

**| Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2015 |  
„Weihnachtliche Leibgerichte“ Alfons Schuhbeck**



**Leibgericht: „Wachteln mit Serviettenknödeln, Hagebutten-Senf und Kräuterschaum“ von Erdal Yegin**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Wachtel:*

- 2 Wachtel (à ca. 400 g)
- 1 TL Ras el Hanout
- 1 Gemüsezwiebeln
- 4 Zweige Thymian
- ½ EL brauner Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Hagebuttensauce:*

- 50 g Hagebutten-Fruchtaufstrich
- 2 TL körniger Senf
- ½ EL stückige Kirschkonfitüre
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Serviettenknödel:*

- 120 g geröstetes Toastbrot
- 100 g Rauchmandeln
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Kräuterschaum*

- ½ Zitrone
- 150 g Schlagsahne
- 2 Eigelb
- 250 ml Gemüsefond
- 1 TL Kräutersenf (z. B. von Maille)



## Zubereitung

Backofen Umluft 160 Grad vorheizen.

Wachteln waschen, trocken tupfen und die Haut mit einem spitzen Messer einritzen. Ein Teelöffel Salz und Ras el Hanout mischen, die Wachteln gut damit einreiben und nebeneinander auf den Backofenrost legen.

Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Zwiebelscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit Thymianzweigen belegen und den Zucker drüberstreuen. Das Backblech in die untere Schiene des Backofens schieben. Auf die mittlere Schiene den Rost mit der Wachtel hinein schieben. Die Wachtel etwa zehn Minuten in der oberen Schiene braten, dann den Backofen auf 140 Grad zurückschalten und noch weiter garen.

Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Mandeln hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Eier, Milch und einen gestrichenen Teelöffel Salz mit einem Schneebesen verschlagen. Toastwürfel, Mandeln und abgekühlte Zwiebeln unter die Eirmischung rühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und unter die Brötchenmischung rühren.

Vier Stücke Frischhaltefolie auf je einen Bogen Alufolie, etwa DIN-A4-Größe, legen. Etwa ein Viertel der Brotmischung auf jeden Bogen geben, jeweils eine Rolle daraus formen und straff in den Folien einwickeln. Die Folienenden gegeneinander fest zusammendrehen. Rollen in einen Topf mit reichlich siedendem Salzwasser legen. Bei mittlerer Hitze 20 bis 25 Minuten gar ziehen lassen. Rausnehmen, auswickeln, zwei bis drei Minuten ruhen lassen.

Zitronensaft auspressen. Sahne langsam aufkochen und nach und nach den Zitronensaft unterrühren. Eigelb und etwas heiße Zitronensahne verrühren, diese Mischung in die restliche Sahne rühren. Nicht mehr kochen lassen. Gemüsefond unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Senf unterrühren und nochmals abschmecken.

Die Hagebuttenaufstrich mit dem körnigen Senf und der Kirschkonfitüre erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gegrillte Wachtel mit Hagebuttensenf, Serviettenknödel mit Nüssen und Kräuterschaum anrichten und servieren.



## **Leibgericht: „Entenbrust mit Koriander-Karotten und Spinat“ von Christine Schubert**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Entenbrust:*

1 Entenbrust  
½ Bund Petersilie  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Korianderkarotten:*

1 gelbe Karotte  
1 orange Karotte  
1 Schalotte  
1 TL Ingwer  
1 TL geröstete Korianderkörner  
3 EL Olivenöl  
100 ml Gemüsefond  
1 Prise Currypulver  
1 Prise Chilipulver  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Spinat:*

200 g Blattspinat  
1 Schlotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Vanilleschote  
1 Zitrone  
50 g Butter  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, rautenförmig einschneiden und anbraten. Im Backofen fertig garen.

Karotten feinblättrig hobeln. Eine Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen.

Karottenscheiben dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. zehn Minuten dünsten.

Korianderkörner, Chilipulver, Currypulver und Ingwer mörsern und zu den Karotten geben.



Eine Schalotte abziehen, fein schneiden etwas andünsten und den gewaschen Blattspinat zusammenfallenlassen. mit Knoblauch kleinschneiden und dazugeben. Vanille und Salz würzen.

Entenbrust mit Korianderkarotten und Spinat auf einem Teller anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.



## **Leibgericht: „Lammkarree mit Weihnachts-Sushi und Glühwein-Teriyaki-Sauce“ von Sebastian Noack**

### **Zutaten für zwei Personen**

500 g Lammkarree, am Stück  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

#### *Für das Weihnachts-Sushi:*

150 g Sushi-Reis  
150 g Steinpilze  
30 g Semmelbrösel  
Butter, zum Anbraten

#### *Für die Glühwein-Teriyaki-Sauce:*

250 ml trockener Rotwein  
100 ml Teriyaki-Sauce  
150 g Butter  
3 EL brauner Zucker  
1 EL Reissirup  
1 Muskatnuss

#### *Für die Gewürzmischung:*

1 Orangen  
1 Zitronen  
2 Zimtstangen  
4 Sternanis  
1 EL Nelken  
1 EL Koriandersamen  
1 EL Ingwerpulver  
1 EL Piment  
1 EL Kardamomsamen

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Sushi-Reis darin zehn Minuten garen. Reis anschließend abgießen, auf einen flachen Teller legen und mit einem Handtuch bedeckt ziehen lassen.

Lammkarree von allen Seiten salzen und in einer Pfanne mit Öl rundum anbraten. Anschließend für fünf Minuten in den Ofen geben und Bratensatz aufbewahren.



In eine weitere Pfanne Sirup und Zucker geben, bis der Zucker geschmolzen ist. Etwa ein Drittel der Gewürze für das Sushi beiseitelegen und den Rest in einen Teebeutel geben und zusammen mit Rotwein zu dem Zuckersirup geben und einkochen lassen. Anschließend mit Teriyaki-Sauce abschmecken, Butter untermengen und Bratensatz vom Lamm dazugeben.

Für das Sushi Steinpilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, Pilze darin anbraten und mit Salz würzen. Anschließend beiseite stellen. Den Sushi-Reis auf einer Bambusmatte verteilen und Pilze darauf verteilen. Das Ganze zu einer Rolle formen und anschließend in zwei Teile schneiden.

Das restliche Drittel Gewürze im Mörser zermahlen und ein wenig von der Zimtstange abreiben. Semmelbrösel nochmals zerkleinern und in etwas Butter anbraten. Gemahlene Gewürze dazugeben und anschließend etwas abkühlen lassen. Eines der beiden Sushis darin wälzen. Die Gewürzreste aufbewahren

Das andere Sushi mit der Glühwein-Teriyaki-Sauce einpinseln.

Die restlichen gemahlene Gewürze mit ein wenig Butter in einem Topf schmelzen. Das Ganze mit Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren über das Lamm geben.

Das Lammkarree mit Weihnachts-Sushi und Glühwein-Teriyaki-Sauce auf Tellern anrichten.



**Leibgericht: „Seezunge mit Ricotta-Spinat-Ravioli und Feigen in Rotwein“  
von Christina Galetti**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Seezunge:*

1	Seezungenfilets, ohne Haut
500 g	Blattspinat (frisch)
½	Zitrone
1	Knoblauchzehe
1	kleine Zwiebel
1 TL	Thymianblätter
1 EL	Mehl
1	Eigelb
125 ml	Milch
2 EL	trockener Weißwein
100 g	Sahne
30 g	Parmesan
2 EL	Butter
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

*Für die Ravioli:*

4	Eier
250 g	Mehl 450
250 g	Weizenmehl
250 g	Ricotta
500 g	Blattspinat (frisch)
100 g	Parmesan
1	Muskatnuss
250 g	Butter
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Feigen:*

4	schwarze Feigen
300 ml	trockener Rotwein
100 ml	roten Portwein
15 g	Honig
5	Nelken
60 g	Weißer Rohrzucker
1	Zimtstangen



## Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Spinatblätter waschen, kurz erhitzen und zusammenfallen lassen. Anschließend gut ausdrücken, fein hacken und mit Parmesan, Ricotta, Salz, Pfeffer und Muskat mixen. Mehl und Ei vermengen und den Teig ruhen lassen. Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Nun jeweils einen Teelöffel der Füllung auf den ausgestochenen Teig setzen. Die Ränder gut zusammendrücken, damit beim kochen nichts herausquellen kann.

Die Ravioli in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, und dann über die Ravioli geben.

Seezungenfilets waschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Mit dem Saft von einer halben Zitrone beträufeln. Blattspinat verlesen und gründlich waschen. Mit zwei Esslöffeln Weißwein, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, erhitzen. Knoblauchzehe dazu pressen. Topf zudecken und der Spinat zusammenfallen lassen.

Zwiebelabziehen und sehr fein hacken, in Butter glasig dünsten. Butter schmelzen, einstreuen, unter Rühren anschwitzen. Thymian Milch und Sahne angießen, unter Rühren cremig einköcheln. Sauce vom Herd nehmen, Eigelb und frisch geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Seezungenfilet in eine feuerfeste Form geben. Spinat darüber verteilen. Mit der Sauce übergießen,. Im Backofen 12 bis 15 Min garen.

Die Feige mit einem feuchten Tuch die Oberfläche reinigen und halbieren. Rotwein, Portwein, Honig, Zimtstange, Nelken und Rohrzucker aufkochen lassen. Die Feigen für fünf Minuten dazugeben. Die Sauce weiter kochen lassen.

Die Seezunge mit Ricotta-Spinat-Ravioli und Feigen in Rotwein anrichten und servieren.



**Leibgericht: „Rehrücken mit Petersilienwurzel-Stampf, Baby-Porree und Apfel-Frühlingszwiebel-Gin-Jam“ von James Boyd**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Rehrücken:*

300 g Rehlende  
100 ml Wildfond  
100 ml trockener Rotwein  
1 EL Maisstärke  
2 EL Mehl  
2 EL Butter  
Butter, zum Anbraten  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Petersilienwurzelstampf:*

250 g Petersilienwurzeln  
250 g mehligkochende Kartoffeln  
100 g Butter  
100 g Creme Fraiche  
Muskat  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Baby-Porree:*

150 g Babyporree (Baby-Lauch aus dem Asiamarkt alternativ dicke Frühlingszwiebeln)  
15 ml Knoblauchöl  
1 Zitrone  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Apfel-Frühlingszwiebel-Gin-Jam:*

3 Frühlingszwiebel  
2 rote Äpfel  
1 Zitrone  
1 rote Chilischote  
15 ml Butter  
25 ml Gin  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



## **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehlende waschen und trocken tupfen, scharf anbraten und im Backofen fertig garen.

Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen, in gleich große Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weich kochen. Wasser abschütten und Gemüse und Kartoffeln ausdämpfen lassen. Butter und Creme Fraiche hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Frühlingszwiebel klein schneiden und in Butter anbraten. Der geschälte und klein geschnittene Apfel mit dem Gin, der Chili und Zitronensaft in die Pfanne geben. Weiter kochen bis der Apfel weich ist. Die Chilischote rausnehmen und die Sauce mit etwas Gin verfeinern.

Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Porree in eine Backform legen. Öl und Salz dazugeben. 12 bis 15 Minuten im Ofen braten lassen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Rehrücken mit Petersilienwurzelstampf, Baby-Porree und Pink-Gin-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.



## **Leibgericht: „Rinderfilet mit „Grüne Sauce“-Risotto“ von Julia Saalbach**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Rinderfilets:*

2 Rinderfilets, 180 Gramm  
Öl  
Schwarzer Pfeffer  
Salz

#### *Für das Risotto:*

200 g Risottoreis z.B Arborio  
50 g Kräuter für Grüne Sauce  
30 g kalte Butter  
50 g Parmesan  
175 ml trockener Weißwein  
500 ml Gemüsefond  
einige Chilifäden  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und leicht andrücken. Fond in einem Topf aufkochen. Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch im Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Risottoreis zugeben und eine Minute andünsten. Mit Weißwein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit so viel kochendem Fond aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist.

Risotto unter Schwenken 16 bis 18 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen heißen Fond zugeben.

Leicht mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch entfernen. Risotto beiseite stellen. Butter unterrühren und Parmesan darüber reiben, unterrühren und zwei Minuten ziehen lassen.

Kräuter klein schneiden und unter das Risotto geben.

Rinderfilets waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne, mit etwas Öl, von beiden Seiten scharf anbraten. Etwas ruhen lassen.

Rinderfilet mit Kräuter-Risotto auf einem Teller anrichten und servieren.