

**| Die Küchenschlacht – 3 kleine Köstlichkeiten am 07. Dezember 2017 |
 Ehemaligen Adevents-Special mit Alfons Schuhbeck**



Luitgard Rühmann

**Lachs-Sandwich im Glas & Panettone-Auflauf mit
 Schmand-Haube & Kandeel**

Zutaten für zwei Personen

Für das Sandwich: Ei in kochendem Wasser ca. 7 Minuten hartkochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in kleine Würfel schneiden. Brot ebenso in kleine Würfel schneiden. Gurke waschen, schälen, entkernen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln, Föhnchen abzapfen, grob hacken und, bis auf ca. 1 TL zum Garnieren, unter die Gurkenwürfel mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb abreiben, mit dem Frischkäse sowie der Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette würzen. Gurken als unterste Schicht in zwei Weckgläser füllen. Frischkäsecreme in einen Einwegspritzebeutel füllen und darüber verteilen. Brot- und Eiwürfel darüber schichten und mit Stremel-Lachs abschließen.

70 g Stremel-Lachs
 1 Mini-Salatgurke
 30 g dunkles Roggenbrot (mind. 5 mm dicke Scheiben, ohne Körner)
 70 g Doppelrahm-Frischkäse
 3 EL Milch
 1 Ei
 2 Zweige Dill
 1 Zitrone
 1 Msp. Piment d' Espelette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Auflauf: Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Apfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und die Hälften in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Panettone ebenso fein würfeln. Eier und Sahne verrühren. Vanillezucker, Lebkuchengewürz, Zucker, 1 Prise Salz sowie ca. 1 TL Orangenschalenschalenabrieb zugeben und mit den Äpfeln und den Panettonewürfeln verkneten. Mandeln unterheben. 2 Dessertringe mit Butter fetten, mit der Masse füllen und mit der Unterseite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus den Ringen lösen.

80 g Panettone
 ½ roter Apfel
 2 EL gehobelte Mandelblättchen
 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
 2 Eier
 50 ml Sahne
 3 EL Butter, für die Förmchen
 1 Orange
 1 TL Lebkuchengewürz
 2 EL Zucker
 1 Prise Salz

Für die Haube: Schmand und Puderzucker verrühren und als Esslöffel auf den Panettone-Auflauf setzen. Mit Zimt bestreuen.

4 EL Schmand
 1 EL Puderzucker
 1 Msp. Zimt

Für den Kandeel: Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb abreiben, dann die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Eier und Zucker in einem ausreichend hohen Topf geben und mit einem Schneebesen schaumig rühren. Das Stärkemehl mit etwas Weißwein glattrühren und zusammen mit dem Weißwein zur Ei-Zucker-Mischung geben. Etwas Zitronenschale und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Dann die Mischung unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen langsam erhitzen, keinesfalls aufkochen lassen. Zum Schluss den Zimt unterrühren.

2 Eier
 75 g Rohrzucker
 350 ml trockener Weißwein
 1 TL Stärkemehl
 ½ Zitrone
 2 Zimtstangen (18 cm Länge)
 1 TL Zimt

Lachs-Sandwich im Glas & Panettone-Auflauf mit Schmand-Haube & Kandeel auf Tellern anrichten und servieren.



Sascha Weidig

Kartoffelpuffer mit Speck und Apfelmus & Mutzen & Weihnachtspunsch mit Marzipan und Rum

Zutaten für zwei Personen

Für die Puffer: Kartoffeln schälen und mit einer Reibe fein reiben. Danach in einem Geschirrtuch das Wasser aus den Kartoffeln auspressen. Die 4 große festkochende Kartoffeln
 50 g Speckwürfel
 2 EL Mehl
 2 Eier
 Muskatnuss, zum Reiben
 4 EL Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 ausgeprägte Kartoffelmasse mit Mehl, den Eiern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Speckwürfel in die Masse geben. Den Kartoffelpufferteig in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Apfelmus: Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in 2 cm große Stücke schneiden. 1 großes Stück Zitronenschale dünn abschälen. Saft auspressen und mit den Äpfeln mischen. 5 EL Wasser, Weißwein, das 3 Äpfel (Elstar)
 1 Zitrone
 4 EL Weißwein
 1 Vanilleschote
 1 Zimtstange
 3 EL Zucker
 Mark der Vanilleschote, Zitronenschale, Zimtstange, Zucker und Äpfel in einem Topf aufkochen und die Äpfel zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten weich dünsten. Zitronenschale und Zimt entfernen. Äpfel mit dem Pürierstab fein pürieren.

Für die Mutzen: Quark, Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und 200 g Quark, 40 % Fett
 200 g Mehl
 3 Eier
 4 EL Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 ½ EL Backpulver
 2 EL Puderzucker
 1 TL Zimt
 2 Stiele frische Minze
 700 g Butterschmalz, zum Ausbacken
 Backpulver mischen und vorsichtig darübersieben und unterheben. Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig esslöffelgroße Nocken abstechen und darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Puderzucker und Zimt vermengen. Minze abrausen, trockenwedeln und einzelne Blättchen zum Garnieren abzupfen.

Für den Punsch: Von der Orange und der Zitrone ca. 1 EL Zesten abreißen. Zitrone 10 g Zartbitterschokolade
 3 EL brauner Zucker
 3 Gewürznelken
 50 g Marzipanrohmasse
 1 Orange
 1 Zitrone
 250 ml Orangensaft
 200 ml Rotwein
 50 ml Rum
 250 ml Schwarztee
 1 Vanilleschote
 1 Zimtstange
 halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Orange ebenso halbieren und von den Hälften je zwei Scheiben zum Garnieren abschneiden. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotwein, Schwarztee, Zitronen- und Orangensaft aufgießen. Zimtstange, Gewürznelken, Orangen- und Zitronenzesten zugeben und bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und ebenso zugeben. Schokolade grob hacken und Marzipan in kleine Stücke reißen. Beides zugeben und darin schmelzen lassen. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Kartoffelpuffer mit Speck und Apfelmus & Mutzen & Weihnachtspunsch mit

Marzipan und Rum auf Tellern anrichten und servieren.



Regine Wroblewski

Riesenmuschelnudeln mit Lammfleisch und Rote Bete & Birnen-Pfannkuchen mit Schokoladenraspeln & Orangen-Eierpunsch

Zutaten für zwei Personen

- Für die Riesenmuschelnudeln:** Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen, fein würfeln und im Öl anschwitzen. Lammhackfleisch zugeben und krümelig anbraten. Rote Bete schälen, sehr fein würfeln, ebenso zugeben. Mit den Gewürzen sowie Salz und Pfeffer würzen. Thymian abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und unter die Hack-Masse rühren. Alles kurz schmoren lassen. Schmand, Gorgonzola, und Frischkäse verrühren, würzen. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und in eine ofenfeste Form nebeneinander legen. Füllung in die Muschelmitte füllen, mit dem Löffel festdrücken und je einen Schmand-Gorgonzola-Löffel daraufsetzen. Nudeln in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten gratinieren. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
- 8 Riesenmuschelnudeln (Giganti)
 - 120 g Lammhackfleisch
 - 2 kleine Rote Bete
 - 2 EL Schmand
 - 1 EL Doppelrahmfrischkäse
 - 2 EL weicher Gorgonzola
 - 1 Zwiebel
 - 1 Msp. Kardamompulver
 - 1 Msp. Zimt
 - 1 Msp. Nelkenpulver
 - 1 Msp. Chilipulver
 - 2 Zweige Thymian
 - Öl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Rucola waschen, trockenschleudern. Senf, Honig, Essig und Öl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola mit dem Dressing vermengen und als Beet auf Tellern anrichten und die Nudeln zuletzt daraufsetzen.
- 80 g Rucola
 - 1 TL Honig
 - 1 TL Senf
 - 1 TL heller Balsamicoessig
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 EL Pinienkerne
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Pfannkuchen:** Ei mit Mehl, Zucker und einer Prise Salz cremig schlagen Milch zufügen, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat.
- 1 süße, reife Birne
 - 80 g Mehl
 - 1 Ei
 - 50 ml Milch
 - 2 EL brauner Zucker
 - 1 TL Puderzucker
 - 30 g Zartbitterschokolade (80 %)
 - 3 EL Butter, zum Braten
 - 1 Prise Salz
- Birne waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Aus den Birnenhälften schmale Spalten schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen. Braunen Zucker einstreuen, Birnenspalten in 2 kleinen Kreisen ächerförmig in der Pfanne auslegen. Pfannkuchenteig auf die Birnenkreise geben. Wenn das Obst karamellisiert ist, die Küchlein wenden und fertig braten. Schokolade grob raspeln und vor dem Servieren drüberstreuen.
- Für die Zimtsahne:** Sahne mit Zimt und Puderzucker steif schlagen
- 100 ml Sahne
 - 1 TL Puderzucker
 - 1 Msp. Zimt
- Für den Punsch:** Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Orangen halbieren und den Saft auspressen. Zitrone ebenso halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Zucker, Eigelb, ½ TL Zimt einige Minuten cremig aufschlagen.
- 50 g Zucker
 - 3 Eigelb

1 TL Zimt Likör, Weißwein, Orangen- und Zitronensaft zufügen und vorsichtig
1 Zitrone erwärmen. Sahne steif schlagen. Zucker mit der Orangenschale und dem
1 EL Orangenlikör übrigen Zimt vermengen und auf die Sahnehaube streuen
1 EL Rum
200 ml Weißwein
2 Orangen
100 ml Sahne
1 TL brauner Zucker

Riesenmuschelnudeln mit Lammfleisch und Rote Bete & Birnen-
Pfannkuchen mit Schokoladenraspeln & Orangen-Eierpunsch auf Tellern
anrichten und servieren.