

# | Die Küchenschlacht – Silvester-Menü am 29. Dezember 2015 | „Katerfrühstück“ Alexander Herrmann



## 1. Katerfrühstück: „Labskaus mit Chili-Matjestaart und Spiegelei“ von Jörn Töpfer

### Zutaten für zwei Personen

#### Für das Labskaus:

200 g	Corned Beef
2	Rote Bete (vorgekocht)
10	lila Kartoffeln
5	weiße Kartoffeln
2	große Gewürzgurken
2	rote Zwiebeln
2	Eier
125 g	Frischkäse
100 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Für das Matjestaart:

200 g	Matjesfilets (nicht eingelegt)
1	Gewürzgurken
1	rote Zwiebel
1	rote, frische Chilischote

### Zubereitung

Für das Labskaus die beiden Kartoffelsorten schälen und in kochendem Salzwasser bissfest gar kochen. Kartoffeln abgießen und mit Frischkäse und Butter vermengen und zu Kartoffelstampf verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei rote Zwiebeln häuten und in feine Würfel schneiden. Rote Bete, Gewürzgurken und Corned Beef ebenfalls würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und alles zusammen anbraten. Mit einem Schuss Gurkenwasser ablöschen. Den Inhalt der Pfanne unter den Kartoffelstampf mengen.

Für das Matjestaart eine weitere rote Zwiebel häuten und fein würfeln. Matjes und Gewürzgurken ebenfalls fein würfeln. Die Chilischote von Strunk und Kernen befreien, fein hacken und alles vermengen.

Die Eier in einer Pfanne circa vier bis fünf Minuten braten.

Das Labskaus auf Tellern mit jeweils einem Spiegelei bedeckt anrichten, das Chili-Matjestaart dazugeben und servieren.



## **2. Getränk: „Grüner Mango-Spinat-Smoothie“ von Jörn Töpfer**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Babyspinat
1	kleiner Eisbergsalat
1	Flugmango
200 ml	Kokoswasser
125 ml	Kokosmilch

### **Zubereitung**

Babyspinat und Eisbergsalat waschen, trocknen und zerkleinern. Die Mango schälen, vom Kern befreien und würfeln. Salat und Mango zusammen mit Kokoswasser und Kokosmilch in einem Standmixer zu einem Smoothie verarbeiten. Mit Kurkuma würzen und Eiswürfel dazugeben. Erneut mixen.

Mango-Spinat-Smoothie in zwei Gläser füllen und servieren.



## 1. Katerfrühstück: „Brotzeit“ von Sandra Schröder

### Zutaten für zwei Personen

#### *Für das Brot:*

3	Eier
200 g	Joghurt
80 ml	Walnussöl
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
350 g	Weizenmehl
3 TL	Backpulver
75 g	Walnusskerne
1	säuerlicher Apfel (150 g)
100 g	Ziegenfrischkäse

#### *Für die Brötchen:*

200 g	Mehl
150 g	Milch
1 TL	Salz
2 EL	geriebener Oregano
200 g	Gouda

#### *Für den Aufstrich:*

1	Avocado
1	Zitrone
1	Tomate
4 EL	Tomatenmark
½ Bund	Basilikum
	Salz
	Chiliflocken, aus der Mühle

#### *Für die Marmelade:*

400 g	Erdbeeren (TK-Ware)
3 EL	Honig
2 EL	Chiasamen



## **Zubereitung**

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Brot Eier, Joghurt, Öl, Salz, Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen und hinzugeben. Walnüsse dazugeben. Apfel halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und zum Teig geben. Hälfte des Teiges in die Formen füllen, ein Teelöffel Ziegenfrischkäse daraufsetzen und restlichen Teig darauf geben. Im Ofen 25 Minuten backen.

Für die Brötchen Gouda reiben. Mehl, Milch, Käse, Salz, Oregano zusammen mischen. In Brötchenform füllen und 20 Minuten backen.

Inzwischen Erdbeeren putzen und fünf Minuten mit Honig köcheln. Chiasamen dazugeben und weitere 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Für den Aufstrich Zitrone auspressen. Basilikumblätter abzupfen. Avocado halbieren, entkernen, von der Schale befreien und mit der Tomate in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Brötchen mit Tomatenmark bestreichen, mit Avocado und Tomate belegen, mit Salz, Chili würzen und mit Basilikum garnieren.

Brot und Brötchen aufschneiden. Brot mit Avocadoaufstrich und Brötchen mit der Marmelade auf Tellern anrichten und servieren.



## **2. Getränk: „Vitaminboost“ von Sandra Schröder**

### **Zutaten für zwei Personen**

*Für das Getränk:*

4	Orangen
4	Möhren
2	Physalis
200 ml	Milch

### **Zubereitung**

Für den Drink Orangen und Möhren schälen und im Entsafter auspressen. Milch schäumen.

Beides vermengen, Drink in Glas füllen und mit Physalis garnieren.



## **1. Katerfrühstück: „Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitrone und Ingwer“ von Christian Rombach**

### **Zutaten für zwei Personen**

4	Jakobsmuscheln (küchenfertig ausgelöst)
4	Frühlingszwiebeln
½	kleine Zitrone
1 EL	Sushi-Ingwer
½ EL	Joghurtbutter
25 ml	Gemüsefond
1 EL	Rapsöl
¼ TL	Kurkuma
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Jakobsmuscheln mit Küchenpapier trockentupfen, quer halbieren, salzen und pfeffern.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Ingwer in einem Teesieb abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Etwas zum Garnieren beiseitelegen.

Ein Esslöffel Öl mit der Butter erhitzen im Wok erhitzen. Muscheln darin rundum ein bis zwei Minuten anbraten. Herausnehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Restliches Öl im Wok erhitzen, Frühlingszwiebeln zugeben und unter ständigem Rühren weichdünsten. Kurkuma, drei Esslöffel Zitronensaft und Gemüsefond hinzufügen. Etwas einkochen lassen, dann Jakobsmuscheln und Ingwer darin unter Rühren etwa eine Minute erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten und mit Ingwerstreifen garnieren.



## **2. Getränk: „Orangen-Kaffee mit Sahnehaube“ von Christian Rombach**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	unbehandelte Orangen
2 TL	Kaffeepulver
20 ml	Bitterorangenlikör
1 TL	Zucker
50 g	Schlagsahne
¼ TL	Vanillesirup (Routin 1883 Sirup Vanille zuckerfrei)

### **Zubereitung**

Das Kaffeepulver mit 250 Milliliter heißem Wasser in einer Kaffeezubereitungsmaschine überbrühen.

Eine Orange auspressen. Die andere in Spalten schneiden. Den Orangensaft erhitzen und mit dem Kaffee, dem Likör und dem Zucker vermischen. Alles zusammen in Tassen füllen.

Die Sahne mit Sirup steif schlagen und auf den Kaffee geben. Mit Orangenspalten garniert servieren.



## **1. Katerfrühstück: „Sigara Börek mit Tomaten-Olivenpaste und Mini-Köfte auf Mangold-Joghurt“ von Badegül Özdemir**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Börek:*

10	dreieckige Yufka-Blätter
100 g	Feta-Käse
3 EL	entsteinte schwarze Oliven
½ Bund	glatte Petersilie
750ml	Sonnenblumenöl

#### *Für die Tomatenpaste:*

1	Fleischtomate
4	Sardellenfilets
50 g	grüne, entsteinte Oliven
40 g	Kapern
50 g	getrocknete Tomaten (in Öl, abgetropft)
2	Knoblauchzehen
½ Bund	glatte Petersilie
1	Muskatnuss
1 Schuss	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Mini-Köfte:*

2 Scheiben	Weißbrot
1	Ei
250 g	gemischtes Hackfleisch (vom Rind und Lamm)
2 EL	Mehl
1	Knoblauchzehe
1 Bund	glatte Petersilie
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 TL	Chiliflocken
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
1/2 TL	Sumak (Gewürzsumach)
1/2 TL	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Mangold-Joghurt:*

200 g	Mangoldblätter
6-8 EL	Sahnejoghurt (10 % Fett Joghurt/griechischer Joghurt)
1 EL	Pinienkerne
1	Knoblauchzehe (gepresst)
1 TL	Chilipulver
1 Schuss	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle





## Zubereitung

Den Backofen auf 220 C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter von den Stängeln zupfen und hacken. Oliven ebenfalls hacken Feta-Käse zerbröseln und mit der Petersilie und den Oliven vermengen. Die Yufka-Blätter leicht anfeuchten und jedes Teigblatt am langen Ende mit circa einem Esslöffel Feta-Oliven-Füllung versehen. Rechte und linke Ecke des Yufka leicht einklappen. Dann vom breiten Ende zur Spitze zusammenrollen (nicht zu fest). Die kurze Spitze mit Wasser befeuchten, und das Röllchen an der Spitze verkleben. Das Öl fingerhoch in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen goldbraun braten. Die frisch gebackenen Röllchen auf Küchenkrepp auslegen, damit sie knusprig bleiben.

Tomate waagrecht halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen. Die zwei ungeschälten Knoblauchzehen dazu legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen lassen. Nach dem Herausnehmen Tomaten und Knoblauch etwas abkühlen lassen.

Knoblauch aus den Häuten pressen. Petersilie von den Stängeln zupfen. Beides zusammen mit den grünen Oliven, Sardellenfilets, Kapern, getrockneten Tomaten und Olivenöl in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Etwas Muskat abreiben und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Köfte das Hackfleisch in einer großen Schale bereitstellen. Die Zwiebeln schälen, klein hacken und unter das Fleisch mengen. Das Ei ebenfalls zu dem Fleisch geben. Das Brot in kleine Stücke zupfen, dazu geben und alles gut vermengen. Mit Paprikapulver, Chiliflocken, Cumin, Sumak und Pfeffer abschmecken. Die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls klein hacken. Petersilie und Knoblauch hinzufügen. Einen Schuss Olivenöl hinzugeben und gut durchmengen.

Zum Formen der Köfte eine kleine Schüssel mit Wasser bereitstellen. Die Handinnenflächen befeuchten, eine kleine Handvoll Köfte zu einem Ball rollen und sanft zusammendrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Köfte in der Pfanne scharf braten.

Mangold gründlich waschen und putzen, den Strunk keilförmig rausschneiden und den Mangold grob durchhacken. Das Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen, den Mangold hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Circa acht Minuten zugedeckt dünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Den Topf beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Den Knoblauch schälen, in den Joghurt pressen und vermengen. Den Joghurt und einen Schuss Olivenöl unter den Mangold heben.

Sigara-Börek und Mini-Köfte mit jeweils einem Zahnstocher versehen.

Sigara-Börek mit der Tomaten-Olivenpaste und Mini-Köfte mit Mangold-Joghurt auf Tellern anrichten und servieren.



## **2. Getränk: „Feldsalat-Lassi“ von Badegül Özdemir**

### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Feldsalat
150 g	griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)
2 El	Honig
100 ml	Vollmilch
3 TL	Zitronensaft
150 ml	kohlensäurehaltiges Mineralwasser,(kalt)
	Chiliflocken, zum Garnieren
	Meersalz, zum Würzen

### **Zubereitung**

Feldsalat sorgfältig putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Feldsalat in den Mixer geben. Joghurt, Milch, eine Prise Salz, Honig und Zitronensaft dazu geben und gut durchmischen. Mineralwasser zugeben, nochmals mixen und in Gläser verteilen. Mit etwas Chiliflocken bestreuen und sofort servieren.