



---

## Texel - Genussinsel in der Nordsee

### Inhalt

Dicker Spekulatius / Dicke Speculaas .....	2
Poffertjes .....	4
Lammeintopf/ Lamsstoofpotje .....	6
Herzmuscheln mit Lamm, Lauch und Selleriesaft .....	8

## Dicker Spekulatius / Dicke Speculaas

Rezept von Albert Kikkert

Texel-Spekulatius ist vergleichsweise dick, weich und nur leicht gewürzt – so schmeckt er nicht nur rund um Weihnachten! Er wird seit mehr als 125 Jahren nach dem Originalrezept von Albert Kikkert auf der Insel gebacken. Der kreative Bäcker war der Gründer der "Bakkerij Kikkert" in Den Burg, die es heute leider nicht mehr gibt.



### Zutaten für ein Blech

- Butter zum Einfetten
- 50 g Mandeln
- 50 g Zitronat
- 250 g Backmehl
- Salz
- ½ EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 150 g weißer Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g kalte Butter
- 4 EL Milch



## Zubereitung

- Ein Backblech mit Butter bestreichen.
- Die Mandeln in Wasser einweichen und pellen, 2/3 grob schneiden bzw. hacken.
- Das Zitronat klein schnippeln.
- Erst das Backmehl mit etwas Salz und den Gewürzen in eine Schüssel sieben, danach den Puder- und Vanillezucker.
- Die Butter mit zwei Messern in erbsengroße Stücke schneiden und hinzufügen.
- 3 Esslöffel Milch dazugeben und alle Zutaten miteinander verkneten.
- Backofen auf ca. 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Teig auf das Backblech geben und nach Belieben eine Figur bzw. eine Platte von ca. 20 x 30 cm formen.
- Die restliche Milch darauf verstreichen und die verbliebenen Mandeln hineindrücken (eventuell halbiert).
- Nun das Backblech in den vorgewärmten Ofen schieben und den Spekulatius 25 bis 30 Minuten hellbraun backen.
- Den Teig auf dem Backblech fast ganz auskühlen lassen und danach mit einem scharfen Messer lösen.
- Der Spekulatius auf einem Tortengitter weiter abkühlen lassen.

## Poffertjes

Rezept von Anja Tanas

Das Geheimnis der fluffigen Mini-Pfannkuchen aus den Niederlanden: Poffertjes werden mit Hefeteig gemacht! Auf Texel bekommt man sie vielerorts, genauso wie die großen Pannenkoeken, also Pfannkuchen. Tamina und Björn haben die Poffertjes im legendären Imbiss „Turfveld“ serviert bekommen, der mitten im Waldgebiet „De Dennen“ liegt.



### Zutaten für 4 – 6 Portionen

- 250 ml Milch
- 1 EL Butter
- ½ Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 2 Eier (M)
- 250 g feines Weizenmehl  
(traditionell zur Hälfte Buchweizenmehl)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ca. 50 ml Wasser
- Butter zum Einfetten der Poffertjes-Pfanne
- Topping nach Belieben z.B. Puderzucker, Sirup, frische Früchte, geschlagene Sahne, Schokosoße



## Zubereitung

- Milch lauwarm erwärmen, Butter darin schmelzen lassen.
- Hefe hineinbröckeln, Zucker hinzufügen und alles mit dem Schneebesen aufschlagen, bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben.
- Hefe-Ansatz 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen, bis sich Blasen bilden.
- Eier trennen.
- Eigelbe, Hefe-Milch, Mehl, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts so lange rühren, bis ein gleichmäßiger, dickflüssiger Teig entsteht. Ggf. mit etwas Wasser verdünnen.
- Eiweiß steif schlagen und mit einem Holzlöffel unterheben.
- Teig abdecken und im Backofen bei ca. 50 °C gehen lassen.
- Poffertjes-Pfanne erhitzen und mit Butter einfetten. Teig einmal umrühren, dann esslöffelweise in die Mulden geben und von beiden Seiten goldbraun backen.  
**Tipp:** Die Mulden nicht bis an den Rand befüllen.
- Poffertjes mit den Lieblings-Toppings servieren! Am besten schmecken sie noch warm.

## Lammeintopf / Lamsstoofpotje

Rezept von Anja Tanas

Auf Texel gibt es eine gemütliche Kneipenkultur. In den sogenannten „Brauen Kneipen“ serviert man u.a. Insel-Bier, lokalen Kräuterbrand und auf Texel erzeugten Gin und Whisky. Auch die Speisen sind typisch Texel! Das Fleisch vom heimischen Lamm steht auf jeder Karte. Berühmt ist der Lammeintopf: ein Schmorgericht, das an Gulasch erinnert. Diese Variante mit Paprika ist ähnlich wie die, die Björn und Tamina auf Texel probiert haben - und zwar in der „Taveerne De 12 Balcken“ in Den Burg. Aber Achtung: Es ist nicht das Originalrezept - das ist nämlich geheim!



### Zutaten für 4 - 6 Portionen

- 1 kg Lammkeule ohne Knochen (alternativ: Lammschulter)
- 2 EL Senf mittelscharf
- 2 EL Butterschmalz
- 3 EL Mehl
- 2 mittelgroße Karotten
- 150 g Knollensellerie
- 3 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- ¾ l dunkles, kräftiges Bier
- ½ l Lamm Fond
- 2 Zweige Rosmarin

- 2 Zweige Thymian
- 4 Blätter Lorbeer
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 mittelgroße Zucchini
- 200 g geschälte Tomaten aus der Dose
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Lauchzwiebel
- 2 EL frische Petersilie, gehackt

### Zubereitung

- Lammfleisch in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden und mit Senf mischen. Butterreinfett in einem Schmortopf schmelzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anrösten. Dabei mit Mehl bestäuben, dann herausnehmen und beiseitestellen.
  - Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In dem Bratensatz kräftig rösten. Tomatenmark unterziehen und ca. 2 Minuten mitbraten.
  - Gemüse mit Rotwein ablöschen und den Lamm Fond sowie das Lammfleisch hinzufügen.
  - Kräuter bzw. Gewürze in den Topf geben, alles einmal umrühren und aufkochen lassen, dann bei geschlossenem Deckel und wenig Hitze ca. 45 Minuten schmoren.
  - Währenddessen Paprika und Zucchini putzen, waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Nach den 45 Minuten zusammen mit den kleingeschnittenen Tomaten in den Topf geben und alles bei schräg aufgelegtem Deckel weitere 30 Minuten schmoren, bis das Fleisch mürbe und das Gemüse gar ist.
  - Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit brauner Mehlschwitze binden. Kräuterzweige bzw. Lorbeerblätter entfernen.
  - Lauchzwiebel putzen, waschen, trocknen und in sehr feine Ringe schneiden.
  - Lamsstoofpotje in tiefen Tellern anrichten und mit Lauch und Petersilie garnieren.
- Tipp:** Dazu passen Baguette, ein kräftiges Roggenbrot oder Kartoffeln.

## Herzmuscheln mit Lamm, Lauch und Selleriesaft

Rezept von Jef Schuur

Texel hat auch Gästen mit höheren kulinarischen Ansprüchen etwas zu bieten. Dank des Sternekochs Jef Schuur, der in Den Hoorn das mehrfach ausgezeichnete Restaurant „Bij Jef“ betreibt. Jef vereint mit diesem Gericht die Zutaten aus dem Meer, dem Watt und vom Festland der Insel auf einem Teller. Björn Freitag hat die spektakuläre Vorspeise mit Jef zubereitet. Für Hobbyköche und -köchinnen nicht ganz einfach, das Ganze daheim nachzumachen.



### Zutaten für ca. 4 Portionen

- 200 g Lammbauch  
(Bauchlappen mit Schwarte bzw. Haut)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 500 g Sellerieknolle, möglichst frisch
- 3 EL japanischer Reisessig (Sushi-Essig)
- 3 EL Olivenöl zum Braten
- 60 g Lauch
- 24 Herzmuscheln
- 1 Schalotte
- ¼ l trockener Weißwein
- Nach Belieben Salz- bzw. Wattgemüse z.B.  
Salty Fingers oder Austernblätter
- 2 Radieschen

## Hinweis

Jef serviert die Vorspeise mit Keksen in Muschelform – nach einem geheimen Rezept gebacken.

## Zubereitung

Vorbereitungen z.B. am Vortag

- **Fleisch:** Die Silberhaut des Lammbauchs abziehen, Knorpel entfernen. Lammbauch gut ausbreiten und plattdrücken, dann mit feinem Salz und Pfeffer würzen.
- Lammfleisch flach in Vakuumier-Beutel legen und vakuumieren.
- Fleisch im Sous-Vide-Garer / im Wasserbad bei 72 °C ca. 6 Stunden langsam garen.
- **Für den Sellerie** den Backofen auf ca. 175 °C Umluft vorheizen.
- Sellerie putzen, ggf. waschen, gut in Backpapier o.ä. einwickeln und im Ofen ca. 1,5 Stunden garen, bis er weich ist. Leicht abkühlen lassen.
- Sellerie auspacken, schälen, in keine Würfel schneiden und mit einem Slow-Juicer (langsam und sehr gründlich arbeitender Entsafter) entsaften.
- Selleriesaft durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf geben und mit 1 EL Reissig, Salz und Pfeffer abschmecken. Erhitzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- Saft durch ein Passiertuch geben und erneut abschmecken.  
**Tipp:** Für 4 Portionen braucht man mind. 200 ml Saft.

Vor dem Servieren werden diese Arbeitsschritte parallel durchgeführt:

- Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Den **gegarten Lammbauch** aus den Beuteln nehmen und auf der Schwarte ca. 10-15 Minuten braten, bis sie knusprig und leicht braun wird.
- **Lauch** putzen, waschen und in sehr feine, ca. 10 cm lange Streifen schneiden.
- Wenig Wasser mit einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen und den Lauch darin ca. 2 Minuten dünsten, dann herausnehmen und auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Der Lauch sollte zart sein, aber noch einen gewissen Biss haben.
- Lauchstreifen mit Salz und 2 EL Sushi-Essig würzen.
- **Muscheln** in ein kaltes Wasserbad geben, diejenigen, die sich nicht schließen, entsorgen. Die anderen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
- Schalotte schälen und kleinschneiden.
- Weißwein in einen Topf geben, die Schalotten darin ca. 2 Minuten dünsten.
- Muscheln hinzufügen und bei aufgelegtem Deckel erhitzen, bis sie sich öffnen. Dabei immer wieder kräftig schwenken.  
**Hinweis: Muscheln, die sich nicht von allein öffnen, müssen entsorgt werden.**
- **Salzgemüse und Radieschen** putzen, waschen, trocknen und ggf. kleinschneiden.



## Anrichten

- Lauch in tiefen Tellern mittig anrichten.
- Das kross gebratene Lammfleisch in sehr feine Streifen schneiden und zusammen mit den Herzmuscheln darauf verteilen.
- Alles nach Belieben mit Radieschen und Salzgemüse garnieren.
- Heißen Selleriesaft angießen und die Vorspeise sofort genießen.  
**Tipp:** Dabei alle Komponenten auf einem Löffel vereinen.