



Sören Anders kocht mit Christina Becher Goldforelle & Rheinischer Döppekooche

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Rheinischer Döppekooche mit Apfelkompott

Rezept von Christina Becher

Herzhaft trifft süß: Christina Becher zeigt, wie der rheinische Klassiker Döppekooche aus einem saftigen Kartoffelkuchen, würziger Mettwurst und fruchtigen Apfelkompott perfekt gelingt. Ein Stück Heimat auf dem Teller!

Für den Döppekooche

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 EL Haferflocken
- 75 g Dinkelmehl
- 1 Ei Gr. M
- 150 g Mettwurst
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eine große Auflaufform (ca. 20x30 cm) einfetten.
- Kartoffeln und Zwiebeln schälen, halbieren und mit einer Küchenmaschine oder einer manuellen Reibe fein reiben und in eine Schüssel geben. **Tipp:** Sollte sich Flüssigkeit absetzen: diese abgießen.
- Haferflocken, Dinkelmehl und Ei mit der Kartoffel-Zwiebel-Masse vermengen.
- Mettwurst in kleine Stücke schneiden. **Tipp:** Mettwurst probieren, um das Abschmecken der Kartoffelmasse an die Würze der Mettwurst anzupassen und um zu viel Salz zu vermeiden.
- Den Kartoffelteig in die Auflaufform geben, gut verteilen und die Mettwurst-Stücke gleichmäßig darauf anrichten und leicht eindrücken.
- Döppekooche im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunden garen.

Für den Apfelkompott

- 3 mittelgroße Äpfel (ca. 500 g)
- 30-50 g Zucker
- Salz
- Zitronensaft und -abrieb
- Zimt



Zubereitung

- Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und für einen groben Apfelkompott in gleichgroße Würfel schneiden.
- Einen Topf erhitzen, die Apfelstücke hineingeben und 1 Schuss Wasser hinzugeben, um das Anbrennen der Äpfel zu verhindern.
- Zucker je nach Süße der Äpfel hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden weichkochen.
- Zum Schluss die Äpfel nach Belieben noch stampfen und mit Salz, Zitronensaft und Zitronenabrieb sowie Zimt abschmecken.

Weitere Zutaten

- 2 EL Crème fraîche
- 2 Scheiben geräucherter Lachs
- ½ TL Bio-Zitronenabrieb
- grob gemahlener Pfeffer
- 1 TL Dillspitzen

Anrichten

- Döppekoochen aus dem Ofen holen und in gleichgroße Stücke schneiden.
- Auf flachen Tellern Crème fraîche-Spiegel verstreichen.
- Döppkooche mittig darauf platzieren.
- Apfelkompott und Lachs am Rand des Döppekoochens drapieren.
- Das Ganze mit grob gemahlenem Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und ein paar Dillspitzen garnieren.

Goldforelle mit zweierlei Kürbis

Rezept von Sören Anders

Gelb, Gold, Orange: Sören Anders vereint herbstliche Aromen und kräftige Farben. Herzhaft süße Kürbisspalten treffen auf samtige Kürbiscreme, verfeinert mit karamellisierter Nussbutter, begleitet von zart glasiger Goldforelle. Ein wahres Spektakel – im Geschmack und fürs Auge.

Für die Kürbisspalten

- 600 g Hokkaido-Kürbis (gewaschen und geputzt)
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Honig
- ¼ Bund Petersilie



Zubereitung

- Kürbis in 12 gleichgroße Spalten schneiden.
- Eine große Pfanne erhitzen und Butterschmalz darin schmelzen lassen. Kürbisspalten hineingeben und von beiden Seiten scharf anbraten, dann die Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten weiterbraten, bis der Kürbis weich ist.
- Sind die Spalten goldbraun, Hitze ausschalten und den Kürbis mit etwas Salz, Sojasoße und Honig abschmecken.
- Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen Zupfen, fein hacken und über die gebratenen Kürbisspalten streuen.

Für die Kürbiscreme

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 EL Butter
- Salz
- Zucker
- 50 ml Sahne
- Pfeffer

Zubereitung

- Gewaschenen und geputzten Kürbis in kleine Würfel schneiden. **Tipp:** Je kleiner die Würfel, um so kürzer die Garzeit.
- Butter in einem Stieltopf erhitzen, Kürbiswürfel hinzufügen, mit einer Prise Salz und Zucker würzen und kräftig anbraten, dabei wenden.
- Mit Sahne ablöschen und ca. 10 Minuten einkochen lassen.
- Anschließend mit einem Stampfer oder einem Pürierstab zu einer geschmeidigen Creme verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nussbutter

- 125 g Butter

Zubereitung Nussbutter

- Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und dann ca. 20 Minuten karamellisieren lassen.

Für die Goldforelle

- 4 Goldforellenfilets mit Haut, ausgenommen à 160 g (alternativ Regenbogenforelle, Kabeljau, Garnelen)
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz
- 2 EL Butter
- 1 Zweig frischer Thymian

Zubereitung

- Fischfilets abbrausen und trocken tupfen. **Tipp:** Falls Gräten vorhanden sind, diese mit dem V-Schnitt entfernen. Mit einem scharfen Messer die Filets entlang der Gräten



- in V-Form einschneiden und den Grätenkamm so großzügig rausschneiden. Einzelne Gräten mit einer Fischpinzette entfernen.
- In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen, die Filets leicht salzen und zunächst auf der Hautseite anbraten.
- Nach ca. 10 Minuten, sobald die Haut knusprig ist, Butter und Thymian in die Pfanne geben, die Filets wenden und bei kleiner Hitze ziehen lassen. **Tipp:** Für glasige Filets die Forelle nicht wenden, sondern die heiße Thymianbutter immer wieder mit einem Löffel über das Filet träufeln.

Anrichten

- Zum Verfeinern der Kürbiscrème etwas Nussbutter hineinrühren.
- Die goldbraunen Kürbisspalten auf flachen Tellern fächerförmig aufstellen.
- Kürbiscrème dazwischen verteilen.
- Die Goldforellenfilets mit der knusprigen Seite nach oben dazu legen.
- Die Nussbutter darüber träufeln eben.
- Nachbelieben mit etwas Zitronenabrieb und Petersilie garnieren.

Kartoffel-Kürbis-Taler mit Goldforellen-Tatar

Rezept von Christina Becher und Sören Anders

Spitzenkoch Sören Anders und Kartoffelliebhaberin Christina Becher sind sich wieder einig: Knusprige Kartoffel-Kürbis-Taler kombiniert mit zartem Goldforellen-Tatar – serviert wie kleine Burger mit Crème fraîche und frischem Dill. Die zitronige Note darf selbstverständlich nicht fehlen.

Für die Kartoffel-Kürbis-Taler

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 400 g Kartoffeln
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Ei
- 2 EL Haferflocken
- ½ TL Bio-Zitronenabrieb
- Salz
- Pfeffer
- Muskat, frisch gerieben

Zubereitung

- Kürbis waschen, Kartoffeln schälen. Beides fein reiben und in eine Schüssel geben. Austretende Flüssigkeit abgießen.
- Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.
- Ei und Haferflocken hinzufügen und alles gut vermengen, dabei mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Mit Hilfe eines Esslöffels die Kürbis-Kartoffel-Masse in kleinen Häufchen in das heiße Fett geben und flache, runde Puffer bzw. Reibekuchen formen.



- Diese von beiden Seiten goldbraun braten und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. **Tipp:** Genügend Butterschmalz in die Pfanne geben, damit die Kartoffel-Taler nicht auseinanderfallen.

Für das Goldforellen-Tatar

- 200 g Goldforelle (frisch, ohne Haut)
- ¼ Bund Dill
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bio-Zitrone
- 1 Schluck Olivenöl

Zubereitung

- Goldforelle waschen, abtupfen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Frischen Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und zum Fisch geben.
- Zitrone waschen, trocknen, Schale abreiben, Saft auspressen. Beides zum Fisch geben und alles gut mischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für die Sämigkeit Olivenöl hinzugeben.

Zum Anrichten

- 2 TL Crème fraîche
- ½ TL Bio-Zitronenabrieb
- 1 TL Dillspitzen

Anrichten

- Taler und Tatar wie kleine Burger anrichten:
- Je 1 Tupfer Crème fraîche mittig auf die Teller geben.
- Je 1 Kartoffel-Kürbis-Taler drauflegen.
- Tatar darauf anrichten und mit einem weiteren Taler abdecken.
- Den knusprigen Burger abschließend mit Crème fraîche, Zitronenabrieb und Dill garnieren.

Guten Appetit!