CURRY QUEEN

REZEPTE AUS DEM WURSTRESTAURANT

SASCHA BASLER
UND BIANKA HABERMANN

FOODFOTOGRAFIEN VON KLAUS ARRAS
MOODFOTOGRAFIEN VON FELIX RETTBERG
WEINEMPFEHLUNGEN VON HENDRIK THOMA
WARENKUNDE VON WOLFGANG OTTO UND INGO HOLLAND

CURRY QUEEN

REZEPTE AUS DEM WURSTRESTAURANT

SASCHA BASLER
UND BIANKA HABERMANN

EDEL

CURRY QUEEN

Dieses Buch widmen wir einigen besonderen Menschen, die nie aufgehört haben, an uns zu glauben. All jene, die immer das Besondere in der Curry Queen und in uns gesehen haben und so geholfen haben, unseren Traum zu verwirklichen.

Uriz von Oertzen, Jürgen Draabe, Frank Moysich, Matthias Brinkmann, Gerd Brendemühl, Andreas Paetz, Simone Rundeshagen, Christa v. Kropidlowski-Munk, Lucas Buchholz und Bernd Brink, Rüdiger Plegge, Ralph Harms, Wolf D. Gramatke und Geli

Ein ganz besonders herzliches Dankeschön geht von uns an:

Ingo Holland – für seine leidenschaftliche Einführung in die Welt der Gewürze und für seine einzigartigen Gewürzmischungen, die uns immer wieder zu neuen, sinnlichen Rezepten inspirieren!

Ronny Loll – für seine wertvollen Ergänzungen und seine große Geduld!

Wolfgang Otto – für seine informativen und kompetenten Erläuterungen zur Herkunft und Qualität von Fleisch und Wurst.

Hendrik Thoma – für seine exzellenten Weinempfehlungen und seine großartigen Ratschläge für das Miteinander von Wein und Wurst!

VORWORT

Als wir im Frühling 2007 die Idee hatten die Curry Queen zu gründen, sind wir zunächst einfach unserem inneren Impuls gefolgt. Wir hatten schon einmal unser Hobby – die Leidenschaft für Musik – zum Beruf gemacht und 15 Jahre erfolgreich in der Musikbranche gearbeitet. Der Gedanke, ein zweites Mal das Hobby zum Beruf zu machen, erschien uns mutig, lag aber nahe und war eine Herausforderung! Wir hatten schon viele Jahre für Freunde gekocht und Kochwettbewerbe sogar im Ausland erfolgreich absolviert. Nur von professioneller Gastronomie wussten wir noch nicht viel. Aber wir hatten einen Traum und durch unsere leidenschaftliche Herangehensweise eine naive Art die Dinge zu betrachten und anzugehen. Diese gastronomische Naivität sollte sich später für die Umsetzung unserer Idee, trotz aller Probleme, letztendlich als äußerst wertvoll erweisen, da wir einen unkonventionellen Weg gegangen sind und damit eine Nische besetzen und ein außergewöhnliches Konzept erschaffen konnten.

Unser Traum war ursprünglich, ein Restaurant zu eröffnen, immer mit dem Anspruch, allerhöchste Qualität für unsere Gäste zu bieten, den freundlichsten Service und das schönste Ambiente. Aus dem Restaurant wurde ein besonderes Wurst-Restaurant, scheinbar das Erste seiner Art. Heute sind wir sehr stolz darauf, dass der GAULT MILLAU uns als ersten »Wurst-Imbiss« in der Geschichte des kulinarischen Reiseführers ausgezeichnet hat. Damit haben wir der Wurst wohl zu einer unverhofften Renaissance verholfen.

Die Wurst war schon seit jeher der Deutschen liebstes Essen und ist es auch heute noch, aber sie wird gleichzeitig schon immer von Ernährungs-Fanatikern als ungesund verteufelt. Diesen Feinden des Hedonismus wollen wir zeigen, dass Lust am Essen und Genuss keineswegs schädlich sein müssen, sondern das Leben durchaus bereichern können. Wir suchen unsere Produkte und Würste ganz gezielt – immer mit Blick auf Qualität und Herkunft – in aller Welt aus. Ob es die Salzwiesenlammwurst ist, die wir aus Sylt von einem kleinen Hof in Keitum bekommen oder ob es hochwertige Wagyu Kobestyle Wurst ist, die wir aus Nebraska beziehen, Merguez aus Frankreich oder Pata Negra Wurst aus Spanien. Gewürze aus aller Welt spielen bei uns eine ganz große Rolle. Nicht nur viele unterschiedliche Currys, wir kochen auch mit vielen außergewöhnlichen Gewürzen, um unseren Speisen eine ganz besondere Note zu verleihen.

Was uns wirklich glücklich macht, ist die Tatsache, dass wir mit unserem Restaurant alle erreichen. Bei uns sitzt der Müllmann neben einem Millionär oder Schauspieler und Sie werden es nicht glauben: es funktioniert! Und zwar sehr gut! Ob man nun nur eine Bratwurst bei uns essen oder ein großes Menü mit ausgesuchten Weinen in schönem Ambiente genießen möchte, bei uns sind alle herzlich willkommen und fühlen sich miteinander wohl. Wir haben es uns gewünscht, aber kaum für möglich gehalten: Tatsächlich verbindet der Genuss und die Freude am Essen die Menschen über alle Schichten und Vorurteile hinaus.

Nun möchten wir auch SIE mit diesem Buch neugierig machen auf einen Besuch bei Curry Queen und wir möchten allen, die mit ähnlicher Leidenschaft wie wir kochen, mit diesem Buch ermöglichen, die Rezepte der Curry Queen nachzukochen.

Haben Sie keine Angst, liebe Leser: WURST kann wirklich ein ganz außergewöhnliches Erlebnis sein! Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten von uns mitnehmen auf eine sinnliche Reise inspiriert von kulinarischer Vielfalt und Gewürzen aus aller Welt. Von feiner französischer Küche bis hin zu deftigen Wurstgerichten, exotischen Spezialitäten und traumhaften Desserts!

Bianka Habermann & Sascha Basler

INHALTSVERZEICHNIS

Wurstsorten – von Blutwurst bis Wollwurst 16
»Gewürze« von Ingo Holland 22
Von Curry bis Raz el Hanout 24

VORSPEISEN
Wollwurst »Klar Kimmig« 30
Weißwurstcarpacchio mit Petersilien-Senf-Pesto 32
Merguez mit Mandel-Dattel-Couscous & Minzjoghurt 34
Karneval in Lyon (Kölsche Kaviar à la Française) 36
Gegrillte Pata Negra-Chorizo mit Orangen-Fenchelsalat 38
Blaue Zipfel 40
Merguez mit Tomaten à la »Casablanca« 42

SALATE
Blattsalat mit gegrillter Weißwurst und süßem Senfdressing 46
Baby Leaf Salat mit Ziegen-Frischkäse-Trüffeln, Harissadressing und Deichlammwurst 48
Oregano-Kartoffelsalat 50
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Pimientos de Padron 52
Kartoffelsalat »Tiroler Art« 54

EINTÖPFE / SUPPEN
Wiener Kartoffel-Wurstgulasch im Weckglas 58
Toskanischer Bohneneintopf mit Salsiccia 60
Morteau in Gemüsebrühe 62
Marokkanische Erbsensuppe mit Merguez & Minze 64
Pikantes Currywurst-Süppchen 66
Lentejas (Linsen mit Chorizo & Morcilla) 68
Kartoffelsuppe mit Blutwurstnocken 70
Cotechino auf Belugalinsen mit Südtiroler Specksegel 72
Chorizo mit Wirsing, Speck und Maronen 74

IMBISSKLASSIKER DE LUXE
Westfälisches Wurstebrot nach Bäckerart (westfälischer »Hotdog«) 78
Schaschlik von der Deichwiesenlammwurst mit Feigen 80
Pikante Zigeunerwurst 82
Jägerwurst mit Thymian-Spätzle 84
Currywurst mit selbst gemachten Pommes Frites »Rot-Weiß« 86
Chorizo Kartoffelchips 88

DEUTSCHE WURSTKLASSIKER
Bayerische Schweinsbratwürstle mit Sauerkraut und Kartoffelstampf 92
Labskaus von der Blutwurst 94
»Himmel und Erde« – Blutwürstchen mit karamellisierten Calvadosäpfeln 96
Grünkohl mit Kochwurst, Kassler von der Wachtel & Dijon-Senf-Jus 98
Entenbratwürstchen mit Champagnerkraut & Kartoffelpuffern 100
Deichlammbratwurst mit Malzbier-Balsamico-Jus und Orangenblütenspitzkohl 102
Krüstchen von der Wollwurst mit Babyspinat, Kalbsjus und schwarzen Trüffeln 104

INTERNATIONALE WURSTKLASSIKER
Wollwurstschnitzel »Wiener Art« mit Gurken-Speck-Kartoffelsalat 110
Vitello Salsicce all' uccelletto 112
Saucission in Beaujolais mit Schalotten gegart 114
Salsiccia mit Steinpilzen vom Rost mit Risotto & weißer Trüffelbutter 116
Salsiccia aus Montalcino mit Salbeibutter, Pfefferlauch & Kartoffeln 118
Mit Whiskey flambierte Bisonbüffelwurst auf Zwiebelconfit mit Country Fries 120
Lammbratwurst auf Saubohnen & Pfifferlingen mit Oliven-Kartoffelstampf 122
Kaninchenbratwurst mit Thymian-Vanille-Jus & Hummer-Möhren 124
Kalbsbratwurst »Züricher Art« mit Rösti 126
Entenwürstchen auf Orangen-Vanille-Rotkohl & Kartoffelklößen 128
Chorizo Paella 130
Weißwurst Ravioli mit süßer Senfjus und Kren 132
Pappardelle mit Salsiccia-Klößchen und Erbsen 134
Blutwurstravioli mit Äpfeln und Steckrüben 136
Pizza »Calabrese« 138
In Kräutern geräucherter Rollbraten vom Holzkohlegrill 140

WURST CUISINE
Bisonbratwurst Tagliata auf Pinienkern-Mais-Salat & gegrillter Paprika 146
Wagyu »Kobe Style« Bratwurst mit Bohnen & Tomaten 148
Wagyu »Kobe Style« Bratwurst mit Balsamicoreduktion auf Pak Choi 150
Garnelenwürstchen mit Chorizoschaum, Paprikajus & Safrankartoffeln 152
American Beef Bratwurstschnecke mit Gambas Carabiniera (Surf & Turf) 154
Möppkenbrot im Strudelteig mit pochiertem Junghennenei 156
Bratwurst vom Iberico Schwein mit Orangen-Pesto, Sobrassada-Kartoffel-Tarte & Fenchel-Curry-Orangenfilets 158

DESSERTS

Salame Dolce – Süße Salami 164
Curry-Apfel mit flüssigem Weißwein-Calvados-Gelee 166
Curry Crème Brulée 168
Curry Calissons 170
Curry Apfel Crème Caramel 172
Baba al »Curry« 174
Aprikosen in Currymilch 176

GRUNDREZEPTE

Garnelenwurst 180
Entenwurst 182
Ravioliteig 184
Lammfond 186
Kalbsfond 188
Harrisa 190
Curryöl 192
Curryessig 194

Wein und Wurst von Hendrik Thoma 198
Was ist eigentlich gutes Fleisch von Wolfgang Otto 204

Rezeptregister 214
Glossar 218

ANMERKUNGEN ZU DEN REZEPTEN

Die Rezepte sind immer für vier Personen oder ergeben vier Portionen.

Wir haben für dieses Buch eine besondere Rezeptform gewählt, bei der die einzelnen Komponenten eines Gerichtes separat mit jeweils eigener Zutatenliste aufgeführt werden. Das hat den Vorteil, dass der ungeübte Hobbykoch ganz genau weiß, was er mit welchen Zutaten wann zu tun hat, während der erfahrene Hobbykoch in der Lage ist, seine eigenen Kombinationen aus dem Kochbuch zusammenzustellen – so zum Beispiel den Bohneneintopf von Seite 60 mit dem Oliven-Kartoffelstampf von Seite 122 zu kombinieren. Diese Rezeptform mag am Anfang vielleicht etwas fremd erscheinen, aber hat man sich erstmal an die Lesart gewöhnt, kocht es sich damit großartig!

Dann noch ein Hinweis zur Zubereitung der Würste: In nicht wenigen Rezepten werden die Würste auf dem Grill gegrillt. Das halten wir auch für die beste Zubereitungsform. Sollte dies aber nicht möglich sein (es ist ja nun mal nicht immer Grillwetter), kann man die Würste alternativ auch sehr heiß in einer Pfanne, am besten aber in einer Grillpfanne braten.

QUEEN
OF
THE KITCHEN

VON BLUTWURST BIS WOLLWURST

Vielleicht werden Ihnen nicht alle Wurstsorten, die wir in diesem Buch verwenden, bekannt sein. Deswegen haben wir ein kleines Wurstglossar erstellt. Generell empfiehlt sich, einen Schlachter/Fleischer des Vertrauens zu finden, bei dem Sie sicher sein können, dass Sie gute Qualität erhalten. Für die spezielleren Würste haben wir zum Teil angegeben, woher wir unsere Ware beziehen, oder Sie gehen auf unseren Wurstshop unter www.curryqueen.eu.

BLUTWURST
Blutwurst besteht aus Schweinefleisch und frischem Blut. Sie ist sehr aromatisch durch Gewürze wie Majoran und Thymian. Wir bevorzugen die ausgezeichnete Blutwurst der Blutwurstmanufaktur Berlin (Marcus Benser), die eine sogenannte schwarze Blutwurst mit einem Hauch von Zimt herstellen (in Frankreich Boudin Noir genannt).

CABANOSSI
Cabanossi sind dünne feste Rohwürste aus fein gehacktem Rind- und Schweinefleisch mit Speckwürfeln. Sie sind pikant und enthalten verschiedene Gewürze wie unter anderem Paprika, Pfeffer und Knoblauch.

CALABRESE
Diese italienische Salami-Spezialität wird aus Schweine- und Rindfleisch hergestellt und ist meist sehr scharf gewürzt. Sie eignet sich daher besonders gut als Würze für Speisen. Wir kennen sie auch als köstlichen Pizzabelag.

CHORIZO
Die Chorizo ist eine spanische Schweinswurst, die mit Knoblauch und viel Paprika gewürzt wird. Die Paprika verleiht der Wurst die unverwechselbare rote Farbe und den typischen Geschmack. Die Spanier essen sie gern als Tapas und verwenden sie unter anderem auch zu Eintöpfen.

COTECHINO
Cotechino ist eine italienische Kochwurst aus Schweinfleisch, die kräftig gewürzt wird, unter anderem mit viel Pfeffer. Man bereitet die Cotechino zu, indem man sie mehrere Stunden bei leichter Hitze in Wasser kochen lässt. In Italien isst man dazu meist Linsen oder Polenta.

DEBREZINER
Die ursprünglich aus Ungarn stammende, leicht geräucherte und mit edelsüßem Paprikapulver, Chili und scharfer Paprika gewürzte Wurst wird aus Rind-, Schweinefleisch und Speck hergestellt. Im Gegensatz zu lang geräucherten Wurstsorten, die beim Kochen hart werden, bleiben Debreziner auch nach längerer Garzeit weich und saftig.

DEICHWIESENLAMMWURST
Wir beziehen unsere Deichwiesenlammwurst aus Sylt. Sie ist grobkörnig und besteht zu 100 % aus Lammfleisch. Sie schmeckt frisch vom Grill am besten. In der Curry Queen servieren wir sie als Orientalische Lammcurrywurst oder aber als Sylter Lammwurst mit Blattsalat und Ziegenkäse.

KALBSBRATWURST
Die Kalbsbratwurst ist eine feine Bratwurst, die aus mindestens 50 % hochwertigem Kalbfleisch bestehen muss. Wir verwenden bei uns eine sogenannte »Schweizer Kalbsbratwurst«, die einen Kalbfleischanteil von 68 % hat, was diese Wurst besonders fein macht.

KANINCHENBRATWÜRSTE
Kaninchenbratwürste werden meist aus ¾ Kaninchenfleisch und ¼ Schweinefleisch hergestellt. Sie müssen sehr behutsam gegrillt werden, da sie sehr feine Würste sind. Eine Delikatesse!

KOCHWÜRSTE WESTFÄLISCHER ART
Kochwürste zeichnen sich dadurch aus, dass deren Zutaten vor der Verarbeitung gegart wurden. In Norddeutschland kennt man eine Kochwurst auch als »Pinkel« oder Kohlwurst. Sie wird klassischerweise meist zu Grünkohl gereicht.

MERGUEZ
Die Merguez ist eine französische Wurstspezialität, die ihren Ursprung in Nordafrika hat. Sie besteht aus Lamm- und Rindfleisch und ist kräftig gewürzt, zum Beispiel mit Paprika, Knoblauch und Kreuzkümmel.

MORCILLA
Hierbei handelt es sich um eine spanische Blutwurst. Sie besteht traditionell aus Schweineblut, Fett, Zwiebeln und Reis. Sie kann als Zutat im Eintopf mitgekocht oder auch gegrillt oder gebraten werden.

MORTEAU WÜRSTE

Die Morteau Wurst stammt ursprünglich aus dem gleichnamigen Ort in Frankreich. Sie ist eine grobe Wurst, die aus magerem Schweinefleisch hergestellt und im »Tuyé« (Räucherkamin) mit Nadelholzspänen über 2 Tage geräuchert wird.

SALSICCIA (PI. SALSICCE)

Eine italienische Bratwurst-Spezialität, die aus Schweinefleisch hergestellt wird. Es gibt in Italien unendlich viele regionale Rezepte. So wird die Salsiccia in manchen Gegenden mit Fenchel und Fenchelsamen gewürzt und anderswo z. B. mit Peperoncini (Kalabrien). Wir bevorzugen die herzhaft gewürzte toskanische Salsiccia di Montalcino.

SAUCISSON

Ein grobkörnige deftige französische Spezialität aus Lyon, die aus Schweinefleisch, Speck, Weißwein und Gewürzen hergestellt wird.

SCHWEINSBRATWÜRSTLE, BAYERISCHE (NACH NÜRNBERGER ART)

Bayerische Schweinsbratwürstle nach Nürnberger Art sind meist nicht größer als ein kleiner Finger, deftig mit Majoran und Kümmel gewürzt und herzhaft-kräftig im Geschmack. Die Würstchen werden aus Schweinefleisch hergestellt, ausschließlich in sehr dünne Schafssaitlinge (Dünndarm des Schafes) gefüllt und sind im bayerischen Spezialitätenhandel erhältlich.

SOBRASSADA

Die Sobrassada ist eine mallorquinische Spezialität, die aus rohem und an der Luft getrocknetem Schweinehackfleisch hergestellt wird. Besonders typisch sind Zutaten wie rotes Paprikapulver.

WEISSWURST

Die bayerische Spezialität ist eine Brühwurst aus feingemahlenem Kalbsfleisch, Schweinefleisch und feinen Kräutern wie Petersilie. Traditionell wird sie in München gern zum Frühstück mit Laugenbrezel und Weizenbier verzehrt. Wir grillen die Weißwurst, was dieser Spezialität einen ganz neuen Charakter verleiht.

WOLLWÜRSTE

Wollwürste sind verwandt mit den bayerischen Weißwürsten und unterscheiden sich kaum in der Herstellung (enthalten aber z. B. keine Petersilie). Die Wurstmasse wird allerdings nicht im Darm gegart, sondern man gibt die Wurstmasse mithilfe einer Tülle direkt in kochendes Wasser. Diese feinen Würste bereitet man am besten in der Bratpfanne zu.

Curryqueen
Tatanka

GEWÜRZE von Ingo Holland

Nach so vielen Jahren als Koch und Gewürzmüller haben sich mein Bezug und die Umgangsweise mit den Gewürzen grundlegend geändert. War ich früher ein Koch, der auch gerne mal mit Gewürzen wie Currys, Masalas, Pasten und Pulvern, aber auch Safran, verschiedenen Pfeffern, Chilis und Gewürzraritäten sagen wir mal, sehr großzügig umgegangen ist, so hat mich mein langer Weg bis zum heutigen Tag etwas ruhiger im Umgang mit dieser Hülle und Fülle von Aromen werden lassen.

Durch die Tatsache, dass wir nun schon seit vielen Jahren unsere Gewürzmischungen selbst entwickeln, rösten, mahlen und mischen, hat sich Selbstbewusstsein und Erfahrung eingestellt, sodass wir wesentlich zurückhaltender mit den Mengen bei der Dosierung umgehen. Wir verwenden ausschließlich beste Gewürze in unserem Gewürzamt, die durch eine ausgewogene und gut durchdachte Vermischung eine hohe Intensität erreichen. Das so entstandene, hocharomatische Gewürz, das ohne jegliche Zusätze von künstlichen und naturidentischen Aromen, Farbstoffen, Geschmacksverstärkern oder raffinierte Salze zurechtkommt, hat nun so eine Komplexität, dass es ausschließlich durch niedrige Dosierung, dem Grundprodukt gerecht wird, ohne es zu überdecken oder aber als langweilig zu wirken. So braucht man auf einer Currywurst, die aus bestem Fleisch und Gewürzen hergestellt wird und somit schon eine Besonderheit ist, keinesfalls Unmengen von Curry oder Masala, sondern allenfalls Spuren.
Die so geadelte Wurst lässt dennoch nicht zu wünschen übrig und ist auch sicherlich nicht primär unter Billig- oder Junkfood einzuordnen. Gewürze sollten eigentlich nie das Grundprodukt dominieren. Der zarte Umgang mit Mischungen, Kreuzkümmel, Anis, Tonkabohnen und vielen anderen Gewürzen lässt den Geschmack des Steinbuttes, eines zarten Kalbsfilets, des Rehrückens als Solitär stehen und wirkt nur wie eine elegante Fassung eines teuren Edelsteines. Dies gilt natürlich nicht ausschließlich für die eben genannten exklusiven Grundzutaten, sondern auch für das einfache Hausschwein, den Braten usw. Natürlich wird es weiterhin Gerichte wie ein Tandoori-Chicken, ein Gemüsecurry, eine Thailändische Currysuppe und Ähnliches geben, wo auch einmal das Gewürz im Vordergrund stehen kann. Das jedoch sollten Ausnahmen sein, denn sonst wird der Gaumen schnell müde und überanstrengt, das bedeutet, das Vergnügen beim gewürzt Speisen bleibt über kurz oder lang aus. Sie sollten Gewürze und Gewürzmischungen stets als etwas Besonderes bewahren, auch wenn im Vergleich zu vergangenen Jahrhunderten die Preise etwas anderes aussagen. Die Arbeit, die zum Beispiel für einen Kardamom aus Indien, für Vanille aus Madagaskar, Safran aus dem Iran oder auch nur einen einfachen schwarzen Pfeffer aus Indonesien aufgewendet wird, steht seltenst in Relation zu dem bezahlten Preis für solche Kostbarkeiten. Auch wenn der Kilo- oder auch nur Grammpreis horrend erscheint. Deswegen sollten Sie der Aufbewahrung der Gewürze viel Aufmerksamkeit schenken. So haben

Sie oft an einem Gewürz, das nur mit zwei Jahren Mindesthaltbarkeit ausgestattet ist, zwei oder drei Jahre mehr Vergnügen, wenn Sie zum Beispiel das Gewürz in blickdichten Gefäßen aufbewahren, es nicht mit feuchten Fingern entnehmen, stets nach der Verwendung sofort verschließen und nie lange an einen sehr warmen Ort in Ihrer Küche stellen. Licht ist der Tod für jedes Gewürz, ob farblich oder geschmacklich. Ein Gewürz ist dann am Ende, wenn es nicht mehr appetitlich duftet und schmeckt. Wenn Sie Gewürze auf Fleisch, Fisch oder Geflügel vor dem Braten aufstreuen, haben Sie ein besseres Geschmackserlebnis, als wenn Sie die Mischung oder das Einzelgewürz sehr spät einsetzen. Sie sollten dann nur die Brattemperatur etwas niedriger halten, dass elegante Röstaromen am Bratgut entstehen können, das Gewürz nicht verbrennt, aber gleichzeitig eine hohe Saftigkeit bleibt. Bei roten Fleischsorten bleibt auch der feine Rosé-Ton besser erhalten und macht das Fleisch im Anschnitt appetitlicher.

Wenn Sie diese wenigen, aber effektvollen Punkte respektieren und umsetzen, werden Sie bei dem Thema Gewürze einen lang anhaltenden Spaß- und Genuss-Lust-Faktor haben.

Mit vielen würzigen und salzigen Grüßen

Ihr Ingo Holland

Ingo Holland, geboren 1958, machte sich fast drei Jahrzehnte lang als Spitzenkoch zahlreicher Sterne-Restaurants einen Namen, bevor er im Jahr 2000 im bayerischen Klingenberg das »Alte Gewürzamt« eröffnete. Dort bietet er hochwertige Gewürze und selbst kreierte Gewürzmischungen aus eigener Manufaktur an. | www.ingoholland.de

VON CURRY BIS RAZ EL HANOUT

Wir verwenden ein paar ungewöhnlichere Gewürzmischungen, viele vom »Alten Gewürzamt«, die wir gerne vorab kurz vorstellen möchten.

CURRY ANAPURNA

Dieses Curry ist ein ausgewogenes mittelscharfes Curry mit kräftiger Röstung und harmonischer Schärfe. Es hat einen kräftigen Knoblauchanteil und besteht des Weiteren aus Ingwer, Kardamom, Chilis, Koriander und vielen anderen Gewürzen.
Bei Curry Queen ist dieses Curry »der Klassiker« unter den Currymischungen und wird am häufigsten zur Currywurst bestellt. Wir verwenden es aber auch gern zum Kochen, z. B. für Geflügel- und Lammgerichte.

CURRY MUMBAI

Ein sehr vielseitiges mildes fruchtig blumiges Curry! Es enthält nur wenig Schärfe, dafür aber unter anderem Zimtblüte, Kurkuma, Jasminblüte, Orangenschale und Vanille! Bei uns essen es die Kinder sehr gern zur Currywurst! Wir verwenden es auch für Süßspeisen, z. B. für Eis, Kuchen und Desserts. Es enthält keinen Knoblauch, ist sehr aromatisch und daher ideal zu süßen Speisen.

MALDON SALT

Dieses englische Meersalz hat eine feine Struktur von hauchdünnen Salzkristallen in Form von feinen Flocken. Es wird in aufwendiger Handarbeit hergestellt. Am besten verwendet man dieses Salz immer nur als »Finish« für besondere Speisen, zum Kochen wäre es viel zu schade. Wichtig ist, dass man das Salz immer erst kurz vor dem Servieren auf die Speisen streut, da es sonst Wasser zieht und sich auflöst.

MELANGE BLANC

Diese fein gemahlene weiße Pfeffermischung ist besonders lecker zu Fischgerichten und Geflügel. Sie besteht unter anderem aus weißem Pfeffer, Koriander, Orangenschale, Muskat, Jasminblüten, Kardamom.

MELANGE NOIR

Hierbei handelt es sich um eine schwarze Pfeffermischung bestehend aus Malabar Pfeffer, Kubebenpfeffer und langem Pfeffer. Die drei Pfeffer werden grob geschrotet und vermischt. Diese Pfeffermischung schmeckt hervorragend zu Thunfisch, Steak oder auch auf frischen Tomaten, wie wir ihn bei unseren Blattsalaten auch verwenden. Melange Noir duftet fantastisch!

NIORA

Niora sind getrocknete und grob gemahlene spanische Paprika. Ein sehr aromatisches Gewürz, das sich ideal zum Würzen von Eintöpfen eignet. Wir verwenden es aber auch gern als »Topping« z. B. auf Kartoffelpüree oder Reis. So schmeichelt dieses Gewürz nicht nur dem Gaumen, sondern macht das Gericht durch seine intensive rote Farbe auch optisch zu einem Erlebnis.

PIMENT D`ESPELETTE

Piment d`Espelette wird aus milden Chilis hergestellt, die aus einem kleinen Ort namens Espelette in Frankreich stammen (nahe der spanischen Grenze). Die Chilis werden luftgetrocknet und anschließend mit Kernen zu einem Pulver verarbeitet. Das Pulver besticht durch seine intensive orange Farbe. Es ist nicht sehr scharf, ein wenig süßlich und fruchtig mit einer feinen Rauchnote. Dieses Gewürz ist mittlerweile in der Spitzengastronomie der Welt zu Hause. Wir lieben es!

PIMENTÓN EL ANGEL

Diese spanische Spezialität wird auf traditionelle Art und Weise während des Trocknens auf Eichenholz geräuchert. Danach wird sie unter Steinmühlen gemahlen. Das garantiert ein Höchstmaß an Geschmacks- und Farbstabilität. Der Geschmack ist einzigartig und unvergleichlich. In Spanien wird dieses Gewürz z. B. zum Würzen von Chorizo verwendet.

PIMIENTOS DE PADRÓN

Pimientos de Padrón sind kleine, grüne Paprikas aus der spanischen Region Galicien. Der Schärfegrad variiert von Schote zu Schote.

QUATRE EPICES

Dies ist ein französisches Gewürz (Quatre Epice heißt übersetzt einfach nur 4 Gewürze). Es eignet sich sehr gut zum Würzen von Würsten, besonders gern verwenden wir es zur Blutwurst. Es ist aber auch ein tolles Gewürz für Süßspeisen. Wir lieben es, weil es den Speisen eine ganz besondere Note verleiht und bevorzugen die Mischung von Ingo Holland.

RAZ EL HANOUT

Dieses marokkanische Gewürz besteht aus vielen exotischen Zutaten wie z. B. verschiedene Pfeffersorten, Orangenblüten, Kardamom, Nelken, Sternanis und vielen mehr. Wir verwenden dieses herrlich duftende Gewürz zur Lammwurst, aber z. B. auch zu Couscous.

GASTROFUNK

VORSPEISEN

WOLLWURST »KLAR KIMMIG«

In Bärlauchbutter gebratene Wollwurst mit Bonbon vom »Amrumer Katenschinken« und lauwarmem grünem Spargel-Kartoffelsalat. Dieses Rezept ist während der Entstehungsarbeit des Buches auf Amrum im Kapitänshaus »Klar Kimmig« entstanden und unseren lieben Gastgebern Vera & Jens Friesenhof gewidmet.

- 50 g Pinienkerne

Die Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.

- 8 große Amrumer Kartoffeln oder alternativ der Sorte Linda
  3 EL Olivenöl
  30 g Husumer Butter, alternativ Süßrahmbutter
  4 Stangen grüner Spargel
  2 Schalotten, gepellt, in feine Streifen geschnitten

Kartoffeln schälen und erst in hauchdünne Scheiben und dann in Rauten schneiden. Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin scharf anbraten. Die Rauten sollten nicht übereinanderliegen, damit sie gleichmäßig garen und braun werden. Die Kartoffeln wenden und auch von der anderen Seite bräunen. Die Enden vom grünen Spargel entfernen und dann diagonal in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Schalotten zu den heißen Kartoffeln geben und gut durchmischen. Die Gemüsepfanne einen Moment auskühlen lassen.

- 20 g Butter
  etwas Meersalz
  1 Bund frischer Bärlauch, fein gehackt
  4 Wollwürste aus Bayern

Die Butter mit Meersalz und Bärlauch in der Pfanne zerlassen. Die Wollwürste in der Bärlauchbutter von allen Seiten goldbraun braten.

- 4 hauchdünne Scheiben »Amrumer Katenschinken« vom Metzger in Nebel auf Amrum, oder dünner italienischer »San Daniele« Schinken
  15 g Parmesan
  etwas alter Balsamico

Die Kartoffel-Spargel Pfanne erneut erhitzen und so lange braten, bis die Schalotten braun und süß geworden sind. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und von der Flamme nehmen.

Auf großen Tellern je eine Scheibe dünnen Katenschinken auslegen. In der Mitte der Scheibe ein Nest des Kartoffel-Spargel Gemüses setzen. Den Schinken an den langen Seiten hochziehen, über das Gemüse legen und an den Enden wie ein Bonbon zusammendrehen. Den Parmesan über das Bonbon hobeln und mit altem Balsamico beträufeln.
Die Wollwurst aufschneiden und neben dem Bonbon anrichten. Die Schnittflächen sollten zu sehen sein, so zieht die Butter besser ein. Nicht zu viel Bärlauchbutter über die Wurst geben, da der Geschmack sonst zu intensiv wird. Kurz vor dem Servieren ein wenig Pinienkerne über die Wurst streuen.

WEISSWURSTCARPACCIO MIT PETERSILIEN-SENF-PESTO

- 4 Weißwürste, gebrüht à 60 g
  500 ml Milch

  Die Weißwürste über Nacht in Milch einlegen und im Kühlschrank aufbewahren.

- **Für das Petersilien-Senf-Pesto:**
  40 ml bestes Olivenöl, kaltgepresst (extra vergine)
  100 g Pinienkerne, geröstet
  1 kleiner Strauch Blattpetersilie
  1 frische Knoblauchzehe, gepellt
  50 g Parmesan, gerieben
  1 TL süßer Senf
  Saft einer Limette
  etwas Salz
  1 kleine Chilischote getrocknet, zum Beispiel Sorte Bird Eye

  Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einem Pesto pürieren. Gegebenenfalls noch etwas nachschmecken.

- etwas dunkler Balsamico Essig
  1 Bund Schnittlauch
  Melange Blanc (weiße Pfeffermischung)
  1 kleiner Keil frischer Parmesan

  Den Wurstdarm entfernen, die Weißwürste in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einem Teller schuppenartig anrichten, erst mit Balsamico, dann mit dem Pesto beträufeln. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und auf die Pestotropfen geben. Etwas frischen Pfeffer über das Carpaccio geben und mit frisch gehobeltem Parmesan dekorieren.

MERGUEZ MIT MANDEL-DATTEL-COUSCOUS UND MINZJOGHURT

- 50 g frische Mandeln ohne Haut, gestiftelt
  50 g Datteln getrocknet, ohne Stein, fein gehackt
  1 Schalotte, gepellt, fein gewürfelt
  20 g Butter
  200 g Couscous
  50 ml Noilly Prat
  200 ml Lammfond
  30 g Korinthen
  1 TL Raz el Hanout

  Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten und beiseitestellen. Die Datteln und die Schalotte in zerlassener Butter anschwitzen, mit dem Couscous auffüllen und mit Noilly Prat ablöschen. Die Flüssigkeit fast verkochen lassen. Den Lammfond nach und nach angießen und den Couscous unter ständigem Rühren bissfest kochen. Die Korinthen mit den Mandeln dazugeben und mit Raz el Hanout sowie etwas Salz würzen.

- 200 g griechischer Joghurt
  1 Bund Minze, fein geschnitten
  1 EL Orangenblüten-Honig
  Saft einer Limone
  etwas Meersalz

  Den Joghurt mit der Minze und dem Honig verrühren. Mit Limonensaft und Meersalz abschmecken.

- 8 frische Merguez Würste à 60 g
  ein paar Tropfen Arganöl
  ein paar kleine Blätter Minze als Dekoration

  Die Merguez knusprig braun grillen.

  Den Couscous in kleine Espresso-Tassen füllen und auf vorgewärmte Teller stürzen. Mithilfe zweier Teelöffel Joghurtnocken formen und neben dem Couscous anrichten. Den Joghurt mit einem kleinen Minzblatt dekorieren. Daneben die gegrillten Merguez übereinanderlegen und mit Arganöl beträufeln.

KARNEVAL IN LYON
(KÖLSCHE KAVIAR À LA FRANÇAISE)

- 1 Blutwurstring, zum Beispiel von Marcus Benser
  1 Knolle Knoblauch, gepellt, fein gehackt
  ein Schuss Olivenöl
  ½ Bund Blattpetersilie, fein geschnitten
  1 Baguettestange

  Die Blutwurst kurz wässern und den Darm abziehen. Die Wurst mit der Gabel zerdrücken und mit dem Knoblauch in gutem Olivenöl scharf anbraten.
  Die Petersilie unterheben und kurz mitbraten.

  Die Masse auf das frische Baguette streichen.
  Der Kölsche Kaviar schmeckt warm und auch kalt vorzüglich!

GEGRILLTE PATA NEGRA-CHORIZO MIT ORANGEN-FENCHELSALAT

- **Für den Orangen-Fenchelsalat:**
  2 Orangen (am besten Nelly Orangen)
  4 Fenchelknollen (möglichst klein)
  1 Knoblauchzehe
  etwas Olivenöl
  ½ Glas Weißwein
  Saft von 2 Orangen
  50 g schwarze Oliven ohne Stein, grob gehackt
  4 EL Pinienkerne, geröstet
  Salz

  Die Orangen schälen und filetieren. Den Fenchel längs in dünne Scheiben schneiden und mit der angedrückten Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten, bis der Fenchel leicht Farbe nimmt. Mit dem Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Dann mit dem Orangensaft auffüllen und wiederum einkochen lassen. Den Fenchel vom Herd nehmen, die Orangenfilets vorsichtig zusammen mit den Pinienkernen und den Oliven unterheben und mit Salz würzen.

- 400 g Chorizo

  Die Chorizo knusprig grillen.

  Den Salat in Weckgläser oder in tiefen Schalen anrichten und mit der Wurst garnieren. Der Salat sollte lauwarm gegessen werden.

BLAUE ZIPFEL

- 8 große Schalotten
  2 EL Olivenöl
  500 ml Wasser
  250 ml Rotweinessig
  250 ml Frühburgunder
  2 Pimentkörner
  1 Lorbeerblatt
  2 Gewürznelken
  6 schwarze Pfefferkörner
  6 Wacholderbeeren, zerdrückt
  1 EL Salz
  1 EL Rohrzucker
  4 Bratwürste, mittelgrob à 120 g (wir empfehlen fränkische Würste oder milde Salsiccia)

Die Schalotten schälen, in Ringe schneiden und in einem großen Topf in Olivenöl anschwitzen. Alle weiteren Zutaten, außer der Würste, mit in den Topf geben und solange köcheln, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist (ca. 20 Min.). Die Flamme abstellen, die Würste in das Gewürzwasser legen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Würste sofort mit gutem Brot und Butter servieren.

Unser Oregano-Kartoffelsalat (Seite 50) ergänzt die blauen Zipfel in Perfektion.

MERGUEZ MIT TOMATEN À LA »CASABLANCA«

In Marokko der Klassiker der Straßenküche und eins der besten Rezepte, die wir kennen. Sommer pur und unglaublich lecker. Die selbst gemachte Harissapaste ist mit Öl bedeckt haltbar gemacht und zwei Wochen im Kühlschrank haltbar.

- 500 g Tomaten der Sorte Marzano oder andere süße Strauchtomaten
  1 TL Harissa (Seite 190)
  2 EL frischer Koriander, fein geschnitten
  etwas Meersalz
  4 Merguez à 100 g

Die Tomaten waschen, vierteln und mit Harissa vermischen. Den Koriander mit dem Salz unter die Tomaten heben.
Die Merguez knusprig braun grillen und auf dem Tomatensalat anrichten.

Einfach und so genial lecker! Das perfekte Sommergericht.

SALATE

BLATTSALAT MIT GEGRILLTER WEISSWURST UND SÜSSEM SENFDRESSING

Dieser köstliche Salat ist schnell gemacht.

- **Für das Dressing:**
  200 ml Kalbsfond (Seite 188)
  200 ml süße Sahne, steif geschlagen
  4 EL süßer Senf
  Saft einer Limone
  etwas Salz
  Melange Blanc (weiße Pfeffermischung)

Den Kalbsfond leicht erwärmen und die geschlagene Sahne unterheben.
Den Senf einrühren und mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 Weißwürste à 80 g
  300 g Baby Leaf Salat oder anderen gemischten Salat
  12 Kirschtomaten, halbiert

Die Weißwurst grillen und danach leicht schräg aufschneiden.
Das Dressing unter den Salat heben und diesen auf große Pastateller geben.
Mit Kirschtomatenhälften und den Weißwurstscheiben garnieren.

BABY LEAF SALAT MIT ZIEGEN-FRISCHKÄSE-TRÜFFELN, HARISSADRESSING UND DEICHLAMMWURST

- **Für die Frischkäse-Trüffel:**
  200 g Ziegenfrischkäse
  50 g Feigenmark, alternativ kann auch Feigenmarmelade verwendet werden

  Den Ziegenkäse mit befeuchteten Händen in ca. 10 Gramm schwere Stückchen teilen. Mit dem Daumen etwas platt drücken und ein wenig Feigenmark darauf geben. Das Mark mit dem Ziegenkäse umhüllen und zu Trüffel-Kügelchen formen.

- **Für das Harissadressing:**
  1 frische Knoblauchzehe
  etwas Meersalz
  5 EL Olivenöl
  3 EL Harissa
  Saft einer Orange
  3 Handvoll junger gemischter Salat, gewaschen
  12 Kirschtomaten, halbiert, zum Beispiel Sorte San Marzano

  Die geschälte Knoblauchzehe im Mörser mit dem Salz zu einer Paste verarbeiten. Dann mit dem Olivenöl, Harissa und dem Orangensaft zu einem Dressing verrühren. Den Salat und die Tomaten in eine Schüssel geben und das Dressing vorsichtig unterheben.

- 4 Deichlammwürste à 100 g vom Fleischer Ihres Vertrauens
  4 EL alter dickflüssiger Balsamico, alternativ Balsamico Crème verwenden
  etwas Melange Noir (schwarze Pfeffermischung)
  1 Prise Niora

  Die Deichlammwürstchen knusprig braun grillen.
  Den Salat auf tiefe Teller geben und mit dem alten Balsamico, Melange Noir und etwas Niora würzen, aber nicht mehr durchmischen. Die Ziegenkäse-Trüffel auf dem Salat verteilen und die Wurst mit der Rundung nach oben auf dem Salat anrichten.

OREGANO-KARTOFFELSALAT

- 1 kg Kartoffeln
  1 frische Knoblauchzehe, gepellt, in feine Scheiben geschnitten
  1 rote Zwiebel, gepellt, fein gewürfelt
  5 EL Olivenöl
  3 EL Zitronensaft
  100 ml Kalbsfond
  2 EL frischer Oregano, fein gehackt
  Meersalz
  Melange Noir (schwarze Pfeffermischung)

Die Kartoffeln schälen, in reichlich Salzwasser garen und abgießen. Die Kartoffeln auskühlen lassen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden.
Den Knoblauch zusammen mit den Zwiebeln in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Mit dem Zitronensaft und dem Fond ablöschen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Den Oregano zugeben und vom Herd nehmen. Das restliche Olivenöl unter die Kartoffelscheiben heben und langsam das Dressing hinzufügen. Der Salat soll schön »schlotzig« werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT PIMIENTOS DE PADRON, SAN MARZANO KIRSCHTOMATEN UND BALSAMICO

- 1 rote Zwiebel
  2 frische Knoblauchzehen
  etwas Salz
  6 EL Olivenöl

  Die Zwiebel pellen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und im Mörser mit ein wenig Salz zu einer Paste verarbeiten und das Olivenöl untermischen.

- 50 ml Balsamico
  2 EL Rohrzucker

  Balsamico mit dem Zucker einkochen, bis ein Sirup entsteht.

- 250 g Pimientos de Padron
  4 EL Olivenöl
  15 San Marzano Kirschtomaten

  Die Pimientos in Olivenöl scharf anbraten, bis die Haut der Pimientos Blasen wirft. Die Haut darf dabei ruhig etwas dunkel werden. Die Tomaten kurz mitbraten und die Pfanne dann vom Herd nehmen.

- 1 kg sehr kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Linda)
  1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt
  etwas Melange Noir (schwarze Pfeffermischung) zum Beispiel vom »Alten Gewürzamt«
  etwas Meersalz

  Die Kartoffeln gut waschen und ungeschält in Salzwasser garen. Die Kartoffeln abgießen, halbieren und warm in eine große Schüssel geben. Die Pimientos, Tomaten und die Zwiebelringe hinzufügen. Die Balsamicoreduktion und das Knoblauchdressing vermischen und über den Salat geben. Vorsichtig, aber gut durchmischen. Mit Salz und Melange Noir abschmecken. Mit der Petersilie bestreuen und lauwarm servieren.

  Dieser Salat passt besonders gut zu gegrillter Iberico Wurst, Chorizo oder gegrilltem Fleisch.

KARTOFFELSALAT »TIROLER ART«

- 1 kg festkochende Kartoffeln
  6 EL Rapsöl
  1 kleine Salatgurke

  Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser garen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Das Rapsöl unterheben. Die Gurke schälen, halbieren und mithilfe eines Teelöffels die Kerne entfernen. Die Gurke in Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten die gleiche Stärke wie die Kartoffelscheiben haben. Die Gurken zu den Kartoffeln geben.

- **Für die Marinade:**
  4 EL Schalotten, fein gewürfelt
  4 EL Speckwürfel (am besten eignet sich Tiroler Bergspeck)
  20 g Butter
  6 EL weißer Balsamico
  150 ml Kalbsfond
  1 EL Dijon Senf
  etwas Salz
  etwas Pfeffer aus der Mühle
  1 Prise Zucker

  Die Schalotten mit dem Speck in der Butter andünsten, mit dem Balsamico ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Fond auffüllen, den Senf einrühren und erneut etwas einkochen. Die Marinade langsam unter die Kartoffeln und Gurken heben und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Danach den Salat mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.