



PRESSESCHAU

Fire&Food

2 / 2010

Seite 56 bis 59



AUS EINEM GUSS — FÜR DIE EWIGKEIT

Ein Dutch Oven ist die Symbiose aus gediegenem Handwerk und besten Naturmaterialien. Das Rohmaterial der Töpfe ist reines Eisenerz. Kein Schrott, oder gar Motorblöcke wie sie oft bei Billig-Importen gegossen werden. Dieser dickwandige Kochtopf aus Gusseisen mit seinem passgenau eingeschliffenen Deckel wird meist in den Größen von 6 bis 12 Zoll Durchmesser in Form gegossen. Bei entsprechend sorgsamer Pflege halten diese Töpfe eine Ewigkeit, wie etliche Funde aus der Neuen Welt belegen. So wurden u.a. in Amerika Chuckwagon Oven aus dem 18. Jahrhundert gefunden, die nach geringstem „Restaurierungsaufwand“ ihren Dienst verrichten wie eh und je.



Hierzulande wird man auf solche Funde nicht stoßen, wenngleich sich die Zubereitung von Speisen in diesen Blackpots auch bei uns wachsender Beliebtheit erfreut. Im Lande der schier unbegrenzten Möglichkeiten wird diese Form der Zubereitung auch wettbewerbsmäßig betrieben. Eine eigens hierfür gegründete Gesellschaft, mit Sitz im US-Bundesstaat Utah, „The International

Dutch Oven Society“ (IDOS), organisiert seit vielen Jahren gar Weltmeisterschaften. Ziel der non-profit Organisation ist die Verbreitung und Pflege dieser traditionellen Art des Kochens im Freien.

Unter dem Motto „Good Food, Good Friends and Good Fun“ stehen diese Wettkämpfe. Wer teilnehmen will muss Mitglied bei der IDOS sein. Grundsätzlich werden nur Amateure zugelassen. Die Teamstärke ist limitiert auf zwei Personen, die müssen mit drei Pots köcheln und dürfen zudem bis zur Bekanntgabe des Siegers keinen Alkohol zu sich nehmen! Die Jury bewertet ein Hauptgericht, Dessert und Brot. Bewertungskriterien sind u.a. die Zubereitung der Speisen in einem vorgegebenen Zeitfenster, die Interaktion mit dem Publikum, Originalität und Schwierigkeitsgrad der Speisen. Wer zufällig am 21. August in Burley/Idaho weilt, sollte die Idaho State Championships nicht verpassen. Und – für alle Australien-Fans hier noch ein Tipp: Das Australian Camp Oven Festival am 2. und 3. Oktober in Millmerran – Queensland. Erfahrungsgemäß gelangen ja die Trends aus den USA erst nach geraumer Zeit über den großen Deich zu uns. Doch wir sind gerüstet für die ersten German Oven Open. Nachstehende Rezepte verstehen sich als erste Trainingseinheit für das Kommende.



Lasagne Naturale Rezept Johannes Kliem

- ZUTATEN:**
- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 8 Lasagneplatten, gekocht | 3 EL Tomatenmark |
| 600 g Hackfleisch | Salz |
| 3 EL Olivenöl | Pfeffer |
| 1 große Möhre | Zucker |
| 1 Stück Sellerie | 2EL Butter |
| 1 große Zwiebel | 3 EL Mehl |
| 2 Knoblauchzehen | 500 ml Milch |
| 200 ml Weißwein | frisch geriebene Muskatnuss |
| 500 ml Brühe | 100 g Parmesan, frisch gerieben |

ZUBEREITUNG:
Möhre, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch putzen und in Würfel schneiden. Das Öl im Dutch Oven erhitzen, Würfel gut anbraten und wieder herausnehmen. Anschließend das Hackfleisch zur Hälfte zufügen und krümelig bzw. kross anbraten. Wieder aus dem Dutch Oven herausnehmen und

mit dem restlichen Hack genauso verfahren. Das bereits gebratene Hack und Gemüse wieder zufügen, mit dem Wein ablöschen und fast verkochen lassen. Tomatenmark dazu geben, etwas angehen lassen und mit der Brühe auffüllen. Mit Deckel sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Für die Bechamel-Sauce die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, dann unter Rühren nach und nach Milch zugießen. Mit Muskat und Salz abschmecken und einmal aufkochen lassen.

Dutch Oven mit Lasagneblättern belegen. Einige Löffel Bechamel darauf verteilen, mit etwas Parmesan bestreuen und etwas von der Hackfleischmasse darüber geben. Solange weiter schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus der Bechamelsauce bestehen, die gleichmäßig mit dem Parmesan bestreut wird.

Unter den Dutch Oven ca. 6 Briketts legen und auf den Deckel 10 bis 12 Stück. Dann für gut 50 Minuten köcheln lassen. Bevor die Lasagne portioniert wird, einige Minuten ruhen lassen.





Geschmortes Wildschwein

Rezept Johannes Kliem

ZUTATEN:

- 1 Flasche Rotwein (trocken) Carbanet Sauvignon
- 2 kg Wildschweinkeule
- Lorbeerblätter
- Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Wildschweinfleisch vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend einen Anzündkamin mit gut 20 Briketts füllen und zünden. Zwiebeln klein schneiden, mit etwas Butter in den Dutch Oven geben. Sobald die Briketts richtig glühen, ca. 6 Stück unter den Dutch Oven legen. Zwiebeln andünsten, Fleisch und 2 Lorbeerblätter dazugeben. Warten, bis das Fleisch und die Zwiebeln schöne Röstaromen gebildet haben. Jetzt den Wein dazugeben, so dass das ganze Fleisch bedeckt ist. Topf mit dem Deckel verschließen und darauf ca. 8 Briketts legen und gut eine Stunde leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hin und wieder mal überprüfen ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist und bei Bedarf ergänzen.



Pfirsich Cobbler

Rezept Johannes Kliem

ZUTATEN:

- 1 Dose Pfirsiche

Für den Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 120 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Messerspitze Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

ZUBEREITUNG:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Flöckchen darüber verteilen. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken und Zucker, Eigelb, Salz und die Zitronenschale hinein geben. Von der Mitte aus alle Zutaten

rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt im Kühlschrank etwa 2 Stunden ruhen lassen. Zum Transport den Teig am besten in eine Kühltasche mit Kühlelementen geben.

Mürbeteig ausrollen und auf den Boden des Potje legen. Darauf die Pfirsiche mit dem Saft geben und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse zu blubbern anfängt. Dabei immer auf die Temperatur achten und den Topf nicht aus den Augen lassen. So lange rühren bis eine cremige Konsistenz erreicht ist und dann heiß servieren. Dazu passt sehr gut Vanille Eis.

