



Sören Anders kocht mit Anton Schmaus

Zwiebelrostbraten & Sucuk-Pasta

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Sucuk-Pasta mit Kirschtomaten

Rezept von Anton Schmaus

Der bayrische Sternekoch und Chefkoch der deutschen Fußballnationalmannschaft Anton Schmaus bringt das Lieblingsgericht der „Jungs“ mit. Seine selbstgemachte Pasta - eine Art Gnocchi mit Ursprung in der Schweiz - kombiniert er mit einer derben Tomatensoße aus einer Komposition aus Frucht und Schärfe. Die pikante Knoblauchwurst „Sucuk“ verleiht dem Gericht - abgeschmeckt mit Kreuzkümmel und Chili - eine überraschend kraftvolle Note.

Für die Pasta

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 2 Spritzer Olivenöl
- Salz
- 150 - 200 ml lauwarmes Wasser
- 200 g Paniermehl

Zubereitung

- Zunächst das Weizenmehl mit 1 Spritzer Öl und 1 Prise Salz langsam verkneten und nach und nach etwas lauwarmes Wasser hinzugeben, bis ein homogener, nicht zu feuchter Teig entsteht.
- Anschließend separat das Paniermehl ebenfalls mit der gleichen Menge lauwarmen Wasser, 1 Spritzer Olivenöl und 1 Prise Salz zu einer klumpigen Masse verkneten.
- Beide Teige abschließend mit Hilfe einer Küchenmaschine vermengen, zu einer kompakten Kugel formen und für ca. 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. **Tipp:** Alternativ den Teig am Vortag vorbereiten und ihn Kühlschrank bis zur Zubereitung ruhen lassen.
- Durchgekühlte Teigkugel zunächst in 1-2 cm dicke Scheiben und diese dann in gleich große Streifen schneiden, mit etwas Mehl bestäuben und mit den Händen zu langen Teigwürsten ausrollen (Durchmesser ca. 0,5 cm). Die Streifen dann Gnocchi-ähnlich in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden, dabei nach Bedarf mit Mehl bestäuben.
- Wasser im Topf zum Kochen bringen, salzen und die Pasta für ca. 12 Minuten kochen. **Wichtig:** Beim Kochen die Pasta immer wieder umrühren, damit sie sich nicht am Boden absetzt und verklumpt.

Für die Soße

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 kleine rote Chili
- Olivenöl
- 400 g Tomaten gehackt (aus der Konserve)



- 300 g Sucuk
- 100 g Kirschtomaten
- 15 g grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- Kreuzkümmel

Zubereitung

- Die Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
- Chili waschen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch kleinschneiden. Alles zusammen in einer Pfanne in etwas Olivenöl bei milder Hitze leicht anschwitzen.
- Die gehackten Tomaten dazugeben und alles ca. 10 Minuten einkochen lassen.
Tipp: Für eine besonders kräftige Note die Soße abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde einkochen lassen.
- Währenddessen die Haut von der Sucuk lösen und die Wurst in möglichst gleichgroße Würfel schneiden.
- Kirschtomaten waschen, trocknen und vierteln.
- Die Sucuk-Würfel in einer weiteren Pfanne ebenfalls mit 1 Schuss Olivenöl knusprig anbraten.
- Die knusprigen Sucuk-Würfel und die Kirschtomaten in die Tomatensoße geben und alles mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.
- Abschließend die fertig gegarte Pasta abschütten, in die Soße geben und alles gut vermengen.

Anrichten

- Zum Anrichten die Sucuk-Pasta auf tiefe Teller verteilen und mit einem Zweig Basilikum garnieren.

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Rezept von Sören Anders

Zwiebelrostbraten trifft Bratkartoffeln – klassisch, herzhaft, gekonnt interpretiert. Sören Anders hebt den schwäbischen Küchenklassiker mit krossen Zwiebeln, saftigem Fleisch und goldbraunen Kartoffeln auf ein neues Niveau. Tradition mit feiner Handschrift.

Für die Bratkartoffeln

- 800 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Butterschmalz
- Pfeffer
- ½ Bund Petersilie

Zubereitung

- Die Kartoffeln gründlich abbürsten und waschen, in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und garkochen. Dann abschrecken, pellen und vollständig auskühlen lassen. **Tipp:** Um Wartezeiten zu verhindern, die Kartoffeln bereits am Vortag kochen.



- Die kalten, gepellten Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Für die Bratkartoffeln Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben bei mittelstarker Hitze langsam unter gelegentlichem, vorsichtigem Wenden goldgelb anbraten.
- Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen Zupfen und fein hacken, dann unter die knusprigen Kartoffeln ziehen.

Für den Zwiebelrostbraten

- 2 Gemüsezwiebeln
- 3 EL Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz
- Zucker
- 4 Rinderrücken-Scheiben daumendick (möglichst Hochrippe oder Roastbeef à 150 g)
- Pfeffer

Zubereitung

- Ofen auf 120 °C Umluft vorheizen.
- Gemüsezwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Pfanne erhitzen, Öl hineingeben und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten, dabei mit etwas Salz und Zucker würzen.
- Die Fleischscheiben trocken tupfen, auf einen Backofen Rost legen und bei 120 °C Umluft ca. 20 Minuten medium garen. **Tipp:** Unter dem Rost ein Blech mit Backpapier auslegen. So kann der Bratensaft abtropfen, ohne im Ofen zu verbrennen.
- Für die Röstaromen anschließend das gegarte Fleisch in einer heißen Pfanne mit einem Schuss Öl von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rotweinsoße

- 200 ml Rotwein
- 100 ml Bratenfond
- 1 EL eiskalte Butter

Zubereitung

- Rotwein in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur um die Hälfte reduzieren lassen.
- Anschließend den Bratenfond dazugeben und alles aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Bindung die kalte Butter mit einem Schneebesen unter die Soße rühren.

Anrichten

- Die knusprigen Bratkartoffeln mit dem Rostbraten nebeneinander auf flachen Tellern drapieren.
- Röstzwiebeln großzügig auf dem Fleisch verteilen.
- Rotweinsoße mit einem Esslöffel um das Fleisch herum träufeln.
- Bratkartoffeln mit Petersilienblättern garnieren.



Pytt i panna – Schwedische Kartoffelpfanne mit Sucuk und Rinderrücken

Rezept von Anton Schmaus und Sören Anders

Die schwedische Kartoffelpfanne ist ein wahrer Klassiker, wenn es um ein schnelles Personalesen in Anton Schmaus Küche geht und auch Sören Anders schwärmt von schnellen Pfannengerichten. Schnell, unkompliziert und mit den richtigen Zutaten ein wahrer Gaumenschmaus, der satt macht.

Zutaten

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 600 g Roastbeef
- 300 g Sucuk
- 2 Gemüsezwiebeln
- 250 g Kirschtomaten
- ½ rote Chili
- 2 EL Butterschmalz
- ½ Bund Petersilie
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Kartoffeln gründlich abbürsten und waschen, in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und garkochen. Dannbschrecken, pellen und vollständig auskühlen lassen.
Tipp: Um Wartezeiten zu verhindern, die Kartoffeln bereits am Vortag kochen.
- Die kalten, gepellten Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Anschließend das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, die Sucuk-Wurst pellen und ebenfalls kleinschneiden.
- Zwiebeln schälen und würfeln.
- Kirschtomaten waschen und vierteln.
- Chili waschen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch kleinschneiden.
- Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Roastbeef und die Sucuk darin nacheinander knusprig anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.
- In den Bratenrückständen die Kartoffelscheiben bei mittelstarker Hitze goldbraun anbraten.
- Zwiebeln, Kirschtomaten und Chili dazugeben und alles kräftig braten lassen, ab und zu wenden.
- Fleisch und Sucuk hinzufügen und alles ein paar Minuten unter gelegentlichem Wenden weiterbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen.
- Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen Zupfen und fein hacken, dann unterziehen.

Anrichten

Mit einer Kelle das Pytt i panna auf flache Teller verteilen und mit einem Petersilienzweig garnieren.