

» FESTLICHES WEIHNACHTSESSSEN

JANKA'S KARTOFFEL-WALNUSS-STRUDEL AUF KRÄUTERSEITLINGSRAGOUT, STEINPILZSPITZKOHL, PORTWEINSCHALOTTEN UND PETERSILIENPISTOU

Es kocht: Janka Thiemann, Spitzenköchin
Ein Rezept für 4-6 Personen



Zahlreichen Genießern wird Janka Thiemann's Restaurant „Janka's“ immer noch ein Begriff sein. Nach dessen Schließung im Frühjahr 2017 hat so manch einer Tränen geweint. Denn ihr kulinarisches Refugium mitten in der Dortmunder Nordstadt überzeugte nicht nur Gastronomiekritiker mit geschmackvoller, selbstbewusster und wiedererkennbarer Autorenküche. Momentan kocht die junge Gastronomin wieder angestellt, aber weiterhin auf hohem Niveau.

Exklusiv für die AboKiste hat Janka Thiemann einen veganen Festtags-Hauptgang entwickelt, welches dem festlichen Anlass gerecht wird. Knusprig-nussiger Strudel, vereint mit den erdigen Aromen von Pilzen und locker-leichtem Spitzkohl. Alles getoppt durch süße Portweinschalotten und frischem Petersiliengenü, einer französischen Variante des italienischen Pesto. Zusammen ergibt sich eine fein-aromatische Komposition, das seinesgleichen sucht!

Trotz der aufwendig anmutenden Zusammenstellung: Alle Komponenten bis auf den Strudel lassen sich schon am Vortag zubereiten, um das Stresslevel am Festtag selber möglichst niedrig zu halten. „Ich gönne mir gerade in der stressigen Vorweihnachtszeit etwas Ruhe beim Kochen für meine Liebsten, da ich während der professionellen Ausübung meines Traumberufes dazu wenig Möglichkeit habe. Bei entspannter Kochweise benötige ich für dieses Rezept etwa 3,5 Stunden.“ meint die Köchin. Dadurch, das keine Produkte tierischen Ursprungs verwendet werden, halten sich Reste gut gekühlt noch einige Tage. Wenn denn überhaupt etwas übrig bleiben sollte, denn wir haben beim Testessen alles restlos verputzt! In diesem Sinne: Viel Freude beim Kochen und Genießen!



1. Kartoffel-Walnuss-Strudel

1 kg Kartoffeln „Gunda“, 300 g Walnusshälfte, 2 Knoblauchzehen, 5-6 EL Stärke, 1 Packung Strudel -oder Filoteig, geriebene Weißbrotbrösel (alternativ Semmelbrösel), Öl zum Braten & Bestreichen, Pfeffer, Salz & nach Geschmack etwas Walnußessig

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit Öl anrösten. Derweil die Walnüsse im Ofen bei Umluft 180° 12 Minuten rösten und dann zu den Kartoffeln geben. Den Topf mit Wasser oder Gemüsebrühe bis zur Kante der Nuß-/Kartoffelmischung auffüllen. Kartoffeln garkochen und evtl. verbliebenes Kochwasser abgießen und zum etwaigen Geschmeidigmachen der Masse auffangen. Dem heißen Kartoffel-Walnuss-Gemüse 2- 3 EL Stärke zugeben und mit einem Stampfer zu einem festen Mus zerdrücken. Den gehackten oder geriebenen Knoblauch zufügen, mit Pfeffer, Salz und nach Geschmack mit Walnußessig abschmecken. Aus dem restlichen Stärkepuder mit Wasser einen „Kleber“ für den Strudel anrühren.

Den Ofen vorheizen. Die Strudelblätter quadratisch zuschneiden und einölen, mit Semmelbrösel bestreuen, zweites Blatt bündig darüberlegen. Aus der Kartoffel-Nuss-Masse eine Rolle formen und auf die untere Blatthälfte legen. Alle Kantenlinie sorgfältig mit dem „Stärkekleber“ einstreichen. Nun die Strudelblätter rechts und links der Kartoffelrolle einschlagen, sodass ein Rechteck entsteht. Dieses Rechteck von der unteren waagerechten Kante mit der Füllung aufrollen, die senkrechte Kante wird gleichzeitig mit verschlossen. Die obere Kante vorsichtig an die entstandene Strudelrolle und mit der Naht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Den Vorgang wiederholen bis die Masse aufgebraucht ist. Die fertigen Strudel großzügig mit Öl bestreichen. Backzeit: 12- 14 Minuten Temperatur 200° Umluft. Janka Thiemann's Tipp: Den heißen Strudel vorsichtig in Stücke schneiden und zusammen mit den anderen Komponenten nach persönlicher Façon auf dem Teller anrichten.

2. Kräuterseitlingsragout

1 kg Kräuterseitlinge, 250 g Möhren, 200 g Sellerie, 3 Zwiebeln, 250 ml Portwein, 150 ml Sojasauce, 3 EL Stärke, Öl zum Braten, Thymian, Knoblauch, Pfeffer und Salz

Die Pilze in gleichmäßige, zuckerstückgroße Würfel, Möhren und Sellerie in Stecknadelkopfgröße schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge ohne Rühren (!) anrösten, damit die Pilze nicht auswässern. Den gebräunten Pilzen die Zwiebeln und das Gemüse zufügen und alles leicht anrösten. Die Kräuterseitlings-Gemüsemischung mit Portwein und Sojasauce ablöschen und weiter garen. Mit Pfeffer und Salz, Knoblauch und Thymian abschmecken, ggf. mit etwas Zucker abrunden. Das Stärkepuder mit etwas Wasser glatt rühren und das Ragout für eine etwas dichtere Konsistenz wie gewünscht abbinden.

3. Portweinschalotten

500 g Schalotten, 500 ml Portwein (alternativ feinherber Rotwein), 5 Lorbeerblätter (frisch oder getrocknet), 3 EL Zucker, Öl zum Braten, Pfeffer und Salz

Die Schalotten schälen, halbieren und von Wurzelansatz zu Spitze in Monde schneiden. Derweil den Portwein mit dem Lorbeer zusammen erhitzen und bei mässiger Hitze auf die Hälfte einkochen. Geschnittene Schalotten in Öl glasig garen, anschließend mit dem Zucker karamellisieren. Die Portweinreduktion mit dem Lorbeer auf die Schalotten gießen und bis zum gewünschten Saftigkeitsgrad etwa 30 - 45 Minuten schmoren.

4. Steinpilzspitzkohl

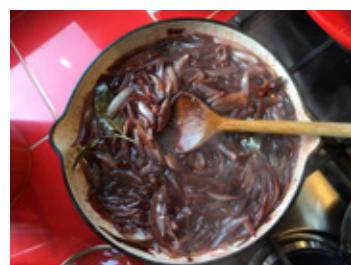
40 g getrocknete Steinpilze, 1 kg Spitzkohl, 3 Zwiebeln, etwas Sojasauce, Pfeffer & Salz

Die Steinpilze in kräftig mit Sojasauce gewürztem Wasser idealerweise über Nacht einweichen. Den Spitzkohl fein schneiden oder hobeln, mit Pfeffer & Salz würzen und kneten. Die Steinpilze abseihen, das Einweichwasser auffangen und evtl. enthaltenen Sand rausfiltern. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit den Pilzen anbraten, den weichen Kohl beigeben. Das Einweichwasser zufügen und den Steinpilzspitzkohl bis zur gewünschten Konsistenz schmoren. Gegebenenfalls nochmals mit Pfeffer, Salz und Sojasauce abschmecken.

5. Petersiliengemüse

3 Bund Petersilie, 100 g Walnüsse, 250 ml Walnussöl, 3 Zehen Knoblauch, Pfeffer und Salz, etwas Essig oder Zitronensaft nach Geschmack

Die Petersilie waschen, fein schneiden und in ein hohes Mixgefäß oder Mörser geben. Walnüsse im Umluftofen bei 180° 20 min. rösten, erkaltet grob hacken. Die Nüsse mit geschälten, gehackten Knoblauch, Walnußöl und Gewürzen zur Petersilie geben. Mit dem Pürierstab alle Zutaten zu einer sämigen Paste verarbeiten, evtl. mit etwas Essig oder Zitronensaft abschmecken.



» DAS GARTENJAHR 2018

Das Wetter ist bei uns in jedem Jahr ein wichtiges Thema, schließlich ist der Anbau unseres Gemüses davon sehr abhängig. „Es regnet zu wenig, es regnet zu viel ... der Winter war zu kurz, der Frost nicht hart genug ... das Frühjahr war viel zu trocken und der Herbsteinbruch so früh....“. Der Landwirt und der Gärtner sind mit dem Wetter nie zufrieden, sagt man. Der heiße Sommer 2018 hat auch uns vor Herausforderungen gestellt und wird als mein 31. Jahr in der Werkhof Gärtnerei lange gut in Erinnerung bleiben.



Wir hatten im Vergleich zum Vorjahr einen ca. 60% höheren Wasserverbrauch. Sicherlich war das Wässern bei manchen Kulturen eher nur Schadensbegrenzung, aber ohne Freilandregner hätten wir viele Gemüsesorten gar nicht erst auspflanzen können. In den Folientunneln und Gewächshäusern haben wir in diesem Jahr wunderbare Erträge gehabt, Tomaten, Auberginen und Paprika bis in den November hinein. Die Auberginenpflanzen haben eine Größe bis zu 2 Meter erreicht! Leider mussten wir jedoch unseren großen Rosenkohlbestand im Freiland mulchen. Zuviele Kohlblattläuse und gelbe Blätter machten eine Ernte unmöglich.

Im Frühjahr wurden neue Büros, Sozialräume und Sanitäranlagen für die Mitarbeiter geschaffen. Der Jungpflanzentag am 1. Mai platzte in diesem Jahr aus allen Nähten, es gab schnell zu wenig Kuchen und Würstchen. Im nächsten Jahr werden wir uns darum kümmern, ebenso für mehr Platz sorgen und mit mehr Personal für einen besseren Verlauf sorgen. Wir freuen uns sehr über die hohe Nachfrage nach unseren Jungpflanzen und bekommen täglich positive Rückmeldungen!



Besuch des AboKisten Teams in der hochsommerlichen Gärtnerei | Tomatenverkostung und Podiumsdiskussion der AbL in der Gärtnerei*

Im Juni haben wir mit dem Imkerverein Dortmund Kurl Bienenweiden ausgesät. Auf ca. 200 m² sind mehrjährige Vergleichsflächen angelegt worden, die den ganzen Sommer hindurch viele Bienen, Hummeln, Wildbienen und Schmetterlinge angelockt haben. Anfang Juli wurde eine neue Maßnahme vom Jobcenter für die Gärtnerei bewilligt. 15 Teilnehmer einer Arbeitsgelegenheit arbeiten seitdem unter Anleitung von Sabine Thompson. Sie lernen, historische Sorten zu erhalten, öffentliche Einrichtungen im Stadtteil mit gärtnerischen Kleinprojekten zu unterstützen, und Interessierten beim Anlegen eigener Gartenflächen zu helfen. Seit August werden wir personell durch den Demeter-Landwirt Bastian Gärtner unterstützt, er bringt neuen Schwung ins Team und auf den Acker. Und Ende August hatten wir Besuch der neuen NRW-Landwirtschaftsministerin Frau Heinen-Esser. Im Rahmen einer Veranstaltung der AbL (Arbeitsgemeinschaft Bäuerlicher Landwirtschaft) trafen wir uns in der Gärtnerei zu einer Tomaten-Verkostung und einer Podiumsdiskussion zum Thema „Saatgut in Bauernhand“. Auch der Genießerabend im September bescherte uns bei schönem Wetter viele interessierte Gäste, denen wir gerne die Gärtnerei präsentieren.

Zum Ende des Jahres geht es nun in die Planung fürs Jahr 2019. Der erstmalige Anbau von Schwarzkohl in diesem Jahr hat sich sehr bewährt und wird im kommenden Jahr eine größere Fläche einnehmen. Gut gelungen sind auch einige Versuchssorten, die wir für die Bingenheimer Saatgut AG im Versuchsanbau angebaut haben, z.B. neue Tomaten- und Paprikasorten. Wir freuen uns über die Tomatensorte Russian, eine gelb-rot geflammte Ochsenherztomate. Und über die Paprikasorten Radja und Corno Giallo zwei spitze, gelb abreiifende süße Sorten. Diese neuen samenfesten Sorten, werden die F1 Hybriden ersetzen, auf die wir bisher zurückgreifen mussten.