

**| Die Küchenschlacht - Menü am 24. November 2015 |
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ Nelson Müller**



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Herzhafter Bratapfel“ von Jutta Zacher

Zutaten für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2	mittelgroße, süß-säuerliche Äpfel
1 Stange	Lauch
1 Stück	Ingwer à 2 cm
10 g	Butter
3 TL	mildes, indisches Currypulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lauch waschen und in Ringe schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Lauch darin 3 Minuten anschwitzen. Ingwer reiben.

Vom Apfel einen Deckel abschneiden, unten begradigen und mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Von innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauch mit Ingwer, Salz und Curry würzen und den Apfel damit füllen. In eine Auflaufform setzen und 15 Minuten im Ofen garen.

Den Herzhaften Bratapfel auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Eierlikörpunsch“ von Jutta Zacher

Zutaten für zwei Personen

Für den Eierlikörpunsch:

400 ml	Eierlikör
400 ml	trockener Riesling
50 ml	Orangensaft
50 ml	Orangenlikör
50 ml	weißer Rum
1 TL	gemahlene Nelken
1 TL	gemahlener Piment
1 TL	Zimtpulver
2 Stangen	Zimt
2 EL	brauner Kandiszucker
3 EL	flüssiger Honig

Zubereitung

Eierlikör, Kandis und Honig in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen, dabei mit dem Schneebesen rühren.

Weißwein, Orangensaft, Orangenlikör, Rum und Gewürze zugeben. Weiter erhitzen, bis sie einmal aufkocht, dabei mit dem Schneebesen schlagen, bis sich ein weißer Schaum ergibt.

Punsch zur Hälfte in Gläser füllen. Restlichen Punsch entweder im Topf oder im Mixbecher zu einem festeren Schaum mixen und vorsichtig in die Gläser füllen.

Den Eierlikörpunsch mit einer Zimtrinde garnieren und servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Schokowaffeln mit Cottage-Cream“ von Jutta Zacher

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokowaffeln:

1	Vanillestange
1	Tonkabohne
2	Eier
70 g	weiche Butter
125 g	Mehl
2 EL	Back-Kakao
125 ml	Milch
1 TL	Speisestärke
100 ml	heller Traubensaft
100 ml	trockener Rotwein
2 EL	neutrales Öl
130 g	Mascobado-Zucker
1 Prise	Salz
	Puderzucker, zum Bestäuben

Für die Cottage-Cream:

100 g	Doppelrahmfrischkäse
70 g	Crème Double
20 g	Edelbitterschokolade
2 EL	Puderzucker

Zubereitung

Das Waffeleisen auf mittlere Stufe vorheizen.

2 EL Zucker im Topf karamellisieren. Speisestärke mit 2 EL der Flüssigkeit verrühren.

Vanillestange auskratzen und die Hälfte zum Zucker geben. Mit Rotwein und Traubensaft ablöschen und Karamell auflösen. Angerührte Stärke zugeben und aufkochen.

In der Küchenmaschine weiche Butter, den restlichen Zucker, eine Prise Salz und das restliche Vanillemark schaumig schlagen. Tonkabohne dazu reiben. Eier mit dem Schneebesen verquirlen und unterrühren. Mehl mit Backkakao vermischen und mit der Milch unterrühren. Das Waffeleisen mit neutralem Pflanzenöl einfetten und die Masse einfüllen. Waffeln backen.

Für die Cottage-Cream Frischkäse mit Crème Double und 2 EL Puderzucker glatt rühren. Von der Cottage-Cream eine Nocke mit dem Eisportionierer abstechen. Schokolade über die Cottage-Cream raspeln.

Die Schokowaffeln mit Puderzucker bestäuben und gemeinsam mit der Cottage-Cream auf Tellern anrichten und servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Mini-Wrap mit Himbeer-Senf-Dressing“ von Petrus Basar

Zutaten für zwei Personen

Für den Mini-Wrap:

300 g	Mehl
1 Würfel	frische Hefe
200 ml	lauwarmes Wasser
1	Ei
4 Scheiben	Mozzarella
½ Kopf	Lollo Rosso
½ Kopf	Lollo Bianco
8	Cherry Tomaten
4	Mini-Gurken

Für das Himbeer-Senf-Dressing:

2 EL	Himbeeressig
3 EL	Walnussöl
1 TL	mittelscharfer Senf
½ TL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl, Hefe und 200 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. 15 Minuten ruhen lassen.

Für das Dressing Himbeeressig, Walnussöl, Senf und Zucker in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Ei trennen. Den Teig ausrollen und kleine, runde Taschen formen. Diese jeweils mit dem Käse füllen, verschließen, mit dem Eigelb bestreichen und für 10 Minuten in den Ofen geben.

Mit Salat, Gurken und Tomaten belegen, mit dem Dressing beträufeln, auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Kokos-Coffee“ von Petrus Basar

Zutaten für zwei Personen

Für den Kokos Coffee:

2 Riegel	weiße Trinkschokolade
250 ml	heißer Espresso
1 Stück	Ingwer
100 g	frische, geschälte Kokosnuss
175 g	Kokosnuss-Eiscreme
50 g	Kokosraspeln

Für die Garnitur:

1	rot-weiße Zuckerstange
---	------------------------

Zubereitung

Schokolade in Stücke brechen und in die Moulinette geben. Espresso zugießen und bei niedriger Stufe mixen, bis sich die Schokolade auflöst.

Den Ingwer schälen und die Kokosnuss zerkleinern. Beides zusammen mit Kokosraspeln und Eiscreme in die Moulinette geben und cremig mixen.

Creme in Gläser füllen, mit der Zuckerstange garnieren und servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Mini-Schokopudding mit karamellisierten Birnen“ von Petrus Basar

Zutaten für zwei Personen

Für den Mini-Schokopudding:

50 g	Zartbitterschokolade
2	Sesamkekse
1	Ei
50 g	weiche Butter
100 g	Crème fraîche
1 TL	heller Zuckerrübensirup
10 ml	Birnenschnaps
10 ml	Marsala
40 g	Zucker
	Butter, zum Einfetten
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle

Für die karamellisierten Birnen:

1	Birne
10 g	Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Espressotassen mit Butter einfetten und Schokolade grob hacken. Weiche Butter mit Schokolade, Kakaopulver und einer Prise Salz in einer Metallschüssel über einem Wasserbad schmelzen.

Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker in einer weiteren Schüssel schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Hälfte Crème fraîche, Zuckerrübensirup und Eigelb verrühren. Die Schokoladenmischung ebenfalls hinzufügen und Eischnee unterheben.

Schokoladenmasse auf die Espressotassen verteilen. Die Tassen auf ein tiefes Backblech stellen und dieses mit so viel Wasser füllen, dass die Tassen zu einem Drittel in Wasser stehen.

Den Schokopudding für 20 Minuten backen. Währenddessen eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Birne waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Die Birnenwürfel andünsten und mit dem restlichen Zucker bestreuen und karamellisieren. Die übrige Crème fraîche hinzufügen.

Schokopudding aus dem Ofen nehmen und karamellierte Birnen darüber geben. Sesamkekse bröseln, darüber streuen und mit Marsala und Birnenschnaps beträufeln.

Die Mini-Schokopuddings mit karamellisierten Birnen mit Puderzucker bestäuben und servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Weihnachtlicher Enten-Burger“ von Anna Peinze

Zutaten für zwei Personen

1	Entenbrust à 400 g
130 g	geräucherter Rückenspeck
4	große, vorwiegend festkochende Kartoffeln
2	Schalotten
1 EL	Pflaumenmus
5 cm	Ingwer
20 ml	Portwein
1 TL	Zimt
	Pflücksalat, zum Garnieren
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust enthäuten und parieren. Dann zusammen mit dem Speck durch den Fleischwolf geben und mit etwas Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Hilfe des Servierringes zwei Patties von etwa 1 ½ cm Dicke formen und im heißen Butterschmalz von beiden Seiten braun anbraten. Dann bei 100 Grad im Ofen garziehen lassen.

Schalotten in Ringe schneiden und in etwas Butterschmalz glasig andünsten. Mit Portwein ablöschen und das Pflaumenmus hinzugeben. Das Ganze etwas einkochen lassen und nach Belieben mit geriebenem Ingwer abschmecken.

Kartoffeln schälen, mit Hilfe einer Reibe fein reiben, mit Salz abschmecken und mit Hilfe des Servierringes vier kleine Röstis formen. Diese in reichlich heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Die Entenpatties aus dem Ofen holen und auf zwei der Kartoffelröstis legen. Salat und Zwiebel-Pflaumen-Mischung ebenfalls darauf geben. Zum Schluss jeden Turm mit wiederum einem Rösti bedecken.

Die Burger auf Tellern anrichten, mit einem Bambusspieß fixieren und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Hot Christmas Alexander“ von Anna Peinze

Zutaten für zwei Personen

80 ml	milder Cognac
60 ml	Crème de Cacao white
30 ml	Mandelmilch
30 ml	Sahne
1 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Mandelscheiben

Zubereitung

Mandelscheiben in einer Pfanne kurz anrösten und beiseite stellen.

Mandelmilch und Sahne langsam erhitzen. Kurz vorm Kochen vom Herd nehmen und den Cognac und die Crème de Cacao white hinzugeben und gut durchrühren.

Mit Lebkuchengewürz abschmecken und in Gläser füllen. Mit Mandelscheiben bestreuen und heiß servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Bratäpfel-Frühlingsrollen“ von Anna Peinze

Zutaten für zwei Personen

2	Boskoop-Äpfel
2 EL	Cranberries in Rum
2 EL	Haselnüsse
50 g	Marzipan
10 Blätter	TK-Frühlingsrollenteig
200 ml	Schlagsahne
½ TL	Akaziensamen
1 EL	Zucker
1 TL	Speisestärke
1 EL	Puderzucker
1 TL	Zimt
	Frittierfett

Zubereitung

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zucker in einem Topf karamellisieren. In der Zwischenzeit den Apfel schälen und würfeln. Die Cranberries, Marzipan und Haselnüsse hacken. Apfelwürfel in den Topf zu dem Karamell geben und vermengen. Anschließend Cranberries, Marzipan und Haselnüsse hinzugeben und mit Zimt abschmecken. Alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Speisestärke mit 1 EL Wasser vermischen. Auf jedes Frühlingsrollenteig-Viereck 1-2 EL Apfel-Füllung geben, zu einer Frühlingsrolle zusammen falten und mit dem Speisestärken-Wasser-Gemisch zukleben. Anschließend in der Fritteuse gold-gelb ausbacken.

Sahne steifschlagen und mit Puderzucker, Zimt und Akaziensamen abschmecken.

Die Bratäpfel-Frühlingsrollen auf Tellern anrichten und mit Sahne servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Bebbi Klöpfer“ von Francois Rominger

Zutaten für zwei Personen

2	Klöpfer-Würste
110 g	Frühstücksspeck in Streifen
50 g	Schweizer Käse

Zubereitung

Klöpfer von der Haut befreien und der Länge nach halbieren. Den Käse auf eine Seite legen und die Wursthälften wieder aufeinanderlegen. Mit dem Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen. Etwa zehn Minuten von beiden Seiten grillen oder in einer Grillpfanne anbraten.

Die Klöpfer auf kleinen Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Café Lucerne“ von Francois Rominger

Zutaten für zwei Personen

40 ml	Espresso
20 ml	Pflaumenschnaps
2 TL	Zucker

Zubereitung

Espresso und Pflaumenschnaps in ein hitzebeständiges Glas geben, mit Zucker süßen und gut verrühren. Mit heißem Wasser aufgießen und sofort servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Süße Blätterteigschnecken“ von Francois Rominger

Zutaten für zwei Personen

1 Rolle	Blätterteig
50 g	Rosinen
50 ml	Sahne
20 g	Kakaopulver
20 g	Zimtpulver
20 g	brauner Zucker
20 g	Vanillezucker
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteigrolle ausrollen, im Ganzen lassen. Die Ganze Fläche mit Sahne bestreichen.

Kakaopulver, Zimtpulver, braunen Zucker und Puderzucker gut vermischen und mit einem kleinen Sieb auf dem Blätterteig verteilen. Die Rosinen ebenfalls gleichmäßig auf den Blätterteig geben. Den Blätterteig wieder zu einer großen Rolle aufrollen und in ca. 2 ½ cm große Scheiben schneiden.

Backpapier auf ein Ofenblech legen und die Blätterteigrollen hochkant darauf legen und im Ofen 15-20 Minuten goldgelb backen.

Die Blätterteigschnecken auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Reibedatschi mit Apfelmus“ von Sabine Hitzler

Zutaten für zwei Personen

Für die Reibedatschi:

250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Eigelb
1 Muskatnuss, zum Abschmecken
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für das Apfelmus:

2 Boskoop-Äpfel
½ TL Zimt
Zucker, zum Abschmecken

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und mit den Händen den Saft etwas ausdrücken. Das Ei trennen und das Eigelb untermischen, mit Salz und Muskatnuss würzen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Äpfel in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten gar kochen. Eventuell etwas Wasser hinzugeben. Mit Zimt und bei Bedarf mit Zucker abschmecken. Beiseite stellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Etwas Kartoffelmasse hineingeben und mit einem Esslöffel zu flachen Küchlein verstreichen. Küchlein nacheinander bei milder Hitze auf beiden Seiten 4-5 Minuten goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

Die Reibedatschi mit Apfelmus auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Heißer Hugo“ von Sabine Hitzler

Zutaten für zwei Personen

400 ml	Weißwein
100 ml	Holunderblütensirup
1	Limette
2 Zweige	Minze

Zubereitung

Weißwein mit Holunderblütensirup in einen Topf geben. Limette heiß waschen, trocken tupfen und mit einem Zestenreißer etwas Schale abreiben. Eine Hälfte der Limette auspressen und den Saft mit der angeriebenen Schale zum Weißwein geben. Das Weißwein-Holunderblütensirup-Gemisch erhitzen, aber nicht kochen.

Die Minze waschen und trocken schütteln, in zwei hitzebeständige Tassen geben. Den „heißen Hugo“ in die Gläser verteilen und sofort servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Beschwipste Crêpes mit Schokolade“ von Sabine Hitzler

Zutaten für zwei Personen

3	Eier
100 g	Mehl, Type 00
100 g	Nougatschokolade
1	Orange
30 ml	Schokoladenlikör
300 ml	Milch
50 g	Butter
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle
	Butter, zum Anbraten

Zubereitung

Die Orange heiß waschen und mit einem Zestenreißer etwas Schale entfernen. Eier, Milch, Mehl, Salz, Orangenschale und geschmolzene Butter zu einem glatten Teig verrühren und kurz ruhen lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen und aus dem Teig nacheinander sehr dünne Pfannkuchen backen.

Schokolade über dem Wasserbad langsam schmelzen und mit Schokoladenlikör vermischen. Auf den gebackenen Crêpes verteilen und einschlagen.

Die Crêpes auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.