

Texeler Lamm & Kibbeling

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN DER NORDSEE: HINTERGRÜNDE UND REZEPTE

Die kulinarische Identität der westfriesischen Inselwelt, insbesondere der Insel Texel, ist tief geprägt von den rauen Bedingungen der Nordsee und den saftigen Salz- und Bergwiesen der Küstenlandschaft. Zwei absolute Spezialitäten ragen dabei heraus: Das weltberühmte Texeler Lammfleisch, das durch das salzhaltige Gras ein einzigartiges Aroma besitzt, und der Kibbeling, der Inbegriff des holländischen Fisch-Snacks. Dieses Porträt verbindet die kulinarischen Hintergründe mit authentischen Rezepten zum Nachkochen.

1. Texeler Lamm (Texels Lamvlees)

Das Fleisch der Texeler Schafe genießt unter Feinschmeckern einen legendären Ruf. Die eigene Schafrasse „Texelaar“ prägt seit Jahrhunderten das Landschaftsbild der Insel. Durch den ständigen Seewind schlägt sich Salz auf den Weiden nieder. Die Lämmer fressen dieses leicht salzhaltige Gras, wodurch das Fleisch eine natürliche, feine Würze erhält – im Französischen vergleichbar mit dem „Agneau de Pré-Salé“ (Salzwiesenlamm). Das Fleisch ist mager, zart und schmeckt deutlich milder als herkömmliches Lammfleisch.

Rezept: Traditionelles Texeler Lammkarree mit Kräuterkruste

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Lammkarrees (je ca. 400-500g, küchenfertig vorbereitet)
- 3 EL Olivenöl | 2 EL mittelscharfer Senf (z.B. Groninger Senf)
- 4 EL Semmelbrösel (Panko für extra Knusprigkeit)
- 1 Bund frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, glatte Petersilie)
- 2 Knoblauchzehen (feingehackt)
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lammkarrees trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. In einer schweren Pfanne das Olivenöl stark erhitzen und die Karrees von allen Seiten jeweils 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.
3. Die Kräuter sehr fein hacken und in einer Schüssel mit den Semmelbröseln, dem gehackten Knoblauch und einem Esslöffel Olivenöl vermengen.
4. Die Oberseite der Lammkarrees dünn mit Senf bestreichen und die Kräutermischung fest auf die Senfschicht drücken, sodass eine gleichmäßige Kruste entsteht.
5. Die Karrees in eine Auflaufform setzen und für ca. 18-22 Minuten im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 56°C (Medium/Rosa) erreicht ist. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

2. Holländischer Kibbeling

Kibbeling ist der unbestrittene König des holländischen Street-Foods. Ursprünglich handelte es sich dabei um ein Resteessen aus den Wangen des Kabeljaus („Kabeljauwangen“), die von den Fischern geschätzt wurden. Heute werden saftige Filetwürfel vom Kabeljau, Seelachs oder Seehecht verwendet. Das Geheimnis eines perfekten Kibbelings liegt im luftigen Backteig, der oft mit Bier zubereitet wird, und der charakteristischen Gewürzmischung aus Curry, Paprika und Senfkörnern, serviert mit einer würzigen Remoulade oder Knoblauchsauce.

Rezept: Knuspriger Kibbeling mit original Joppiesauce oder Remoulade

Zutaten (für 4 Personen):

- 600g festes Fischfilet (Kabeljau, Seelachs oder Schellfisch, grätenfrei)
- 150g Weizenmehl | 1 TL Backpulver
- 150ml kaltes helles Bier (alternativ Sprudelwasser) | 1 Ei
- 2 EL original holländisches Kibbeling-Gewürz (Paprika, Curry, Knoblauch, Salz, Prise Cayennepfeffer)
- Frittieröl (z.B. Erdnuss- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

1. Das Fischfilet gründlich waschen, trocken tupfen und in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden. Mit der Hälfte des Kibbeling-Gewürzes gleichmäßig bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Für den Backteig das Mehl, das Backpulver, das restliche Gewürz, das Ei und das kalte Bier mit einem Schneebesen zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren.
3. Das Frittieröl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf exakt 180°C erhitzen (Test mit einem Holzlöffel: Wenn Bläschen aufsteigen, ist das Öl bereit).
4. Die Fischwürfel portionsweise durch den Backteig ziehen, leicht abtropfen lassen und vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen.
5. Für ca. 4-5 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Heiß mit Remouladensauce und Zitronenspalten servieren.