

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. November 2019 ▪
Tagesmotto: „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Mario Kotaska



Lilly Kürten

Rotkohl mit Miso-Butter und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl
100 g Sprossen
1 Knoblauchzehe
½ EL Butter
½ EL Misopaste
50 ml Weißwein
1 EL Olivenöl
Neutrales Öl, zum Braten

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rotkohl putzen. Aus der Mitte des Rotkohls eine 2-3 cm dicke Scheibe rausschneiden. Knoblauch abziehen, andrücken und mit Olivenöl vermengen. Rotkohlsteak in mit Knoblauch-Olivenöl marinieren. Die äußeren Blätter mit Zahnstochern fixieren. Misopaste und Butter glatrühren. Öl in eine Pfanne geben und den Rotkohl 4 Minuten pro Seite darin anbraten. Alles mit Weißwein ablöschen, Rotkohlsteak mit Misobutter bestreichen und in der Pfanne 15 Minuten im Ofen schmoren lassen. Gericht mit Sprossen garnieren.

Für das Püree:

400 g mehlig Kartoffeln
50 g Sahne
75 ml Milch
50 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in Gemüsefond kochen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen und kräftig mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter stückchenweise unterheben und zum Schluss die Sahne-Milch-Mischung dazugießen und verrühren.



**PROFI
TIPP**

Das Püree nicht mit dem Stabmixer, sondern mit einem Kartoffelstampfer herstellen, da es durch die Stärke der Kartoffeln sonst schlotzig wird.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lilly Kürten

Spekulatius-Salzkaramell-Dessert

Zutaten für zwei Personen

- Für das Dessert:**
- 7 Spekulatius-Kekse
 - 50 g Granatapfelkerne
 - 2 EL Butterschmalz
 - 250 g Magerquark
 - 100 g Schmand
 - 125 ml Sahne
 - 1 TL brauner Vanilleextrakt
 - 200 g brauner Zucker
 - 1 TL Zimt
 - 12 Sahne-Karamell-Bonbons
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:**
- 1 Zweig Minze
 - 10 Granatapfelkerne

Das Butterschmalz erhitzen. Kekse zerkleinern und mit geschmolzenem Butterschmalz in 3 Portionierlinge drücken und einfrieren. Quark, Vanilleextrakt und Schmand mischen, mit Zimt und braunem Zucker bestreuen und kaltstellen. Bonbons mit Sahne schmelzen, eine Prise grobes Salz dazugeben und erkalten lassen. Kekse im Wechsel mit Creme und Granatapfelkernen in dem Portionierling schichten und mit Salzkaramell toppen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und den Keks mit Granatapfelkernen und der Minze garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Lilly Kürten

Christmas Margarita

Zutaten für zwei Personen

Für den Christmas Margarita:

3 Limetten
TK Cranberries, zum Garnieren
2 Zweige Rosmarin
60 ml Curaçao-Likör
45 ml Tequila
60 ml Apfelschorle
30 ml Zuckersirup
1 Msp. Zimt
Salz, aus der Mühle

Den Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. 2 Limetten halbieren, auspressen und 60 ml Saft auffangen. Likör, Tequila, Apfelschorle, Zimt, Limettensaft und Zuckersirup mit einem Rosmarin-Zweig im Shaker schütteln. Glas mit Limette anfeuchten und mit Salzrand verzieren. Dritte Limette waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden. Getränk auf Eiswürfel kippen. Mit dem anderen Rosmarin-Zweig, den Cranberries und Limetten-Spalten garnieren.

Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.



Florian Becker

Rehrücken mit Pilzragout und Cranberry-Kompott

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Reh waschen, trockentupfen und salzen. Kurz vor dem Servieren 2-3 Minuten zusammen mit dem Rosmarin und Thymian von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und über das Gericht streuen.



**PROFI
TIPP**

Spekulatius zerbröseln und über das Fleisch streuen. Dadurch wird das Gericht schön weihnachtlich und knusprig.

Für das Pilzragout:

500 g gemischte Pilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne
100 ml Schwarzbier
250 ml Wildfond
15 g rosa Pfefferbeeren, zum Garnieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in einer Pfanne anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken, in die Pfanne geben und etwas anbrennen lassen. Mit Schwarzbier ablöschen und zusammen mit dem Wildfond einkochen lassen. Am Ende Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Pfefferbeeren garnieren.

Für das Cranberry-Kompott:

100 g TK Cranberries
2 EL flüssiger Honig

Honig in einem Topf braun werden lassen. Cranberries dazu geben und mit etwas Wasser ablöschen. Das Ganze einige Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Becker

Rostige Ritter mit Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für die rostigen Ritter:
2 trockene Brötchen, aus Milch
gebacken
Butter, zum Braten
4 Eier
500 ml Milch
3 EL Zucker
1 EL Zimt

Die Eier mit Milch vermischen. Von den Milchbrötchen die Kruste abreiben und in dem Milch-Eiergemisch ziehen lassen. Diese dann herausholen, vorsichtig ausdrücken und in einer Pfanne in Butter goldbraun auf beiden Seiten anbraten. Anschließend in Zimt und Zucker wälzen.

Für die Vanillesauce:
2 Eier (Eigelbe)
200 ml Sahne
20 g Zucker
10 g Speisestärke
1 Vanilleschote

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Vanilleschote in 170 ml Sahne und Zucker bis kurz vorm Aufkochen erhitzen. Rest der Sahne hinzugeben, Schote herausholen und die Eigelbe hinzufügen. Mit etwas Speisestärke abbinden und nochmals erhitzen, bis die Sauce fertig ist. Zusammen mit den rostigen Rittern servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Becker

Glühbier

Zutaten für zwei Personen

Für das Glühbier: Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Schwarzbier dazu geben und zusammen mit Zimtstange, Sternanis, und den Nelken erhitzen, jedoch nicht kochen. Sauerkirschsafft dazu geben und nochmals heiß machen. In einem kleinen Ton-Krug servieren.

- 1 Orange
- 1 L Schwarzbier
- 100 ml Sauerkirschsafft
- 30 g brauner Zucker
- ½ Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 Sternanis

Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.



Dorina Vornicescu

Kartoffelpuffer mit Lachs

Zutaten für zwei Personen

- Für die Kartoffelpuffer:** Die rohen Kartoffeln schälen und zu groben Stücken raspeln. Raspeln in ein sauberes Geschirrtuch geben und über einer Schüssel die Flüssigkeit herauspressen. 2 Zweige Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen, fein hacken und zusammen mit zwei Eiern und Dill zu den Kartoffelraspeln geben. Alles mit der Hand vermengen und Mehl zum Binden hinzufügen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 5 Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
100 ml Sonnenblumenöl
1 EL Mehl
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl füllen und Kartoffelpuffer bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
- Restlichen Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Crème fraîche und Dill vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme zusammen mit dem Lachs auf den Puffern verteilen.
- Für den Lachs:** Räucherlachs würfeln. Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lachs-Würfel mit Dill und Crème fraîche vermengen und auf die Puffer geben.
- 300 g Räucherlachs
150 g Crème fraîche
1 Bund Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dorina Vornicescu

Red Velvet Pancakes mit Cheesecake-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Pancakes:

150 Mandelmilch
2 Eier
2 EL Ahornsirup
130 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g Rote Bete Pulver
80 ml Rote Bete Saft
Kokosöl, zum Ausbacken

Die Mandelmilch, Ei und Ahornsirup vermischen. Mehl mit Backpulver und Rote Bete Pulver in einer Rührschüssel vermischen. Flüssige Zutaten dazugeben und alles locker verrühren. Die Pancakes portionsweise in einer beschichteten Pfanne mit Kokosöl ausbacken.

Für die Creme:

200 g Frischkäse
100 g Crème fraîche
2 EL flüssiger klarer Honig
100 g weiße Schokolade
1 Vanilleschote

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Honig und Vanillemark mit dem Handrührgerät verrühren. Weiße Schokolade schmelzen und unter die Masse rühren. Im Kühlschrank 20 Minuten kalt stellen.

Für die Garnitur:

20 Granatapfelkerne
10 Himbeeren
1 EL Puderzucker

Himbeeren waschen und trockentupfen. Granatapfelkerne, Himbeeren und Puderzucker über die Pancakes streuen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Dorina Vornicescu

Heißer Hugo

Zutaten für zwei Personen

Für den Hugo:

200 ml trockener oder halbtrockener
Weißwein
1 Limette
1 EL Holunderblütensirup
1 Zweig Minze, zum Garnieren
2 EL Brauner Zucker

Den Weißwein leicht erhitzen, dabei aber nicht kochen lassen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Holunderblütensirup und Limettensaft zum Weißwein geben und den Punsch erneut erhitzen. Minze abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter abzupfen. Gläser mit Limette anfeuchten und braunen Zucker an den Gläserrand verteilen. Hugo in die Gläser füllen und mit Minze garnieren.

Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.