

ESSEN UND TRINKEN: Halloween ohne Kürbis? Das geht gar nicht. Kürbis ohne ein gutes und kreatives Rezept? Das passt nicht zu Andrea Übelhack und Peter Appel und ihren Foodtrucks Swagman. Daher hat sie die Knolle aufs Bleck verfrachtet.

Kürbis von den Besten

Mit dem Konzept Swagman haben Andrea Übelhack und Peter Appel den Fizz Award 2013 als „Bester Foodtruck Deutschlands“ gewonnen

BAYREUTH
Von Michaela Schmätzle

Der erste Schnitt durch den riesigen Muskatkürbis und ein sanfter Duft durchströmt die kleine, nüchterne Küche. Ein Vorgeschmack auf das Gemüse, das Andrea Übelhack heute, passend zu Halloween, frisch gekocht in ihre Trucks lädt. Die Küchenchefin von „Swagman“, dem aus Bayreuth stammenden, frisch gekürten „Besten Foodtruck Deutschlands“ (siehe Meldung), hat ein kreatives Rezept entwickelt, damit das kultige Gemüse als Beilage zu Stampf, Bayrisch Kraut und Fleisch passt.

Eigentlich ganz einfach. Wie alles, was Übelhack und Partner Peter Appel in ihren Foodtrucks anbieten. „Wenn ich mir überlege, welche Beilage ich für das Essen und unsere Wagen koche, muss ich immer sehen, dass ich das Gemüse im Ofen machen kann.“ Denn sowohl die Größe der Küche als auch die besonderen Anforderungen an das Essen aus dem Truck bedingen eine andere Art des Kochens. „Das Gemüse muss ja auch nach drei Stunden noch gut und knackig sein.“ Daher hat sich Übelhack für „Kürbis vom Blech“ entschieden.

Ein Rezept, das sie – wie alle anderen Swagman-Gerichte auch – selbst entwickelt hat. „Manchmal lese ich leckere Rezepte und überlege, wie ich diese für uns abwandeln kann. Oder wir gehen Essen und uns gefällt ein Geschmack



So glücklich und stolz sehen Sieger aus: Peter Appel und Andrea Übelhack sind am Wochenende bei den Fizz Awards in Hamburg mit ihrem Konzept Swagman zum Besten Foodtruck Deutschlands gekürt worden. Die Fachzeitschrift FIZZ gilt als Trendbarometer der jungen Gastronomie. Fotos: von Pölnitz-Eisfeld

nach Geschmack: Stampf mit allem, also Kraut, Fleisch, Gemüse und Soße. Oder als vegetarischer Snack. Oder nur Fleisch mit Gemüse. Oder nur Stampf und eine der ständig zur Verfügung stehenden Toppings oder Salsas. „Dadurch ergeben sich immer neue Geschmackserlebnisse.“ Außerdem gibt es bei Swagman immer eine Suppe, einen Salat und knackige Krustenbrötchen. Und natürlich ein selbst gemachtes Dessert.

Für das Peter Appel zuständig ist... „Zu Beginn hatten wir Schokoriegel dabei. Und dachten uns dann schnell, das geht ja gar nicht.“ Schließlich ist das Markenzeichen des ausgezeichneten Foodtrucks das selbst gemachte, frische und abwechslungsreiche Essen.

FIZZ AWARD

Der Fizz Award wird von dem Gastronomiemagazin Fizz vergeben. Swagman war in der Kategorie Sonderpreis nominiert, bei dem es diesmal um Foodtrucks ging. Ein Satz aus der Begründung der Jury: „Essen ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen, Kartoffelstampf (Kartoffelbrei) und Slow-Roast, langsam im Ofen gegartes Fleisch, dazu die Herzlichkeit eines Stammlokals, das ist das Erfolgsrezept von „Swagman.“

ESSEN UND TRINKEN

oder eine Idee.“ Andrea Übelhack ist gelernte Textildesignerin. Aber seitdem sie und Appel vor zwei Jahren Swagman ins Leben gerufen haben, nutzt sie das meiste ihrer Kreativität am Kochtopf, besser Backofen. „Kochen war schon immer eine Leidenschaft von mir.“

Um ein gutes, schmackhaftes und Swagman-taugliches Kürbisgericht zu bekommen, nimmt sie einen dicken Muskatkürbis (oder alternativ Hokkaido), schält diesen und schnitt aus dem Fruchtfleisch schöne Spalten. Darauf gibt sie die frisch gezeuften Spitzen von Thymianzweigen, klein geschnittene, rote Peperoni und tropft den Saft einer Orange darüber. „Jetzt fehlt nur noch Salz und Pfeffer, eine Prise Zimt und etwas Rapsöl. Das war's schon.“ Das so angemachte und gut durchmischte Gemüse kommt aufs Blech und ab in den Ofen. Nach wenigen Minuten ist der Kürbis fertig. Übelhack schmeckt nur noch einmal ab. „Je nachdem wie süß oder sauer die Orange ist, würze ich manchmal noch mit etwas Zitronensaft nach.“

Dieser Kürbis vom Blech ist heute die Gemüsebeilage, die bei Swagman immer zusätzlich angeboten wird. „Das Konzept ist ja so, dass Kartoffelstampf, Bayrisch Kraut und Slow Roast (langsam im Ofen gegartes Fleisch von der Schweineschulter oder der Putenkeule) die Grundlagen sind.“ Der Kunde kombiniert diese Grundlagen dann mit den Extras – Gemüse und Toppings – ganz



Der riesige Muskatkürbis ist intensiver im Geschmack, ein Hokkaido (vorne im Bild) tut es auch: Zu Halloween gab es bei Swagman als Gemüsebeilage Kürbis vom Blech.



Fertig zum Verzehr sieht der Kürbis bei Swagman so aus.



Das Fruchtfleisch wird in Spalten geschnitten, mit Thymianspitzen, klein geschnittenen, roten Peperoni und Orangensaft vermischt, mit Salz, Pfeffer und Zimt abgeschmeckt und mit Öl beträufelt im Ofen gegart.

ALLES FRISCH!

Kartoffeln und Hörnla

Manche müssen wegen ihrer Feinkostgeschäfts, hier in der Region nicht der Besuch auf Müllern: Das Bamberger Hörnla, eine der ältesten Kartoffelsorten Deutschlands, ist, wie es der Name schon verrät, ein ur-fränkisches Produkt. Die kleine und länglich gekrümmte Kartoffel wird auch heute noch beinahe ausschließlich in Franken angebaut. Das hat seinen Grund. Denn das Bamberger Hörnla ist relativ anspruchslos, ergibt nur geringen Ertrag und kann nicht maschinell geerntet werden. Doch der Aufwand und die Mühe lohnen, die Kartoffel hat einen besonders aromatischen, leicht nussigen Geschmack. Da sie festkochend ist, eignet sich das Bamberger Hörnla vor allem für Kartoffelsalat.



Original fränkisch, originaler geht es kaum: Die Kartoffelsorte Bamberger Hörnla wird beinahe ausschließlich in der Region angebaut. Foto: von Pölnitz-Eisfeld

BAMBERGER RÖSTKARTOFFELN

Zutaten: 1 kg Bamberger Hörnla, 1-2 Zweige Rosmarin, 50 g Walnusskerne, 1 kleiner Radocchio, 100 g Feldsalat, 100 g Frisoessig, 1 kleine Zwiebel, 3-4 EL Weißweinessig, 1 TL mittelscharfer Senf, Salz, Pfeffer, 5-6 EL Sonnenblumenöl, 500 g Schweinefilet, 50 g Butterschmalz, grobes Meersalz, 2-3 EL Walnussöl, Alufolie.

So geht's: Kartoffeln waschen und in reichlich kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Inzwischen Rosmarin waschen und trocken schütteln. Einige Nadeln abzupfen und beiseite legen. Restlichen Rosmarin fein hacken. Walnüsse grob hacken. Salat putzen, waschen und muntergerecht zupfen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Essig, Zwiebel, Senf, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Öl darunter schlagen.

Schweinefilets in Medallions schneiden. Kartoffeln auf ein Sieb gießen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen. 30 g Butterschmalz in eine große Pfanne geben und die Kartoffeln unter Wenden goldbraun braten. Nebenbei in einer zweiten großen Pfanne 20 g Butterschmalz erhitzen und die Medallions unter Wenden 3-4 Minuten braten. Medallions mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Rosmarin zu den fast fertigen Röstkartoffeln geben und kurz mitbraten. Zum Schluss Walnüsse zufügen, mit grobem Salz und Pfeffer würzen und mit Walnussöl beträufeln. Salat und Vinaigrette mischen. Röstkartoffeln, Medallions und Salat auf 4 Tellern anrichten und sofort servieren (www.lecker.de).