

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2023** ▪
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

Weihnachten in Skandinavien: "Flammlachs" mit geröstetem Smørrebrød, Meerrettich-Dill-Creme und gebratenem Fenchel & Zimtwaffel mit Heidelbeer-Skyr und süß-salzigem Mandel-Crunch & Alkoholfreier Glögg

Zutaten für zwei Personen

Für das Smørrebrød mit „Flammlachs“:

250 g Lachsfilet, ohne Haut
 2 Scheiben Roggenbrot
 1 Zitrone, Abrieb
 1 Orange, Saft & Abrieb
 1 EL Butterschmalz
 1 EL Butter
 2 EL Tannenhonig
 ½ TL geräucherter, brauner Zucker
 ½ TL Rauchsatz
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Grillpfanne erhitzen, leicht salzen und Roggenbrotscheiben von beiden Seiten darin rösten. Olivenöl in eine kleine Ofenform geben und leicht salzen, sowie etwas Zitronen- und Orangenabrieb dazu geben. Lachs in zwei Tranchen schneiden und in die Form legen. Mit Rauchsatz bestreuen und im Ofen mit Hilfe eines Fleischthermometers auf 52 Grad glasig garen.

Lachs nach Erreichen der Garzeit aus dem Ofen nehmen, mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Lachs mit der Creme und dem Fenchel auf dem Brot anrichten und mit dem Honig beträufeln.

Für den gebratenen Fenchel:

1 Fenchel mit Grün
 1 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel waschen und fein hobeln. Fenchelgrün fein hacken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fenchel kurz und sehr heiß darin anbraten. Mit Orangenabrieb (s.o.), Salz und Pfeffer würzen.

Orange halbieren und Saft auspressen. Saft und Fenchelgrün mit in die Pfanne geben und kurz durchschwenken.

Für die Meerrettich-Dill-Creme:

2 EL Tafel-Meerrettich, aus dem Glas
 1 EL Crème fraîche
 2 EL Mascarpone
 ½ Bund Dill
 ½ TL gemahlener Piment
 ¼ TL Piment d'Espelette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettich, Crème fraîche und Mascarpone verrühren. Dill fein hacken. Creme mit Zitronenabrieb (s.o.), Piment, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Zimtwaffel:

1 Zitrone, Abrieb
 2 Eier
 80g weiche Butter
 125 ml Milch
 160 g Mehl
 1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
 50 g brauner Zucker
 1 TL Backpulver
 ½ TL Ceylon Zimt

Eier mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und einer Prise Salz mehrere Minuten schaumig schlagen. Mehl, beide Sorten Zimt und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch dazugeben und verrühren. Belgisches Waffeleisen aufheizen, einölen und goldgelbe Waffeln backen. Zum Schluss mit Puderzucker und Cassia-Zimt bestäuben.

½ TL Cassia Zimt
Neutrales Pflanzenöl
Cassia Zimt, zum Bestäuben
Puderzucker, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Für den Mandel-Crunch:

25g gehobelte Mandeln
2 EL zarte Haferflocken
3 EL Ahornsirup
1 EL Kokosöl
Salz, aus der Mühle

Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Mandeln und Haferflocken darin anrösten. Mit Ahornsirup ablöschen und salzen. Aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen, erst dann wird der Crunch knusprig.

Für den Heidelbeer-Skyr:

130 g TK-Wildheidelbeeren
1 Limette, Abrieb
100 g Skyr
50 g Mascarpone
4 EL Agavendicksaft
1 Zweig Basilikum
½ Vanilleschote
Salz, aus der Mühle

Heidelbeeren in einem Topf erhitzen und leicht andrücken. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Vanille, Agavendicksaft und eine Prise Salz zu den Heidelbeeren geben und ein paar Minuten auf mittlerer Hitze einkochen. Basilikum fein hacken und ganz zum Schluss dazugeben. Mascarpone und Skyr kurz verrühren. Heidelbeer-Kompott hinzugeben und vermengen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für den alkoholfreien Glögg:

1 Orange, Schale
4 cm Ingwer
2 EL gehackte Mandeln
2 EL Rosinen
150 ml Traubensaft
150 ml Johannisbeersaft
150 ml Holundersaft
150 ml Preiselbeersaft
1 Vanilleschote
1 Sternanis
4 Gewürznelken
2 Zimtstangen
½ TL gemahlener Kardamom
25 g brauner Zucker
1 EL Honig

Rosinen und Mandeln in einen tiefen Teller geben und mit etwas Traubensaft übergießen und ziehen lassen. Orange heiß abwaschen, trocknen und die Schale mit dem Sparschäler ganz dünn abschälen. Dabei möglichst keine weiße Haut mit abschneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Ingwer samt Schale in Scheiben schneiden. Alle Fruchtsäfte in einem großen Topf mischen und mit Zucker, Honig, Orangenschale, Vanillemark, Ingwer sowie den Gewürzen bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht kochen!). Gelegentlich umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Anschließend bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Die eingelegten Rosinen und Mandeln auf zwei Tassen aufteilen und mit dem Glögg aufgießen. Jeweils eine Scheibe Orange hinzugeben und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF empfiehlt es sich den pazifischen **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen: (Stand November 2023)

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska. Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada. Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*). Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)
- 2. Wahl: Nordwestpazifik FAO 61. Reusen (Fallen), Stellnetze-Kiemennetze (außer: Königslachs, Ketalachs)



Sascha Parlow

Champignons mit Kräutersauce und Röstbrot & Poffertjes mit Puderzucker & Heiße Schokolade mit Schuss

Zutaten für zwei Personen

Für die Champignons:

400 g mittelgroße Champignons
 2 Knoblauchzehen
 100 g Parmesan
 200 ml Sahne
 3 EL Butter
 1 TL Trüffelbutter
 1 Schuss trockener Sherry
 4 Zweige Estragon
 4 Zweige Thymian
 4 Zweige Rosmarin
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Kräuter abzupfen und fein hacken. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kräftig anbraten, Knoblauch zugeben und mit Sherry ablöschen. Trüffelbutter einrühren. Kräuter abzupfen. Sahne an Champignons gießen und Kräuter dazugeben. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze reduzieren lassen.

Für das Röstbrot:

4 Scheiben Sylter Brot
 2 EL Butter
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter erhitzen und das Brot von beiden Seiten goldbraun rösten. Mit Salz würzen.

Für die Poffertjes:

125 g Weizenmehl, Typ 405
 125 g Buchweizenmehl
 7 g Trockenhefe
 1 Ei
 250 ml Milch
 50 g Butter + Butter, für die Pfanne
 ½ TL Zimtpulver
 Puderzucker, zum Bestreuen
 1 Prise Salz

Milch aufwärmen, sodass sie lauwarm ist. Hefe in etwa 3 EL lauwarmer Milch auflösen. Weizenmehl und Buchweizenmehl vermischen. Mehl, aufgelöste Hefe, restliche lauwarmer Milch und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer einen glatten, flüssigen Teig herstellen. Butter schmelzen, Ei verquirlen und beides zusammen mit etwas Salz zum Teig geben. Darauf achten, dass der Teig dabei handwarm ist. Teigschüssel mit einem nassen Geschirrtuch abdecken und etwa 20 Minuten gehen lassen.

Nun die Poffertjes-Pfanne erhitzen und mit Butter einfetten. In jede Vertiefung ein wenig vom Teig einfüllen. Wenn die obere Seite fast trocken aussieht, alles mit einer Pinzette oder einem Zahnstocher wenden. Poffertjes müssen von jeder Seite goldbraun gebacken sein. Noch warm mit etwas Butter bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und Servieren.

Für die heiße Schokolade:

150 g Zartbitterschokolade, mind. 70 %
Kakaoanteil
50 g Vollmilchschokolade
800 ml Milch
125 g Sahne
1 Schuss Whiskey
40 g Zucker
1 Zimtstange
Kakaopulver, zum Bestäuben

Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Beide Schokoladensorten grob hacken, in die Milch geben und so lange verrühren, bis sie vollständig geschmolzen sind. Whiskey einrühren. Sahne halbsteif schlagen. Zum Fertigstellen Schokolade nochmals mit einem Stabmixer aufmixen. Zum Servieren die heiße Schokolade in Punschgläser füllen und die Sahne darauf verteilen. Jeweils mit etwas Kakaopulver bestäuben und Zimt darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carla Weissbacher

Chili sin carne & Crêpe mit Apfel-Zimt-Kompott & Winter-Gin

Zutaten für zwei Personen

Für das Chili sin carne:

- ½ rote Paprika
- 120 g rote Linsen
- 250 g passierte Tomaten
- 200 g Kidneybohnen, aus der Dose
- 125 g Mais, aus der Dose
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Schmand
- 500 ml Gemüsefond
- 4 Zweige Petersilie
- 1 ½ TL Chiliflocken
- ½ TL gerebelter Oregano
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Olivenöl
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin goldgelb anbraten. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln mit passierten Tomaten ablöschen und Paprika, Linsen, etwas Fond, Zucker, Chiliflocken und Oregano hinzugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren. Wenn die Sauce zu stark eindickt nach und nach mehr Gemüsefond hinzugeben. Mais und Bohnen durch ein Sieb abtropfen lassen. Mit ins Chili geben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schmand und gehackter Petersilie anrichten.

Für die Crêpes mit Apfel-Zimt-Kompott:

- 300 g Äpfel
- ½ Zitrone, Saft & Abrieb
- 1 Ei
- 125 ml Milch
- Butter, zum Braten
- 75 ml Apfelsaft
- 3 Tropfen Vanilleextrakt
- 80 g Mehl
- ½ Stange Zimt
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Zucker + 35 g Zucker
- 1 Prise Salz

Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Apfelsaft, Zimt, 35 g Zucker und etwas Zitronenabrieb sowie Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Einkochen lassen und anschließend Apfelstücke zugeben und darin 10 Minuten weich kochen bis die Äpfel zerfallen.

Für die Crêpes Mehl, Salz und einer Prise Zucker in einer Schüssel vermischen. Eier unterrühren und langsam Milch hinzufügen bis eine glatte Masse entsteht. Vanilleextrakt einrühren. Für den ersten Crêpe etwas Butter zum Braten verwenden.

Für den Winter-Gin:

- 2 Orangen
- 7 cm Ingwer
- 30 g Granatapfelkerne
- 700 ml Apfelsaft
- 10 cl Gin
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Zimtstangen
- 5 getrocknete Orangenschalen

Orangen auspressen. Ingwer mit Schale in Scheiben schneiden. Apfelsaft, Orangensaft, eine Zimtstange, Ingwer und 3 getrocknete Orangenschalen erwärmen. Gin hinzufügen und ebenfalls warm werden lassen. Nicht kochen lassen. Vor dem Servieren den Winter-Gin durch ein Sieb in ein Glas füllen. Mit einem Rosmarin Zweig, einer Zimtstange und einer getrockneten Orangenschale servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2023 ▪ Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Eierlikör

Zutaten für zwei Personen

Für den Eierlikör: Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe zusammen mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und Zucker in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Kondensmilch, sowie Rum dazugeben und etwa 5 Minuten weiterrühren. Anschließend in vorbereitete saubere Flaschen abfüllen.

- 6 Eier
- 250 g Kondensmilch
- 150 ml weißer Rum
- 1 Vanilleschote
- 140 g Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.