

# Helden

# am Herd

## **DIE KITCHENROCKER**

*Joern und Joern haben sich vor drei Jahren auf einer Kreuzfahrt kennengelernt. Seitdem verbindet sie nicht nur die Leidenschaft fürs Harleyfahren, sondern auch die fürs Kochen. Als Kitchenrockers erobern sie die Küchen dieser Welt und verzaubern mit Feinstem für den Gaumen. Die Geschichten aus 1001 Nacht gibt es natürlich gratis dazu.*



# Fünf Gänge Silvester

**ANLEITUNG**

Die Hamburger Kitchenrocker Jörn und Joern kreieren exklusiv für HANDMADE Kultur das Fünf-Gänge-Silvestermenü für vier Personen: bodenständig, erotisch und zuckersüß. Wir erteilen Kochbefehl!

REZEPTAUTOREN: JOERN MARTENS UND JÖRN TÖPFER, FOTOS: KARIN GERDES

ZEIT:  
3 Stunden  
KOSTEN:  
120 Euro



- 1 | KLEINER BUNTER FELDSALAT MIT FETA \*
- 2 | LACHSFRIKADELLEN AUF GURKENNUDELN \*
- 3 | EROTISCHES KÜRBISCURRY MIT KOKOSMILCH

- 4 | RUMPSTEAK-ROULADE IM ROSENKOHLBETT \*
- 5 | KARAMELLISIERTER MANDELSCHMARRN MIT CHAMPAGNER-SABAYON



## LACHSFRIKADELLEN AUF GURKENNUDELN

300 g Räucherlachs  
300 g frischer Lachs  
80 g Staudensellerie  
1 EL Speisestärke  
1 Eiweiß  
1 Limone  
1 Bund Dill  
Etwas Olivenöl  
1 Salatgurke  
1 Becher Sauerrahm  
Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer



**R**äucherlachs und frischen Lachs in kleine, gleich große Würfel schneiden, den Staudensellerie schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Speisestärke, Eiweiß, Limonenabrieb und etwas gehacktem Dill vermengen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Cayenne-Pfeffer abschmecken und eine Stunde gekühlt ziehen lassen. Die Salatgurke waschen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schälen. Die Gurkenstreifen in dem restlichen Dill und dem Sauerrahm schwenken. Die Lachsmasse zu Frikadellen formen, bei mittlerer Hitze in Öl anbraten und bei kleiner Hitze garen. Die Frikadellen auf den Gurkennudeln anrichten.



## KLEINER BUNTER FELDSALAT MIT FETA

150 g Feldsalat  
1 Kopf Radicchio  
6 Champignons  
6 Radieschen  
10 schwarze Oliven (natur, ohne Stein)  
Gelbe Kirschtomaten  
2 Schalotten  
Sonnenblumenkerne  
Kaltgepresstes Olivenöl  
150 g Feta  
Bärlauch  
Heller Balsamicoessig  
Zitronensaft  
Körniger Senf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Zucker

**D**en Feldsalat putzen und gut waschen, den Radicchio entblättern, waschen und in kleine Stücke rupfen. Die Champignons und Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden, die Oliven vierteln, Kirschtomaten halbieren, Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Sonnenblumenkerne unter der Zugabe von ein wenig Olivenöl in einer Pfanne rösten. Den Feta in kleine, gleich große Würfel schneiden, den Bärlauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Aus Olivenöl, dem hellen Balsamicoessig, etwas Zitronensaft und dem körnigen Senf eine Vinaigrette herstellen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat auf kleinen Tellern anrichten und mit ein wenig Vinaigrette marinieren.



## EROTISCHES KÜRBISCURRY MIT KOKOSMILCH

600 g Hokkaidokürbis  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 frische Chilischote  
1 rote Paprika  
4 Tomaten  
3 EL Pflanzenöl  
1 TL gemahlener Zimt  
½ TL gemahlener Piment  
¼ TL gemahlener Cumin  
1 TL gemahlener Koriander  
1 TL geriebener Ingwer  
½ TL Erotik Curry (Schuhbeck)  
½ l Kokosmilch  
1 Bund frischer Koriander  
Salz, Pfeffer aus der Mühle,  
etwas geriebene Muskatnuss

**Z**wiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und klein hacken. Paprikaschote halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Kürbis waschen, entkernen und mit Schale in Würfel schneiden, Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Paprika hinzufügen und glasig dünsten. Mit Zimt, Piment, Cumin, Koriander, Ingwer und Erotik Curry würzen. Die Gewürze kurz im Öl anrösten, Kürbis und Tomaten hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und fünf Minuten dünsten. Die Kokosmilch dazugießen, einmal aufkochen und das Curry bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten garen. Inzwischen den Koriander waschen, trocken tupfen und die Blätter fein schneiden. Das Curry in eine Servierschüssel füllen und mit Koriander bestreut servieren.

## RUMPSTEAK-ROULADE IM ROSENKOHLBETT

250g Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
50 g getrocknete Tomaten (in Öl, abgetropft)  
Bund frischer Thymian  
150 g Fontina-Käse  
Olivenöl  
Rumpsteaks ohne Fettrand à 150 g  
Mittelscharfer Senf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker, Muskat  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 EL Cognac oder Weinbrand  
400 ml Rinderfond  
Kalte Butter  
600 g Rosenkohl  
Etwas durchwachsender Speck  
Frische Blattpetersilie



**D**ie Füllung: Schalotten, Knoblauch und getrocknete Tomaten sehr fein würfeln. Thymianblättchen von den Stielen zupfen, einen halben TL beiseitelegen, den Rest grob hacken. Käse grob raspeln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwei Drittel der Schalottenwürfel, Knoblauch und zwei Drittel der getrockneten Tomaten darin andünsten. Gehackten Thymian zugeben und abkühlen lassen.  
**Die Steaks:** Mit einem Plattierisen flach klopfen, dünn mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten-Thymian-Tomaten-Masse auf den Fleischscheiben flach ausstreichen und mit dem Käse bestreuen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in 4 cm lange Stücke schneiden und kurz in stark gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren. Je 2 Frühlingszwiebelstücke am unteren Ende auf das Fleisch legen, fest zusammenrollen, binden oder mit einem Holzstäbchen zustecken. Die Rouladen in einer Pfanne in Olivenöl rundherum 7–8 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, anschließend in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad 12–15 Minuten zu Ende garen.  
**Für die Sauce:** Restliche Schalotten und Tomaten im Bratensatz andünsten. Mit Cognac ablöschen, mit Rinderfond auffüllen und bei starker Hitze reduzieren. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und einer Prise Zucker würzen und abschmecken. Kalte Butterstückchen in die Sauce rühren, bis alles gut angebunden ist.  
**Den Rosenkohl:** putzen und in einzelne Blätter zerlegen, kurz in kochendem, stark gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend abtropfen lassen. Etwas Speck in der Pfanne auslassen, ein großes Stück kalte Butter und gehackte Schalotten dazugeben, in diesem Sud die Rosenkohlblätter kurz schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und grob geschnittene Blattpetersilie unterheben. Den Rosenkohl als Bett auf dem Teller anrichten, eine schräg in der Mitte geschnittene Roulade darauflegen und mit einem Löffel etwas Sauce drübergeben.





## KARAMELLISIERTER MANDELSCHMARRN MIT CHAMPAGNER-SABAYON

4 Eier  
4 EL Zucker, braun  
4 EL Sauerrahm  
Prise Salz  
½ Vanilleschote  
1 Zitrone unbehandelt  
140 g Mehl  
250 ml Milch  
1 cl Rum  
200 g geröstete Mandelblättchen  
Butter, Butterschmalz

**F**ür den Schmarrn: Von den Eiern ein Eiweiß trennen, mit ein wenig Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und kaltstellen. Die restlichen Eier mit Sauerrahm, einer Prise Salz, zwei EL Zucker, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und ein wenig Zitronenabrieb zu einer homogenen Masse schlagen. Schrittweise das Mehl und die Milch zufügen. Zuletzt ein wenig Rum und die gerösteten Mandelblättchen unterheben. Kurz vor dem Backen den Eischnee vorsichtig unter die Masse ziehen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig in die heiße Pfanne geben, zudecken und die Hitze reduzieren. Den Mandelschmarrn nun wenden, kurz anstocken lassen und zerteilen.

In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen, einen Esslöffel Zucker einstreuen und in der Butter bräunen. Den zerkleinerten Mandelschmarrn dazugeben und in der Karamellbutter schwenken.

2 Eigelbe  
60 g Zucker  
90 ml Champagner  
Kleines Bünd frische Minze, Puderzucker

Für den Champagner-Sabayon: Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser stellen und mit dem Schneebesen weiterschlagen, so lange das Wasser nur siedend heiß ist und nicht kocht. Den Champagner einrühren und so lange schaumig schlagen, bis die Masse stockt.

**VORSICHT**, wenn sie zu heiß wird, gerinnt die Masse. Schmarrn und Champagner-Sabayon auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und einer Minzspitze dekorieren.



### ERST ESSEN UND DANN ...

*Bevor es auf die Party nach St. Pauli geht, um das neue Jahr feucht-fröhlich willkommen zu heißen, setzen sich die Harley-Freunde noch einmal zusammen und speisen gemeinsam. Auch wenn man sich das Jahr über nicht oft sieht, zum Silvesteressen kommen alle wieder an einen Tisch. Wir stoßen mit an und wünschen guten Appetit!*



### JOERN MARTENS

Was haben ein Filmtonemeister und ein Koch gemeinsam? Erst einmal nicht viel, es sei denn, sie heißen Joern Martens. Denn bei Joern hat alles am Herd angefangen. Aus Leidenschaft zum Kochen machte der heute 43-Jährige vor 27 Jahren eine Ausbildung zum Kitchenrockstar. Leider konnte Joern den Beruf nicht lange ausüben. Übers Taxifahren ist er dann zum Film gekommen. Heute begleitet er als Filmtonemeister nationale und internationale Filmproduktionen und arbeitete bisher u. a. mit Regisseuren wie Fatih Akin und Katja von Garnier zusammen.

Ob Joern heute noch kocht? Aber wie! Nicht nur für HANDMADE Kultur entwickelte der bekennende St.-Pauli-Fan die Rezepte des äußerst vorzüglichen Silvestermenüs, sondern auch für das Kochbuch *Soul Kitchen – Essen für die Seele*, das 2009 zur Premiere des gleichnamigen Films als limited Edition zusammen mit dem Soundtrack erschienen ist. Kein Wunder also, dass das Hamburger Urgestein nicht nur als Filmtonemeister, sondern auch als Kochcoach und Food Stylist für Film- und Fernsehproduktionen gebucht wird. [www.joernmartens.de](http://www.joernmartens.de)

### JÖRN TÖPFER

Mehr Hamburg geht nicht: Jörn alias JJ wurde 1963 im Hafenkrankenhaus geboren und ist danach gleich in sein Zuhause nach nebenan, den Kiez, gefallen. Seine Eltern starben durch einen tragischen Unfall, als er 17 war. Seitdem steht Jörn auf eigenen Beinen, und die führten ihn in eine Bankkaufmannslehre und kurz darauf in die amerikanische Niederlassung einer deutschen Bank nach Los Angeles. Da hielt er es allerdings nur ein Jahr aus und schmiss alles hin, um seinen Träumen zu folgen. JJ kam zurück nach Hamburg, eröffnete seinen eigenen Drachenladen und hatte vor mehr als zehn Jahren die zündende Idee: Er wollte eine Kite- und Bike-Dreamtour kreieren, die Drachenfliegen und Harleyfahren verbindet. Als er dem Kultmotorradhersteller Harley Davidson von seiner Vision des anderen Tourens erzählte, erklärte der ihn zunächst für verrückt. Doch kurz darauf kam das Go. Seitdem berichtet der Zwei-Meter-Mann und Reisejournalist in Fotoreportagen über seine mittlerweile 60.000 km langen Traumreisen durch die Welt, die ihn übrigens regelmäßig nach Kanada ins Reservat der Blackfoot-Indianer führen, deren Kultur ihn sehr interessiert. Was das alles mit dem Kochen zu tun hat? Jörn ist nicht nur Harleyfan, sondern auch Held am Herd! JJ, der schon vom Kochduell über Topfgeldjäger bis hin zum Perfekten Dinner in allen Fernseh-Töpfen gerührt hat, ist vor allem durch seine Leidenschaft zum Kochen zu dem geworden, was er jetzt ist: ein Kitchenrockstar. Kochen ist für Jörn die persönlichste Form der menschlichen Begegnung, da sie miteinander reden, zusammensein und die Liebe zum Speisen vereint. Nicht weiter erstaunlich also, dass es jetzt auch die Gourmettour zu den Sterneköchen Deutschlands gibt, natürlich auf der Harley. Ach ja, wenn ihr wollt, könnt ihr mitfahren!

[www.toepferdreamtours.de](http://www.toepferdreamtours.de), [www.windspiele-online.de](http://www.windspiele-online.de)



HANDMADE Kultur  
verlost: 3 GEWÜRZSETS  
von Alfons Schubbeck und  
3 SOUL KITCHEN  
Überraschungspäckchen. Wo?  
[www.handmadedekultur.de](http://www.handmadedekultur.de)

»Lasst es krachen, Jungs!  
Und bis zum nächsten Ma(h)l.«