

| Die Küchenschlacht – Drei kleine Köstlichkeiten am 30. November 2017 | Ehemaligen Advents-Special mit Mario Kotaska



Max Ziegler

Selbstgemachte Meatballs „Currywurst-Style“ & Lebkuchen-Küchlein mit flüssigem Kern & Orangen-Rum-Punsch

Zutaten für zwei Personen

Für die Meatballs: Den Bauchspeck und die Schweineschulter durch den Fleischwolf drehen. Kardamon, Muskat, Piment, Knoblauch, Majoran, Pfeffer, Kreuzkümmel und Salz gut mit dem Hackfleisch vermengen und kurz ziehen lassen. Golfballgroße Bällchen formen und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

100 g Bauchspeck
 200 g Schweineschulter
 1 TL Kardamon Pulver
 1 TL Muskat
 1 TL Piment d'Espelette
 1 TL Knoblauch
 1 TL Majoran
 1 TL Zitronenpfeffer
 1 TL Kreuzkümmel
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Für die Currysauce: Die Schalotte abziehen, sehr fein hacken, in einer Pfanne mit Butter glasig anbraten und mit Curry, Paprika und Salz bestreuen. Tomatenmark hinzufügen und mit Fond einkochen. Sauce mit Aprikosenmarmelade abschmecken. Briochebrot in 3 cm runde Scheiben ausstechen und in einer Pfanne rösten. Schweinebällchen in Currysauce geben und mit Sauce überziehen. Auf Brioche anrichten und mit Zahnstocher fixieren. Mit Currypulver bestäuben und gehackten Kerbel garnieren.

1 Schalotte
 5 EL Tomatenmark
 5 EL Aprikosenmarmelade
 1 EL Currypulver
 1 EL Paprika
 80 ml Rinderfond
 4 Scheiben dickes Brioche Toastbrot
 1 Zweig Kerbel
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Für das Lebkuchen-Küchlein: Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Die Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Zucker und Eier schaumig schlagen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Schokomasse in Eiermasse einrühren und Mehl, Lebkuchengewürz, Vanille und Orangenabrieb hinzugeben. Mit einer Prise Salz würzen. Förmchen mit Butter und Zucker austreichen. Masse darin verteilen und im Ofen ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

150 g Butter
 150 g Zartbitterschokolade (70%)
 1 Orange (Abrieb)
 2 Eier
 80 g Zucker
 1 Vanilleschote
 50 g Mehl
 1 TL Lebkuchengewürz

Für den Rum: Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Braunen Rum, Cognac, Orangensaft, Marmelade, Sternanis, Zimt erhitzen und etwas ziehen lassen. Alkoholische Mischung auf Gläser verteilen, mit heißem Wasser auffüllen und mit Sternanis und einer Orangen Zeste garnieren.

100 ml brauner Rum
 50 ml Cognac
 1 Orange (Saft)
 1 EL Johannisbeerenmarmelade
 2 Sternanis
 1 Stange Zimt

Selbstgemachte Meatballs „Currywurst-Style“ & Lebkuchen-Küchlein mit flüssigem Kern & Orangen-Rum-Punsch auf Tellern anrichten und servieren.



Tanja Hoffmann

Kartoffelsuppe mit Gänsebrust-Chips & Zimt-Bällchen & Granatapfel-Cranberry-Sour

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:
300 g mehligkochende Kartoffeln
50 g geräucherte Gänsebrust, in Scheiben
½ Stange Porree
1 Zwiebel
50 g Butter
500 ml Geflügelfond
100 ml Sahne
2 Zweige frischer Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Porree putzen und in Stücke schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel und Porree darin andünsten. Dann die Kartoffeln und den Fond dazu geben und 20 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Gänsebrust in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, pürieren und die Sahne unterrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Durch ein Sieb passieren.

Für die Zimt-Bällchen:

1 Ei
75 g Zucker
1 Vanilleschote
125 g Magerquark
125 g Mehl
500 ml Sonnenblumenöl, zum Backen
1 Prise Backpulver
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Ei, Zucker, Vanille, Zimt und Salz schaumig schlagen. Quark unterrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und vermengen. Öl in einem Topf erhitzen und mit Hilfe von zwei Esslöffeln kleine Portionen vom Teig abstechen und portionsweise knusprig backen. Mit dem Schöpflöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zimt und Zucker vermengen und die noch heißen Bällchen darin wälzen.

Für den Cranberry-Sour:

1 Granatapfel
½ Limette
100 ml Cranberry-Nektar
2 cl Wodka
2 cl Zwetschgenlikör (Prugna)
100 ml Mineralwasser
Crushed Ice
1 Zweig Minze, für Garnitur

Den Granatapfel rundherum mit einem Löffel abklopfen, dann halbieren und die Kerne und den Saft auffangen. Limette auspressen.

Granatapfelsaft und -kerne mit Cranberrynektar und Limettensaft mischen.

Wodka und Likör in ein halb mit Crushed-Ice gefülltes Glas geben.

Cranberrymix dazu geben und mit Mineralwasser auffüllen. Mit Minze verzieren.

Kartoffelsuppe mit Gänsebrust-Chips & Zimt-Bällchen & Granatapfel-Cranberry-Sour auf Tellern anrichten und servieren.



Nikolaus Höller

Knoblauch-Speck-Champignons & Lebkuchen-Spekulatius-Tiramisu & Ingwer-Smoothie

Zutaten für zwei Personen

Für die Champignons: Champignons putzen und vierteln.
 250 g Champignons Eine Pfanne heiß werden lassen und Öl dazugeben. Champignons darin
 100 g Speckwürfel anbraten. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Knoblauch
 1 Zehe Knoblauch abziehen und kleinschneiden.
 ½ Limette (Saft) Speck und Knoblauch zu den Champignons geben, scharf anbraten und
 1 Bund glatte Petersilie Butter unterrühren. Mit Honig karamellisieren lassen.
 2 EL Sojasauce Mit etwas Sojasauce, Limettensaft und ein wenig Fond ablöschen.
 1 EL Honig Schmand und Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer
 50 g Schmand abschmecken.
 100 ml Gemüsefond
 2 EL Walnussöl
 4 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tiramisu: Die Himbeeren mit dem Vanillezucker und der Schale der Orange im Mixer
 100 g Gewürzspekulatius pürieren. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen.
 100 g Lebkuchen Zimt und Mascarpone unterrühren.
 150 g Himbeeren Spekulatiuskekse hacken, in Gläser geben und mit etwas Orangensaft
 ½ Orange (Saft & Abrieb) beträufeln. Eine Schicht Zimtsahne in das Glas geben, darauf eine Schicht
 2 Stück weiße Schokolade Himbeeren, darauf wieder eine Schicht Zimtsahne.
 125 g Sahne Lebkuchen hacken, darauf schichten, mit etwas Kakaopulver und
 125 g Mascarpone Orangenschale garnieren. Weiße Schokolade fein darüber raspeln.
 25 g Puderzucker
 ½ TL Zimt
 ½ Päckchen Vanillezucker
 1 EL Kakaopulver

Für den Ingwer-Smoothie: Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden.
 1 reife Mango Banane schälen und in Stücke schneiden.
 ½ Banane Orange halbieren und auspressen.
 1 Orange Alle Komponenten in den Mixer geben und fein pürieren.
 1 Prise Zimt & Zucker Ein Glas am oberen Rand mit Limettensaft beträufeln und in die Zimt-
 20 g Ingwer (gerieben) Zucker-Mischung tauchen.
 2 EL Ahornsirup
 50 g Eiswürfel
 50 ml Maracujasaft

Für die Deko: Knoblauch-Speck-Champignons & Lebkuchen-Spekulatius-Tiramisu &
 Johannisbeeren Ingwer-Smoothie auf Tellern anrichten und servieren.