sagt er selbst! Die cremige, buttrige Soße mit einem Hauch Tomate und vielen indischen Gewürzen passt wunderbar zum zarten Hähnchenfleisch. Die Beilage ist appetitlich bunt – es gibt Basmati-Reis mit gedünstetem Gemüse. Das Hähnchenfleisch am besten über Nacht marinieren!

Zutaten

- 4 Hähnchenkeulen
- 1 EL Ghee/ Butterschmalz
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL Chilipulver
- 1 TL Kreuzkümmel



- 1 TL Schwarzkümmel
- 1 TL Garam Masala
- 50 ml Wasser
- 250 g Joghurt, natur
- 1 EL Limettensaft, frisch gepresst
- 1 EL Ingwer, frisch gerieben
- 1 EL Kurkuma, frisch gerieben

Info: Garam Masala ist in Indien eine traditionelle Gewürzmischung, jede Familie hat ein eigenes Rezept – so sagt man. Z.B. Koriandersamen, gemahlene Muskatblüte, Kardamom, Gewürznelken und Zimt gehören hinein.

Für die Soße

- 2 Zwiebeln
- 1 EL Ghee/ Butterschmalz
- 10 Kirschtomaten
- ½ Peperoni oder Chilischote (schärfe nach Belieben)
- 1 TL Knoblauch, frisch gerieben
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- ½ TL Kurkuma, frisch gerieben
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Honig
- 250 g Sahne
- Salz
- ½ TL Bio-Zitronenabrieb
- Zitronensaft und/ oder Essig zum Abrunden

Zubereitung

- Haut von den Hähnchenkeulen abziehen und abgedeckt beiseitestellen.
- Fleisch von den Schenkelknochen lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Hände und Arbeitsfläche sowie das Messer danach gut mit heißem Wasser und Seife reinigen. **Tipp:** Aus den Knochen und anhaftenden Fleischresten kann man zusammen mit Suppengemüse eine Geflügelbrühe kochen.
- Die Gewürze ohne Fett in einer kleinen Pfanne einige Minuten anrösten, dann mit Wasser ablöschen und alles zu einer Paste verrühren.
- Paste mit dem Joghurt mischen. Limettensaft, Ingwer und Kurkuma unterziehen.
- Fleisch mit der Marinade mischen, abdecken und mindestens 3 Stunden, am besten aber über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- **Für die Hähnchenhaut-Chips** die Haut in einer Pfanne großflächig ausbreiten und bei mittlerer Hitze kross anbraten. Damit sie beim Braten schön platt bleiben, ein Stück Backpapier obenauf legen und mit einem hitzefesten Gefäß z.B. einem Topf beschweren.
- Hühnerhaut nach ca. 10 Minuten wenden und mit Salz würzen. Weitere 10 Minuten krossbraten.
- **Für die Soße** die Zwiebeln schälen, grob kleinschneiden und in Ghee anschwitzen.
- Peperoni in Ringe sowie Tomaten in Viertel schneiden und zu den Zwiebeln geben.



- Alle Gewürze hinzufügen, gut unterrühren und alles rund 10 Minuten bei wenig Hitze schmoren lassen. Gelegentlich umrühren.
- **Vor dem Servieren:** Mariniertes Fleisch aus der Marinade nehmen, diese gut abstreichen. Geflügelstücke in einer Pfanne anbraten, die Marinade wird dabei nach einiger Zeit leicht kross.
- Honig und Sahne zum Soßenansatz geben, alles unter Rühren aufkochen.
- Soße im Standmixer (oder Pürierstab) pürieren und zu den gebratenen Hähnchenstücken in die Pfanne geben. Gut vermischen und mit Salz abschmecken.

Für den Gemüsereis

- ½ rote Paprika
- 1 Möhre
- 1 TL Ghee/ Butterschmalz
- 200 g Basmatireis
- Salz
- 100 g grüne Erbsen frisch oder TK
- 2 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung

- Paprika waschen, Möhre schälen und beides in kleine Würfel schneiden.
- In etwas Ghee in einer Pfanne anschwitzen, dann den gegarten Reis und Salz hinzufügen und alles gut mischen und etwas braten lassen.
- Die doppelte Menge an Wasser hinzufügen, Reis einmal aufkochen und dann bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.
- Erbsen und gewaschene und gehackte Petersilie unterziehen.

Anrichten

- Fleisch mit Soße und Reis in tiefen Tellern anrichten.
- Die Hähnchenhautchips ggf. etwas kleinschneiden obenauf drapieren.

Info: “Butter Chicken” soll eine kulinarische Erfindung dreier indischer Köche aus Delhi (um 1950) sein. Bevor das Gericht weltweiten Kult-Status erlangte, war es ein simples indisches Resteessen.

Heute betreiben die Köche eine erfolgreiche Restaurantkette, das Butter Chicken gilt als Spezialität des Hauses. Zubereitet wird es traditionell in einem Tandur, einem indischen Lehmofen.



Hühnerfrikassee mit Spinat und Nudelteig-Nocken

Rezept von Frank Buchholz und Björn Freitag

Ein Klassiker mal anders! Die Spitzenköche Frank Buchholz und Björn Freitag lassen sich für ihr gemeinsames Hühnerfrikassee etwas Besonders einfallen. Die Soße bekommt einen Hauch Wein und Zitronensaft verpasst, zu den Möhren und Erbsen gesellen sich frische Spinatblätter. Als Beilage gibt es Nudelteig-Nocken die direkt mit in der Soße gegart werden.

Zutaten für den Fond

- 1 großer Hähnchenschenkel
- 1 Möhren
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Streifen Bio-Zitronenschale
- 1 EL weißer Pfeffer, ganz

Zubereitung

- 500 ml Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, den Hähnchenschenkel hineingeben und alles zum Kochen bringen.
- Möhren und Sellerie waschen bzw. schälen, grob kleinschneiden und hinzufügen. Schalotte und Knoblauch schälen, halbieren und zusammen mit der Zitronenschale und den weißen Pfeffer in den Topf geben, Deckel aufsetzen und alles ca. 20 Minuten kräftig köcheln lassen.
- Dann den Fond durch ein Sieb abseihen und zusammen mit dem Hähnchenschenkel für das Frikassee verwenden.

Für das Frikassee mit Nudelteig-Nocken

- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 Schuss Wasser
- 1 große Möhre
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 250 g Sahne
- 300 ml Geflügelfond (s.o.)
- 100 ml Weißwein trocken
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 gekochter Hühnerschenkel
- 100 g grüne Erbsen z.B. TK
- 2 Handvoll frischer Spinat



Zubereitung

- Mehl, Ei, Salz, weißen Pfeffer und Wasser zu einem glatten, kompakten Teig verkneten.
- Teig zu ca. 2 Zentimeter dicken Würsten formen und diese dann in kleine Nocken schneiden. Abdecken und in den Kühlschrank stellen.
- Möhre und Schalotten schälen, fein Würfeln und in der Butter in einem größeren Topf oder einer tiefen, großen Pfanne anschwitzen.
- Mit Sahne ablöschen, dann den noch heißen Geflügelfond sowie den Wein hinzufügen, alles aufkochen.
- Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.
- Währenddessen den Spinat waschen, putzen und trockenschleudern.
- Fleisch vom Hühnerschenkel zupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Nudelteig-Gnocchi aus dem Kühlschrank nehmen, in den Sahne-Geflügel-Sud geben und ca. 5 Minuten garen.
- Spinat unterziehen und zusammenfallen lassen.
- Zum Schluss die Erbsen und das Hähnchenfleisch hinzugeben. Soße ev. mit einem Schuss Wasser oder Geflügelfond verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in tiefen Tellern anrichten und genießen.

Guten Appetit!