

REZEPT VON WIMS KOCHNERK

ENGLISH BELOW

Wim May war schon in den Küchen der halben Welt zu Hause: Ob in Colorado, auf Bermuda oder am Bodensee – wo auch immer der gebürtige Viersener während seiner rund fünfundzwanzigjährigen Erfahrung als Küchenchef Kochlöffel, Filetirmesser und Sauteusen geschwungen hat, waren die Teller leer und die Gäste glücklich.

Seit 2015 sorgt er auf Veranstaltungen bei PACT Zollverein für leckere Speisen und Getränke. Zum ›Tag der offenen Tür‹ teilt er gerne eines seiner Rezepte mit euch.

**VIEL SPASS
BEIM NACH-
KOCHEN UND
GENIEßEN!**



VEGANER GRÜNKOHL-EINTOPF MIT KOKOSMILCH UND LILA KARTOFFELN

ZUTATEN

- 800 g Grünkohl (geputzt)
- 300 g Zwiebeln
- 1 rote Pfefferschote
- 400 g lila Kartoffeln (funktioniert natürlich auch mit ›normalen‹ festkochenden Kartoffeln)
- 250 g Möhren
- 40 g Rapsöl
- 400 ml Kokosmilch
- 400 ml Gemüsebrühe
- 40 g Haferflocken
- 100 g Rote Linsen
- Salz, Pfeffer, Zucker

GURKENCREME

- Salatgurke
- 4 Stiele Dill
- 200 g Sojacreme
- Saft von ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

- Grünkohl waschen und anschließend in einem großen Topf in Salzwasser 2-3 Minuten kochen, in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebeln vierteln und in feine Streifen schneiden. Chilischote putzen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Möhren putzen, schälen und ebenfalls in 2 cm dicke Stücke schneiden.
- Öl, Zwiebeln und Chili darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten. Grünkohl zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen und 3-4 Minuten dünsten. Mit jeweils der Hälfte der Kokosmilch und des Fonds auffüllen und zugedeckt 10 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Kartoffeln, Möhren, restliche Kokosmilch, restlichen Fond und Haferflocken unterrühren und zugedeckt bei milder Hitze weitere 30-40 Minuten garen. Linsen am Ende der Garzeit unter den Grünkohl rühren.
- Für die Creme die Gurke schälen, längs halbieren, mit einem Löffel entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gurke in eine Schüssel geben, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach Gurkenscheiben in einem Sieb abtropfen lassen. Dillstochen abzupfen und mittelfein schneiden. Sojacreme mit der Hälfte der Gurken und dem Dill in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer kurz anpürieren (je länger Sie pürieren, umso flüssiger wird der Schmand). Restliche Gurken unterheben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Grünkohl-Eintopf in eine vorgewärmte Terrine füllen und die Gurkencreme obenauf geben – Fertig!

RECIPE
FROM
WIMS KOCHNERK

VEGAN
KALE STEW WITH
COCONUT MILK
AND PURPLE
POTATOES

INGREDIENTS

- 800 g kale, washed
- 300 g onions
- 1 red chilli pepper
- 400 g purple potatoes (or ›normal‹ waxy potatoes)
- 250 g carrots
- 40 g canola oil
- 400 ml coconut milk
- 400 ml vegetable stock
- 40 g oat flakes
- 100 g red lentils
- salt, pepper, sugar

**CUCUMBER
CREAM**

- 1 cucumber
- 4 stems of dill
- 200 g soya cream
- juice of ½ lemon
- salt, pepper, sugar



HOW TO PREPARE

- Wash kale. Boil kale in salted water in a large pot for 2–3 minutes, pour into a colander, rinse with cold water and drain well. Quarter onions and cut into fine strips. Clean chilli pepper and cut into fine rings. Peel potatoes and cut into cubes of about 2 cm thick. Clean and peel carrots and also cut into 2 cm thick pieces.
- Sauté oil, onions and chili over medium heat for 2 minutes until glazed. Add kale, sprinkle with salt, pepper and sugar and sauté for 3–4 minutes. Add half of the coconut milk and half of the stock, cover and simmer over moderate heat for 10 minutes. Stir in potatoes, carrots, remaining coconut milk, remaining stock and oatmeal and cook, covered, over moderate heat for another 30–40 minutes. Stir lentils into kale at end of cooking time.
- For the cream, peel the cucumber, cut in half lengthwise, remove the seeds with a spoon and cut into 1 cm thick slices. Place the cucumber in a bowl, season with salt and 1 pinch of sugar and let stand for about 10 minutes. Then drain cucumber slices in a colander. Pluck dill stems and chop medium fine. Puree sour cream with half of the cucumbers and the dill in a high bowl with a hand blender (the longer you puree, the more liquid the sour cream will be). Fold in remaining cucumbers, season with salt, pepper and lemon juice. Pour kale stew into a warmed tureen and top with the cucumber cream. Ready!