

| Die Küchenschlacht – Advents-Menü am 14. Dezember 2015 | „Weihnachtliche Leibgerichte“ Horst Lichter



Weihnachtliches Leibgericht: „Kastaniensuppe mit Portwein und Schokolade“ von Katrin Theiler

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

175 g	vorgekochte Maronen
5 g	Zartbitterschokolade
25 ml	Portwein
1	Orange
15 g	Butter
400 ml	Geflügelfond
100 ml	Sahne
½ TL	Puderzucker
1	Vanilleschote
	Chilisalz

Für die Einlage:

80 g	kleine weiße Champions
2 Scheiben	Frühstücksbacon
2	Rosenkohlköpfchen
1 EL	Butter

Zubereitung

Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kastaniensuppe Puderzucker in einen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Geflügelfond und Maronen in einem weiteren Topf aufkochen, Sahne dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Schokolade fein raspeln. Einkochten Portwein mit der gehackten Schokolade zur Suppe geben. Ein Viertel der Vanilleschote für 2 Minuten einlegen. Orange dünn abschälen und eine Messerspitze davon hinzugeben. Vanilleschote entfernen. Butter hinzufügen und Suppe aufmixen. Mit Chilisalz abschmecken.

Für die Einlage Bacon im Ofen knusprig backen. Champignons putzen und halbieren. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen und einzelne Blätter ablösen. In Salzwasser zwei Minuten bissfest kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Aus der Butter braune Butter herstellen, indem man sie in einer Pfanne kurz aufkocht und bei niedriger Temperatur braun werden lässt. Champignons in einer Pfanne mit brauner Butter bei mittlerer Temperatur kurz anbraten, Rosenkohl dazugeben und mit Chilisalz würzen. Bacon auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit den Händen zerbröseln und als Einlage zur Suppe geben. Etwas Zartbitterschokolade über die Suppe raspeln.

Die Kastaniensuppe mit Portwein und Schokolade auf Tellern anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Stubenküken mit Spätzle und Blaukraut“ von Hubert Taibon

Zutaten für zwei Personen

Für das Stubenküken:

2	kleine Stubenküken à 250 g
2	kleine Zwiebeln
2 EL	Honig
2 EL	scharfer Senf
3 EL	Balsamico-Essig
½ TL	Zimt
20	Gewürznelken
½ TL	gemahlene Nelken
½ TL	edelsüßes Paprikapulver
½ TL	Cayennepfeffer
2 EL	Butter

Für die Sauce:

50 ml	Balsamico-Essig
300 ml	Geflügelfond
50 ml	Weißwein
5 EL	brauner Zucker
¼ TL	Zimt
¼ TL	gemahlene Nelken
¼ TL	rosenscharfes Paprikapulver
1 Prise	Cayennepfeffer
100 g	kalte Butter, zum Abbinden
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

250 g	Mehl
3	Eier
20 g	Butter
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle

Für das Blaukraut:

500 g	Rotkohl
2	säuerliche Äpfel
75 ml	Portwein
3 EL	Rotweinessig
50 g	Apfelkompott
100 g	Wildpreiselbeeren im Glas
3 EL	Zucker
3	Nelken
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeeren
3 EL	Gänseschmalz, zum Anbraten



Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Stubenküken eine Marinade aus Honig, Senf, Essig, Zimt, Nelke, Paprika und Cayennepfeffer anrühren. Stubenküken innen und außen damit einpinseln. Zwiebel abziehen mit Nelken spicken und je eine in die Stubenküken legen, in einer ofenfesten Form im Backofen 25 Minuten backen.

Für die Sauce Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Weißwein, Geflügelfond und Balsamico-Essig ablöschen und mit Zimt, Nelke, Paprika, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken, einkochen lassen und mit kalter Butter abbinden.

Für das Blaukraut den Rotkohl waschen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in Gänseschmalz andünsten. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, kleinschneiden und dazugeben. Mit Portwein und Rotweinessig ablöschen. Zucker, Nelken, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzufügen und kräftig salzen und pfeffern. Für 15 Minuten schmoren lassen. Apfelkompott und Preiselbeeren untermengen.

Für die Spätzle einen Teig aus Mehl, Eiern, Muskatnuss und Salz anrühren. Spätzle durch eine Presse in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Mit einer Schaumkelle abgießen und kurz in einer Pfanne mit Butter anschwanken.

Das Stubenküken mit Spätzle und Blaukraut auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „In Rosenwasser gegarte Hähnchenbrust mit Mandelkruste, Süßkartoffelstampf und Ofentomaten“ von Andrea Burkhardt

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2	Maishähnchenbrüste à 180 g
1	rote Zwiebel
1	Lauchzwiebel
1	Zitrone
50 ml	Orangensaft
1 EL	Rosenwasser
5	Safranfäden
1 TL	gemahlener Ingwer
1 TL	Zimt
1 TL	Fleur de Sel
1 TL	geschroteter Pfeffer
4 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mandelkruste:

50 g	gehobelte Mandelblättchen
40 g	Honig
2 EL	Rosenwasser

Für den Süßkartoffelstampf:

1	vorwiegend festkochende Kartoffel
1	Süßkartoffel
200 ml	Milch
100 g	Butter
1 TL	„Sex“-Gewürz
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Ofentomaten:

10	gelbe Cocktailtomaten
1 TL	Lavendelsalz
1 EL	Olivenöl

Zur Dekoration:

75 g	Blätterteig
1 EL	Sahne
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.



Für das Fleisch Öl in der Pfanne erhitzen. Das Fleisch waschen und trockentupfen. Zwiebel abziehen und mit dem Gemüsehobel feine Ringe schneiden. Das Fleisch in die Pfanne geben und rundherum anbraten, die Zwiebeln dazugeben. Von der Zitrone einige Zesten reißen. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit drei Esslöffel Olivenöl, Rosenwasser, Ingwer, Zimt, Safran, Salz und Pfeffer mischen. Lauchzwiebel von der äußeren Haut befreien und in feine Ringe schneiden. Sud, Lauchzwiebeln und etwas Orangensaft in die Pfanne geben und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Süßkartoffelstampf die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln in einen Topf geben, mit der Milch bedecken und zum Kochen bringen. 25 Minuten köcheln lassen, anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und „Sex“-Gewürz abschmecken. Die Butter hinzugeben und zerstampfen.

Für die Ofentomaten Tomaten waschen und in einer Schüssel mit Öl und Lavendelsalz vermischen. Für 15 Minuten in einer Auflaufform in den Ofen geben. Danach mit den Zitronenzesten und Pfeffer bestreuen.

Für die Dekoration Sternchen aus dem Blätterteig ausstechen, mit Sahne bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten im Ofen backen.

Für die Kruste in einer Schüssel Mandeln mit Honig und Rosenwasser vermischen und auf den Hähnchenbrüsten verteilen. Weitere fünf Minuten backen.

Die in Rosenwasser gegarte Hähnchenbrust mit Mandelkruste, Süßkartoffelstampf und Ofentomaten auf Tellern anrichten, mit den Sternen garnieren und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Entenbrust mit Speckknödel und Apfel-Rotkohl“ von Benedikt Strehle

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrustfilet mit Sauce:

2	Entenbrustfilets à 200 g
2	Schalotten
1 EL	Johannisbeergelee
1 EL	Butter
75 ml	Rotwein
150 ml	Entenfond
1 TL	getrockneter Rosmarin
½ EL	Mehl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Apfelrotkohl:

1 Kopf	Rotkohl
1	Zwiebel
1	Apfel
1 EL	Apelessig
50 ml	Rotwein
½ EL	Zucker
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
½ TL	Zimt
25 g	Schweineschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Speckknödel:

6 Scheiben	Toastbrot
100 g	Speckwürfel
½	Zwiebel
2	Eier
150 ml	Milch
1 ½ EL	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Apfel-Rotkohl den Rotkohl putzen, waschen, vierteln, Strunk entfernen und etwa den halben Kopf fein hobeln. Zwiebel abziehen, Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Jeweils zur Hälfte klein würfeln. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Äpfel mit Zucker darin andünsten. Den Rotkohl zugeben und Essig angießen. Etwa fünf Minuten dünsten und mit



125 Milliliter Wasser und Rotwein ablöschen. Zimt, Nelken und Lorbeer hinzugeben und circa 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Speckknödel Toastbrot in grobe Würfel schneiden. Milch darüber gießen und für 5 Minuten quellen lassen. Zwiebel abziehen, grob hacken und mit Speck in einer Pfanne kurz anbraten. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Eier, Salz, Pfeffer, Petersilie, Speck und Zwiebeln zu dem eingeweichten Brot geben und gut vermischen. Knödel formen und in einem Topf mit Salzwasser circa 15 Minuten köcheln lassen.

Für die Ente die Entenbrustfilets waschen, trockentupfen, auf der Hautseite rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine kalten Pfanne auf der Hautseite einlegen und Herd hochstellen. Sobald das Fett austritt sieben Minuten kross braten. Wenden und auf der Fleischseite drei Minuten weiter braten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen weitere zwölf Minuten nachgaren.

Für die Sauce Schalotten abziehen, klein würfeln und Rosmarin fein hacken. Mit Butter in einer Pfanne dünsten und mit Pfeffer würzen. Mehl hinzufügen und Entenfond und Rotwein angießen. Gelee dazugeben und mit einem Schneebesen kräftig rühren. Fünf Minuten einkochen lassen.

Die Entenbrustfilets auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit Speckknödeln und Apfel-Rotkohl servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Kavurma mit Cacik, Reis, gefüllten Weinblättern und Rotkraut-Salat“ von Cemile Simsek

Zutaten für zwei Personen

Für das Kavurma:

500 g Kalbfleisch
2 Knoblauchzehen
2 getrocknete Lorbeerblätter
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Cacik:

200 ml Joghurt
3 rote Spitzpaprika
1 Knoblauchzehe
Salz, aus der Mühle

Für den Reis:

125 g Basmati-Reis
50 g Butter

Für die gefüllten Weinblätter:

200 g in Salzlake eingelegte Weinblätter
100 g Rinderhack
100 g Langkornreis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Tomatenmark
1 TL getrocknete Minze
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rotkraut-Salat:

1 Kopf Rotkraut
3 Möhren
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
1 EL Zucker
2 EL Olivenöl
½ TL feines Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kavurma die Knoblauchzehen abziehen. Das Fleisch klein schneiden, in einen Topf geben, Salz, Knoblauch und Lorbeerblätter hinzugeben, mit Wasser aufgießen und mit



geschlossenem Deckel dünsten. 100 Gramm Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Cacik die Paprika auf ein Backblech in den Ofen legen. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Joghurt mischen. Nach circa 20 Minuten die Paprika aus dem Ofen nehmen, Schale abziehen, klein schneiden und mit dem Joghurt mischen. Mit Salz abschmecken.

Für den Reis 50 Gramm Butter schmelzen, 125 Gramm Reis hinzugeben, umrühren, anschließend mit 250 ml Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Bei niedriger Temperatur garen lassen.

Für die gefüllten Weinblätter Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken, Tomatenmark, Reis, Minze und Hackfleisch unterheben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Weinblätter mit der Oberseite nach unten und der Spitze nach oben zeigend ausbreiten. Zwei Teelöffel Füllung auf ein Blatt geben und verteilen. Seiten der Blätter einklappen und von unten nach oben einrollen. Röllchen mit der Nahtseite nach unten in einen breiten Topf dicht aneinander legen. Sobald der Boden komplett bedeckt ist, mit einigen Teelöffeln Olivenöl beträufeln. Röllchen mit einem Teller beschweren, damit sie sich nicht aufrollen. Den Topf mit heißem Wasser auffüllen, mit einem Deckel verschließen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Für den Rotkraut-Salat Rotkraut waschen, vierteln, vom Strunk befreien und fein schneiden. Zucker und Zitrone dazugeben und von Hand kräftig kneten. Zwiebel abziehen, Möhren schälen und von den Enden befreien. Zusammen fein würfeln und mit Öl und Salz zum Salat geben.

Das Kavurma mit Cacik, Reis, gefüllten Weinblättern und Rotkraut-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Kalbsfilet mit Limburger Pilzen in Sherry-Sahne-Sauce, grünem Spargel und Basmatireis“ von Wim van Zon

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2	Kalbfleischfilets à 150 g
60 g	Gorgonzola
100 ml	Kalbsfond
100 ml	trockener Weißwein
50 g	Butter
12 Stangen	grüner Spargel
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Olivenöl

Für die Pilze:

400 g	weiße, kleine Champignons
2	Schalotten
100 ml	Kalbsfond
1 Zehe	Knoblauch
20 g	Butter
1 Bund	Estragon
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Thymian
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sherry-Sahne:

100 ml	Sherry Medium
500 ml	Sahne

Für den Reis:

150 g	Basmatireis
	feines Salz, zum Abschmecken

Für die Garnitur:

50 g	Blätterteig
------	-------------

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz den Reis gar kochen.

Für die Garnitur aus dem Blätterteig kreisförmig ausstechen und im Ofen zehn Minuten goldgelb backen. Anschließend den Grill im Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Für das Kalbsfilet das Fleisch in Butter und Olivenöl in einer Pfanne zwei Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Fleisch in Auflaufform legen und im Ofen auf Grillfunktion garen.



Für die Beilage den Spargel schälen und in einem weiteren Topf mit Wasser bissfest garen.

Für die Limburger Pilze die Champignons abbürsten und in Butter anbraten. Schalotten und Knoblauch abziehen, feinhacken und zu den Pilzen geben. Von Estragon, Basilikum und Thymian Blätter abzupfen, feinhacken und dazugeben. Mit Sherry und Kalbsfond ablöschen und zuletzt 250 Milliliter Sahne unterheben und einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren 250 Milliliter Sahne steifschlagen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das gratinierte Kalbsfilet mit Sherry-Sahne-Sauce, Limburger Pilzen und Basmatireis auf Tellern anrichten, mit Blätterteigkreisen garnieren und servieren.