

**| Die Küchenschlacht - Menü am 07. Dezember 2016 |**  
*Dreierlei vom Weihnachtsmarkt mit Nelson Müller*



**1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Estragon-Champignons mit Röstbrot“  
von Nicholas Fanselow**

**Zutaten für zwei Personen**

300 g	mittelgroße Champignons
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Butter
100 ml	Sahne
1 ½ Zweige	Estragon
3 Scheiben	Landbrot
	Chili, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Champignons abbrausen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze zusammen mit dem Knoblauch drei Minuten dünsten. Mit der Sahne ablöschen und alles fünf Minuten köcheln lassen. Estragon abbrausen, trocken wedeln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Estragon unter die Sahne rühren und alles nochmals kurz erhitzen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Brot in einer Pfanne kurz anrösten und mit den Champignons auf Tellern anrichten und servieren.



## **2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Tom & Jerry-Eggnog“ von Nicholas Fanselow**

### **Zutaten für zwei Personen**

5	Eier
125 g	Zucker
1	Vanilleschote
500 ml	Sahne
250 ml	Rum
1	Muskatnuss

### **Zubereitung**

Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. In einer Metallschüssel Eigelb mit Zucker und dem Vanillemark verrühren. Vorrichtung für Wasserbad vorbereiten. Sobald das Wasser beginnt zu kochen, die Metallschüssel über das Wasser stellen und 350 Milliliter Sahne unterheben und zu einer cremigen Konsistenz verrühren. Anschließend den Rum unterrühren. Die restliche Sahne steif schlagen. Eggnog in Tassen füllen und Sahne darauf verteilen. Mit etwas Muskatnuss bestreuen und servieren.



### **3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Churros mit Schokosauce“ von Nicholas Fanselow**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Churros:*

250 ml	Wasser
150 g	Mehl
4	Eier
½ TL	Zimt
75 g	Butter
	Öl, zum Frittieren
	Zimt und Zucker, zum Bestäuben
	Puderzucker, zum Bestäuben

##### *Für die Schokosauce:*

200 ml	Sahne
150 g	Vollmilchschokolade
150 g	Weißer Schokolade

#### **Zubereitung**

Öl in der Fritteuse auf 190 Grad erhitzen.

Für die Churros Mehl und Zimt in eine Schüssel geben. Wasser in einem Topf mit der Butter zum Kochen bringen. Butter-Wasser-Mischung in das Mehl schütten und rühren, bis sich eine gleichmäßige, geschmeidige Konsistenz ergibt. Kurz abkühlen lassen und die Eier dazugeben.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und portionsweise ins heiße Öl geben und goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben, in Zimt und Zucker wälzen und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Sauce je 100 Milliliter Sahne erhitzen und einmal mit der weißen und einmal mit der Vollmilchschokolade verrühren.

Churros auf Tellern anrichten und mit den Saucen garniert servieren.



## **1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Herzhaftes Handbrot“ von Julia Fassbender**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Handbrot:*

500 g	Mehl, Typ 550
½ Würfel	frische Hefe
300 g	lauwarmes Wasser
1 TL	Backmalz
1 TL	Hagelsalz
	Kümmel, zum Würzen
	Brotgewürz, zum Würzen
	Zucker, zum Würzen
1 TL	Salz

#### *Für den Belag:*

400 g	Crème fraîche
200 g	Speckwürfel
1	Zwiebel
200 g	Edamer
2 Zweige	krause Petersilie
	Paprikapulver, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Handbrot die Hefe mit dem lauwarmen Wasser vermengen. Anschließend das Mehl hinzugeben, mit Salz, Brotgewürz, Backmalz, Kümmel und Zucker würzen. Den Teig mit einem Knethacken kräftig durchkneten. Anschließend den Teig zu kleinen Brötchen formen mit Hagelsalz bestreuen und im Ofen 20 Minuten goldbraun backen.

Speck in einer Pfanne anrösten. Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und zu dem Speck in die Pfanne geben. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein hacken.

Brötchen aus dem Ofen nehmen, spaltartig ein Stück aus dem Brötchen nehmen, Käse reiben und darüber streuen und für weitere fünf Minuten in den Ofen. Anschließend die Crème fraîche-Masse auf das Brötchen geben, Speckwürfel, Zwiebeln und Petersilie über das Brot geben und heiß servieren.



## **2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Holunderpunsch mit Gin“ von Julia Fassbender**

### **Zutaten für zwei Personen**

60 ml	Holunderblütensirup
1	Zitrone (Saft)
1	Limette (Abrieb)
100 ml	Gin
2 cl	Prosecco
400 ml	Wasser
1 TL	Honig
1 Msp.	Gemahlener Kardamom
1 TL	getrocknete Kamillenblüten

### **Zubereitung**

Für den Punsch die Zitrone halbieren und einen Teelöffel Saft auspressen. Schale der Limette abreiben. Den Holunderblütensirup, die Limettenzesten, die Kamillenblüten, Kardamom, Honig, Prosecco und den Zitronensaft auf zwei Tassen verteilen. Wasser aufkochen und die Tassen mit Wasser aufgießen und etwas ziehen lassen. Anschließend den Gin auf die Tassen verteilen, umrühren und servieren.



### **3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Praline im Schnee und Sternenstaub“ von Julia Fassbender**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Praline:*

50 g	Kokosöl
100 g	Kokosraspeln
5	Datteln, ohne Kern
1 EL	Mandelmus
1 TL	flüssiger Honig
1 Prise	Zimt
1 Prise	Kardamon
1 EL	Kakaopulver
1 EL	Krokant

##### *Für die Dekoration:*

2 EL	essbarer Glitzer in Gold
2 EL	Kakaopulver
2 EL	Kokosraspeln

#### **Zubereitung**

Datteln in der Moulinette zerkleinern. Kokosöl, Kokosraspeln, Mandelmus, Honig, Zimt, Kardamom, Kakaopulver und Krokant dazugeben. Die Masse gut verrühren und für zehn Minuten in den Tiefkühler stellen.

Anschließend aus der Masse kleine Pralinen formen, auf Tellern anrichten und mit Kakao, goldenem „Sternenstaub“-Glitzer oder Kokosraspeln garniert servieren.



## **1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Krautspätzle mit Speck“ von Harry Grötz**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Spätzle:*

300 g Mehl  
3 Eier  
200 ml kaltes Wasser  
1 TL Salz

#### *Für das Kraut:*

2 Zwiebeln  
500 g Sauerkraut, aus der Dose  
200 ml Geflügelfond  
30 g Butterschmalz  
150 ml trockener Weißwein  
150 g Bauchspeck  
1 Lorbeerblatt  
3 Pimentkörner  
1 EL Kümmelsamen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Spätzle das Mehl mit den Eiern und dem Wasser in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Er sollte zäh vom Kochlöffel laufen und Blasen bilden beim Schlagen. Den Teig mit Salz würzen und etwa 20 Minuten quellen lassen.

Für das Kraut die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Das Sauerkraut gut abtropfen lassen, danach in einen Topf geben, mit Geflügelfond ablöschen und gar kochen.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und kurz in einer heißen Pfanne anbraten.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun anbraten. Das Kraut und den Speck hinzufügen, kurz mit braten und mit dem Wein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment und Kümmel würzen und bei geringer Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen.

Währenddessen den Spätzleteig mit einer Presse portionsweise in kochendes Salzwasser drücken. So lange kochen lassen, bis die Spätzle nach oben steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Spätzle unter das Kraut mischen, in der Pfanne mit anbraten und alles auf Tellern angerichtet servieren.



## **2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Heiße Orange mit Ingwer“ von Harry Grötz**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die heiße Orange:*

½ Knolle	frischer Ingwer
2 ganze	Orangen
2 EL	flüssigen Honig
2	Vanilleschoten

#### *Für die Garnitur:*

2 Scheiben	Ingwer
1	Orange

### **Zubereitung**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Ingwer waschen und schälen in dünne Scheiben schneiden. Die Ingwerscheiben mit dem kochenden Wasser überbrühen und am besten in einer Thermoskanne fünf bis zehn Minuten ziehen lassen – je nach gewünschter Schärfe und Ingwermenge.

Die Orangen halbieren und auspressen. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Je ein Glas halb mit frischem Orangensaft füllen, die andere Hälfte mit dem heißen Ingwerwasser auffüllen. Das Mark auf beide Gläser aufteilen. Nach Wunsch noch mit Honig süßen. Für die Garnitur Scheiben der Orange abschneiden und die Gläser mit Ingwer- und Orangenscheiben garniert servieren.





### **3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Apfelküchle im Bierteig“ von Harry Grötz**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Äpfel
300 ml	Bier
200 g	Weizenmehl
1 EL	Zucker
1	Vanilleschote
2	Eier
1 Päckchen	Backpulver
4 EL	Honig
500 ml	Palmin, zum Frittieren
	Zimt und Zucker, zum Bestäuben

#### **Zubereitung**

Für den Bierteig die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Aus dem Bier, den Eiern, Zucker, Vanillemark, Mehl und Backpulver einen Backteig herstellen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse heraus stechen und die Äpfel in etwa ein Zentimeter dicke Ringe schneiden. Apfelringe in den Backteig tauchen. Fett in der Fritteuse erhitzen, die Apfelringe darin goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Vor dem Servieren die Apfelküchle mit Honig beträufeln und mit Zimt mit Zucker bestäuben.

Apfelküchle im Bierteig auf Tellern anrichten und servieren.



## **1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Scharfe Spieße von der konfierten Entenbrust mit Röstitalern“ von Gisela Nießbeck**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Spieße:*

- 1 Entenbrust, à 150 g
- 1 Lorbeerblatt
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- Olivenöl, zum Pochieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Meerrettich:*

- 200 g Schmand
- 2 EL geriebener Meerrettich
- 2 EL geriebener Apfel
- 1 TL Zucker
- 1 Zitrone
- ½ TL Salz
- 1 Prise Weißer Pfeffer

#### *Für die Röstitaler:*

- 1 mittlere festkochende Kartoffel
- 1 Zweig Majoran
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Rapsöl, zum Ausbacken

### **Zubereitung**

Für die Taler die Kartoffel schälen, reiben, salzen und pfeffern. Majoran klein schneiden, dazu geben und alles vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig kleine Taler ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Entenbrust das Öl mit den Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in einem Topf auf 70 Grad erwärmen. Die Entenbrust salzen und pfeffern, ins Öl geben und circa 20 Minuten garen. Herausnehmen und kurz ruhen lassen und anschließend in einer Pfanne die Haut knusprig braten.

Für den Meerrettich den Schmand mit dem geriebenen Apfel und Meerrettich vermengen. Zucker, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Entenbrust in Scheiben schneiden, mit dem Meerrettich bestreichen und abwechselnd mit den Röstitalern auf Spieße stecken.

Die Spieße in einem hohen Glas anrichten und servieren.



## **2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Apfelglühwein“ von Gisela Nießbeck**

### **Zutaten für zwei Personen**

*Für den Apfelglühwein:*

500 ml	Apfelwein
500 ml	Apfelsaft
20 ml	Calvados
4 EL	Zucker
1	Zitrone
1	Orange
4	Gewürznelken
1	Vanilleschote
1	Zimtstange

### **Zubereitung**

Apfelwein, Apfelsaft, Calvados und Zucker in einem Topf erwärmen. Die Zitrone und Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit den Nelken, der Vanilleschote und der Zimtstange, bis auf eine Scheibe Zitrone, in den Topf geben. Alles ziehen lassen, aber nicht kochen.

Den Rand der Grog-Gläser mit der Zitronenschale abreiben, Apfelglühwein hinein geben und servieren.



### **3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Schoko- Rosmarin-Küchlein mit Glühweinschaum“ von Gisela Nießbeck**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Küchlein:*

50 g	dunkle Schokolade, 65 %
30 g	Mehl
2	Eier
25 g	Butter
25 g	Olivenöl
2 Zweige	Rosmarin
20 g	Zucker
	Mehl, zum Mehlieren
	Butter, zum Ausbuttern
	Kakaopulver, zum Bestäuben

##### *Für den Glühweinschaum:*

125 ml	Heidelbeerglühwein
2	Eier
1	Zitrone
50 g	Zucker

#### **Zubereitung**

Den Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Förmchen buttern und mehlieren.

Für den Teig die Nadeln vom Rosmarin abzupfen. Butter mit Olivenöl, Rosmarinnadeln und der Schokolade in einem kleinen Topf über dem Wasserbad schmelzen und vermischen. Ein Ei trennen. Das zweite Ei mit dem Eigelb und dem Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Mischung dickflüssig und hell wird. Die flüssige Schokolade hinein rühren. Das Mehl unterheben, den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen für sechs Minuten backen. Sobald oben eine Kruste entsteht, sind die Küchlein fertig.

Für den Glühweinschaum die Eier trennen und die Eigelb mit dem Zucker und dem Heidelbeerglühwein über einem Wasserbad aufschlagen und glatt verrühren. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und einen Spritzer Saft zur Sauce geben.

Die Schoko-Rosmarin-Küchlein auf Tellern anrichten, mit Kakaopulver bestäuben und mit der Glühweinsauce garniert servieren.