

**| Die Küchenschlacht – Adventliches Leibgericht am 27. November 2017 |
 Ehemaligen Advents-Special mit Mario Kotaska**



Uschi Malzburg

Kalbsragout mit Champignons, Grießklöschen und Spitzkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsragout mit

Champignons:

Kalbsfilet à 300 g

1 Zwiebel

½ Zitrone (Saft)

3 EL Mehl

150 ml Weißwein

150 ml Kalbsfond

4 Gewürznelken

1 Muskatnuss

100 g braune Champignons

100 ml Sauerrahm

2 EL Sahne

3 Zweige glatte Petersilie

2 EL Butter

Sonnenblumenöl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein und Fond ablöschen.

Zwiebel abziehen, halbieren und mit Nelken spicken. Zum Fleisch geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken.

Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer weiteren Pfanne mit Öl anbraten. Am Schluss unter das Fleisch geben.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die Zwiebel aus dem Ragout entfernen, Sauerrahm und Sahne unterrühren und mit gehackter Petersilie bestreuen. Zitrone auspressen und den Saft dazu geben.

Für die Grießklöschen:

250 ml Milch

100 g Grieß

3 Eier

50 g Butter

2 Zweige glatte Petersilie

1 Prise Salz

Die Milch in einem Topf mit Butter und Salz aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Kräftig weiter rühren, bis ein Kloß entsteht. Vom Herd nehmen, die Eier unterrühren und etwas ruhen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Anschließend untermischen. Den Teig mit 2 Esslöffeln abstechen und in siedendes Salzwasser etwa 5-7 Minuten ziehen lassen.

Für den Spitzkohlsalat:

1 kleiner Spitzkohl

1 rote Zwiebel

1 Apfel (Boskop)

3 EL Sonnenblumenöl

3 EL Apfelessig

1 TL Kümmel

1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Apfel abbrausen, trocken tupfen und in dünne Stifte schneiden. Zwiebel und Apfel in Öl andünsten und mit Apfelessig ablöschen. Kümmel, Salz und Pfeffer darunter mischen. In der Zwischenzeit Spitzkohl abbrausen, trocken schleudern und in ganz dünne Streifen schneiden, etwas mit den Händen kneten, Marinade darunter mischen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kalbsragout mit Champignons, Grießklöschen und Spitzkohlsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Max Ziegler

Steinpilz-Risotto mit selbstgemachten Salsiccia-Bällchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Steinpilz-Risotto: Die Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 100 g Schweinehackfleisch Olivenöl glasig schwitzen. In einem weiteren Topf den Fond erhitzen. Reis mit zu der Schalotte geben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und reduzieren. Unter ständigem Rühren den Fond dazu gießen.
200 g Carnaroli Reis
1 Schalotte
2 Steinpilze
100 g Parmesan (Parmigiano Reggiano)
1 EL Mascarpone
1 L Kalbsfond
200 ml trockener Weißwein
1 TL Ganze Fenchelsamen
1 TL geräucherte Paprika
4 EL Olivenöl
5 EL Butter
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.
4 Zweige glatte Petersilie

Steinpilz-Risotto mit selbstgemachten Salsiccia-Bällchen auf Tellern anrichten, Petersilie darüberstreuen und servieren.



Tanja Hoffmann

Russische Piroggen mit Feldsalat, Preiselbeeren und Ziegenkäse

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

2 Kartoffeln (mehligkochend) Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In kochendem Wasser gar werden lassen.
 1 Zwiebel Zwiebeln abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Butter anbraten.
 20 ml Sahne Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und fein stampfen. Zwiebeln hinzufügen und mit Sahne verfeinern. Mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken.
 50 g Butter
 1 TL Rauchsatz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Piroggen: Das Ei trennen und die Hälfte davon mit Mehl und Wasser vermengen.

½ Ei Das Mehl dabei langsam hinzugeben. Etwas salzen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen ca. 10 Minuten gehen lassen. Teig dünn ausrollen und mit einem breiten Glas ausstechen. Auf jeden Teigfladen einen TL der Füllung geben, zusammenklappen und am Rand zusammen drücken.
 175 g Mehl
 65 ml lauwarmes Wasser
 100 g Speckwürfel
 100 g Crème fraîche

50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die rohen Piroggen vorsichtig in das leicht sprudelnde Salzwasser geben und ca. 5 Minuten kochen.
 Butter in einer Pfanne zerlassen und Speckwürfel darin anbraten.
 Piroggen leicht abtropfen lassen und zum Schluss in der Speck-Butter anbraten. Mit Crème fraîche abschmecken.

Für den Salat: Den Feldsalat abrausen, trocken schleudern und die Wurzeln entfernen.

300 g Feldsalat
 3 EL Wildpreiselbeeren, aus dem Glas
 3 Himbeeren
 50 g cremigen Ziegenkäse
 20 g Pinienkerne
 2 EL Balsamico-Essig-Creme
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen.
 Für das Dressing Balsamico mit Olivenöl und Preiselbeeren mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 Ziegenkäse würfeln und auf den Salat drapieren. Dressing über dem Salat verteilen. Himbeeren als Garnitur danebenlegen.

Russische Piroggen mit Feldsalat, Preiselbeeren und Ziegenkäse auf Tellern anrichten und servieren.



Nikolaus Höller

Rinderfilet mit Holundersauce, Rosenkohl- Maronen-Pfanne und Rosmarin-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

- Für das Rinderfilet:** Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Eine Grillpfanne heiß werden lassen und Butterschmalz darin schmelzen.
- 2 Rinderfilets à 200 g Filet beidseitig salzen, mit Pfeffer und leicht mit Zucker bestreuen.
 - 2 Zehen Knoblauch Knoblauch abziehen und halbieren. Das Filet ca. eine Minute von beiden
 - 2 TL Orangenmarmelade Seiten scharf anbraten, dann Rosmarin und Knoblauch dazugeben.
 - 2 Zweige Rosmarin Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.
 - 1 EL Butterschmalz Orangenmarmelade und Lebkuchengewürz vermengen und auf das Filet
 - 3 Msp. Lebkuchengewürz streichen. Für ca. 10 Minuten mit Knoblauch und Rosmarin in den Ofen
 - 1 EL Rosa Pfeffer geben.
 - 1 EL Zucker
 - Salz, aus der Mühle

- Für die Sauce:** Fond, Holundersaft und Birnensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Knoblauch abziehen. Zimtstange, Nelke, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauchzehe und Honig dazugeben und verrühren. Zwiebeln abziehen, vierteln und ebenfalls dazugeben. Ca. 20 Minuten einkochen lassen. Am Ende mit kalter Butter binden und durch ein Sieb passieren.
- 2 rote Zwiebeln
 - 1 Zehe Knoblauch
 - 200 ml Rinderfond
 - 100 ml Holundersaft
 - 100 ml Birnensaft
 - 1 Zimtstange
 - 8 ganze Nelken
 - 2 Zweige Rosmarin
 - 1 EL Honig
 - 2 EL rosa Pfeffer
 - 2 EL kalte Butter

- Für die Rosenkohl-Maronen:** Rosenkohl putzen, braune Blätter entfernen und den Strunk kreuzweise einschneiden. Einen Topf mit gesalzenem und gezuckertem Wasser aufstellen und den Kohl für ca. 10 Minuten bedeckt kochen lassen.
- 10-15 Rosenkohl-Röschen
 - 10 Maronen (geschält & vorgekocht)
 - 1 EL Orangenmarmelade
 - 2 EL Butter
 - 2 Msp. Ingwerpulver
 - 2 Msp Cayenne-Pfeffer
 - 1 EL Zucker
 - Salz, aus der Mühle
- Maronen grob hacken. Rosenkohl abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Maronen in einer Pfanne mit Butter anbraten. Rosenkohl, Ingwerpulver, Cayenne-Pfeffer und Orangenmarmelade dazugeben. Mit Salz abschmecken.

- Für die Rosmarinkartoffeln:** Kartoffeln waschen, halbieren und auf der Hautseite fächerartig einritzen. Auf ein Backblech mit der flachen Seite nach unten legen. Olivenöl darübergeben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Knoblauch abziehen und halbieren. Rosmarinzwige und Knoblauchzehen darüber verteilen. Ca. 25 Minuten im Ofen garen. Zwischendurch wenden und Butter darüber geben. Parmesan reiben und über die Kartoffeln streuen. Ca. 5 Minuten backen lassen.
- 7 kleine, festkochende Kartoffeln
 - 3 Zehen Knoblauch
 - 3 Zweige Rosmarin
 - 2 EL Butter
 - 50 g Parmesan
 - 100 ml Olivenöl
 - 2 TL grobes Meersalz
 - 1 EL rosa Pfeffer

Rinderfilet mit Holundersauce, Rosenkohl- Maronen-Pfanne und Rosmarin-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Catharina Appelhagen

Schweinefilet im Blätterteig mit Bratpfelsauce und Babymöhren

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet im Blätterteig:

300 g Schweinefilet
 1 Rolle Blätterteig
 50 g Scheiben Bacon
 1 Ei (Eigelb)
 30 ml Sahne
 50 g Frischkäse
 1 TL Dijonsenf
 1 Zweig Thymian
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, gegebenenfalls Silberhaut entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und fest in den Bacon einwickeln. In einer Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten scharf anbraten. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne verquirlen. Thymian abbrausen, trocken wedeln und die Blätter abzupfen. Den Frischkäse mit dem Dijonsenf und den Thymian-Blätter mischen.

Den Blätterteig ausrollen und zunächst mit der Eigelbmischung, dann mit der Frischkäsemasse bestreichen.

Das angebratene Schweinefilet in den Blätterteig rollen, die Seiten andrücken. Für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Bratpfelsauce:

1 Apfel (Pink Lady)
 1 EL Butter
 1 EL Ahornsirup (Tomahawk)
 1 EL Honig
 4 Nelken
 1 Sternanis
 1 TL Zimt
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel waschen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem kleinen Topf die Butter erhitzen und darin die Würfel ca. 2-3 Minuten anbraten.

Eine Prise Salz und Pfeffer zugeben. Sirup, Honig, Nelken, Sternanis und Zimt zugeben. Karamellisieren lassen und mit etwas Wasser ablöschen. Vom Herd nehmen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren.

Nelken und Sternanis aus der Sauce herausholen. Speisestärke einrühren. Kurz aufkochen lassen.

Für die Babymöhren:

200 g Babymöhren (mit Grün)
 2 EL Butter
 Vanille, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Die Möhren in einem Topf mit reichlich Salzwasser für ca. 8-10 Minuten leicht bissfest garen. In Eiswasser abschrecken.

Kurz vor dem Anrichten Butter in einer Pfanne zerlassen, Vanille hinzugeben und die Möhren ca. 2-3 Minuten darin schwenken.

Schweinefilet im Blätterteig mit Bratpfelsauce und Babymöhren auf Tellern anrichten und servieren.



Didi Hain

Schnitzel mit Salzkartoffeln und Meerrettich-Sauce

Zutaten für zwei Personen

- Für das Schnitzel:** Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2 Kalbschnitzel à 180 g Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel leicht plattieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite der Schnitzel mit Senf und die andere mit Meerrettich bestreichen. Brezel in Würfel schneiden und im Mixer zerkleinern. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel füllen.
 2 Brezel vom Vortag
 2 EL süßer Senf
 2 EL Sahne-Meerrettich
 2 Eier
 150 g Butterschmalz
 1 TL Muskatgewürz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Schnitzel im Eigelb und Brezel-Bröseln wenden und im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken. Die Schnitzel in eine Ofenfeste Form legen und im Backofen ca. 15 Minuten überbacken.
- Für die Salzkartoffeln:** Die Kartoffeln abbrausen, trocken tupfen, schälen und halbieren. Wasser, Salz und Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin gar kochen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit Petersilie bestreuen.
 8 festkochende Kartoffeln
 100 ml Milch
 3 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
- Für das Meerrettich-Gemüse** Die Butter in einem Topf zerlassen. Semmelbrösel dazugeben und goldbraun anrösten. Fleischfond und Sahne eingießen. So lange köcheln lassen bis die Sauce cremig dick ist. Ständig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten. Meerrettich abbrausen, trocken tupfen und reiben. Zu der Sauce geben und vom Herd nehmen. Ei trennen und die Eigelbe verquirlen und in das Meerrettichgemüse rühren. Mit etwas Weißwein abschmecken.
 100 g frischen Meerrettich
 80 g Semmelbrösel
 250 ml Fleischfond
 200 g Schlagsahne
 2 Eier (Eigelb)
 150 ml Weißwein
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:**
 50 g eingemachte Preiselbeeren

Schnitzel mit Salzkartoffeln und Meerrettich-Sauce auf Tellern anrichten, die Preiselbeeren daneben drapieren und servieren.