

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Dezember 2023** ▪
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Cornelia Poletto



Roman Kadletz

„Flammlachs“ im Butter-Brioche mit Kräuterschmand & Poffertjes mit Vanillesauce & Cranberry-Punsch

Zutaten für zwei Personen

Für den Flammlachs:

- 300 g Lachsfilet, ohne Haut
- 2 Brioche Buns
- 1 Zitrone, Abrieb
- 2 Zweige Dill
- 5 Wacholderbeeren
- 50 g Rauchsatz
- Butter, zum Braten
- Olivenöl, zum Braten

Die Wacholderbeeren mit Rauchsatz mörsern und den Lachs damit einreiben. Lachs in einer Pfanne bei mittlerer Hitze vorsichtig in Öl und Butter anbraten. Mit Dill und Zitronenabrieb bestreuen.

Auf einen flachen Teller oder in einem Topf legen, mit der Räucherpistole einräuchern und unter der Räucherglocke im Rauch bis zum Servieren ruhen lassen. Buns aufschneiden und auf der Schnittseite in Butter leicht anrösten.

Für den Kräuterschmand:

- 3 Zweige glatte Petersilie
- 3 Zweige Kerbel
- 3 Zweige Dill
- 1 Zitrone, Abrieb & Saft
- 100 g Crème fraîche
- 2 EL Schmand
- 1 TL Sriracha-Sauce
- 1 TL Honig
- 1 TL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill, Petersilie und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Schmand mit Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit Abrieb und Saft der Zitrone, der Sriracha-Sauce, Honig und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Poffertjes:

- 10 Himbeeren
- 2 Eier
- Butter, zum Einfetten
- 110 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- Puderzucker, zum Bestäuben

Milch in einem Topf leicht erwärmen. Eier trennen. Dann das Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Eigelben in eine Schüssel geben, die Milch hinzufügen und alles miteinander verrühren.

Eiweiße in einen fettfreien Rührbecher geben und zu steifem Eischnee schlagen. Vorsichtig unter den Teig heben. Die Poffertjespfanne mit Butter ausfetten, auf dem Herd bei mittlerer Temperatur erhitzen, den Teig in 3-4 Portionen in die Mulden füllen und in jeweils etwa 1-2 Minuten goldbraun backen. Dann wenden und von der anderen Seite noch 1 Minute backen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Mit Himbeeren garnieren.

Für die Vanillesauce: Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark zusammen aufkochen. Eier aufschlagen. Sahne und Speisestärke hinzugeben und nochmals aufschlagen. Speisestärke und Sahne zugeben und noch mal kurz durchschlagen. Sahne-Eimischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

2 Eier
200 ml Sahne
400 ml Milch
1 Vanilleschote
1 TL Speisestärke
3 EL Zucker

Für den Cranberry-Punsch: Limette heiß abwaschen und Zesten abreißen. Dann halbieren und Saft auspressen. Zesten und Saft mit dem Cranberrysaft, Apfelsaft, Rohrohrzucker und Zimtstange in einen Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen. Limettenschale und Zimtstange entfernen. Cranberrys waschen, gut abtropfen lassen und in den Topf geben und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Punch mit Cranberrys in ein Glas geben und mit Orangenspalten und Rosmarinzweig dekorieren.

1 EL Cranberrys
1 Orange, ganze Frucht
1 Limette, Saft & Abrieb
300 ml Cranberrysaft
300 ml Apfelsaft
2 Zweige Rosmarin
60 g Rohrohrzucker
1 kleine Zimtstange

Für die Garnitur: Salat waschen und in kleine Blätter zupfen. Brioche damit belegen, bevor der Kräuterschmand und der Flammlachs darauf kommt.

¼ Eisbergsalat

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF empfiehlt es sich auf **Pazifischen Lachs** aus folgenden Fanggebieten zurückzugreifen: (Stand Dezember 2023)

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



Felix Oltrogge

Bratkartoffel-Cremesuppe mit Brotchips & Zimtmouse mit Hafer-Marzipan-Keks & Glüh-Gin

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g mehligkochende Kartoffeln
2 Scheiben Bacon
1 Zwiebel
50 ml Sahne
250 ml Gemüsfond
¼ Bund glatte Petersilie
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Anschließend Butter hinzugeben, zerlassen und Kartoffeln und Zwiebeln darin anbraten. Mit Fond ablöschen und dann in einen Topf geben. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Suppe mit Petersilie und Brotchips (s.u.) garnieren.

Für die Brotchips:

1 kleines Stück Graubrot
3 Knoblauchzehen
50 g Butter
Salz, aus der Mühle

Mit einem runden Ausstecher Kreise aus dem Graubrot ausstechen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch hinzugeben. Brotscheiben darin knusprig zu Chips anrösten. Vor dem Servieren leicht salzen.

Für die Zimtmouse:

200 g weiße Kuvertüre
75 ml Milch
200 ml Sahne
2 Blätter Gelatine
1 TL Zimt
1 Zimtstange

Gelatine in etwas Wasser einweichen. Kuvertüre mit der Zimtstange in heißer Milch schmelzen lassen. Gelatine untermischen und im Kühlschrank runterkühlen. Sahne steifschlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Mit Zimt bestreut servieren.

Für den Hafer-Marzipan-Keks:

1 Orange, Frucht
125 g kernige Haferflocken
50 g Kokosraspeln
50 g Marzipanrohmasse
1 Ei
65 g Butter
125 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
75 g Zucker

Marzipan in kleine Würfel schneiden. Butter schmelzen. Kokosraspel und Haferflocken in eine Schale geben und mit flüssiger Butter vermengen. Marzipanwürfel und Ei hinzugeben. Backpulver, Mehl und Zucker mischen und im Wechsel mit insgesamt 65 ml Wasser zum Teig geben. Es soll ein klebriger, zäher Teig entstehen. Anschließend mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Orange filetieren und zum Garnieren verwenden.

Für den Glüh-Gin:

1 Orange, Saft
250 ml naturtrüber Apfelsaft
100 ml Johannisbeersaft
50 ml Gin
2 EL flüssiger Honig
1 Zimtstange
3 Sternanis
3 Nelken

Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. In einem Topf den Orangensaft mit Apfelsaft, Johannisbeersaft, Zimt, Sternanis, Nelken aufkochen. Auf niedriger Stufe 15 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb geben und auffangen. Den Saft mit Gin vermischen und mit Honig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eda Block

Apfel-Bohnen-Bällchen mit weihnachtlichem Tomaten-Dip & Gebackene Apfelringe mit veganer Schlagsahne & Heißer Apfelwein

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfelwein:

- ½ Liter Apfelwein
- 1 Liter Apfelsaft
- 2 Zitronen, Abrieb
- 2 Zimtstangen
- 3 Gewürznelken

Die Zitronen heiß abwaschen und Schale abreiben. Dann in Scheiben schneiden. Apfelwein, Apfelsaft, Zimt, Gewürznelken und Zitronenschale in einen Kochtopf geben und bei niedriger Hitze kurz köcheln lassen. Getränk abseihen und in Gläser füllen. Mit Zitronenscheiben garnieren.

Für die Apfelringe:

- 2 große, säuerliche Äpfel
- 125 ml Pflanzendrink, z.B. Sojadrink
- 50 ml Sprudelwasser
- 110 g Weizenmehl, Type 405
- ½ TL Backpulver
- ½ EL Zucker
- ½ Pck. Vanillezucker
- ½ Prise Salz
- 1½ EL Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Pflanzendrink und Sprudelwasser hinzufügen, mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und beiseitestellen. Äpfel waschen, entkernen, optional schälen und in 1,5-2 cm dicke Scheiben schneiden. So viel Öl in eine beschichtete Pfanne geben, dass der Boden gleichmäßig bedeckt ist. In einem tiefen Teller Zucker und Zimt mischen. Einen weiteren Teller mit Küchenpapier auslegen. Das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen.

Apfelringe mit zwei Gabeln in den Teig tauchen. Herausnehmen, den überschüssigen Teig abtropfen lassen und direkt in das heiße Öl legen. Bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten pro Seite goldbraun, knusprig ausbacken. Apfelkuchlein aus der Pfanne nehmen und auf den vorbereiteten Teller legen. Den Vorgang mit den restlichen Apfelringen wiederholen.

Für die vegane Schlagsahne:

- 200 ml vegane Schlagcreme, 31% Fett
- ½ Pck. Vanillezucker

Schlagcreme mit Vanillezucker in eine Rührschüssel geben mit einem Handrührgerät 5 Minuten aufschlagen. Mit dem Apfelkuchlein servieren.

Für den Tomaten-Dip:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Tomatenmark
- 1 EL heller Balsamico
- 1 EL Ahornsirup
- ½ TL Chilipulver
- 1 Prise Zimt
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl kurz anrösten. Tomatenmark einrühren. Mit 75 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Zimt, Balsamico, Ahornsirup, Chili und etwas Salz hinzufügen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Bis zum Servieren erkalten lassen.

Für die Bällchen: Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem Topf mit einem EL Öl glasig anschwitzen. Kidneybohnen in eine Schüssel geben und zerdrücken. Apfel waschen und direkt zu den Kidneybohnen reiben. Semmelbrösel, Senf und 250 g Kidneybohnen, aus der Dose Tomatenmark unterrühren und mit Oregano, Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig kleine Bällchen formen.
1 kleine Zwiebel Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und Bällchen darin bei mittlerer bis 3 EL Semmelbrösel hoher Hitze rundherum anbraten, bis sie braun und knusprig sind.
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Tomatenmark
1 Prise gerebelter Oregano
1 Prise gerebelter Thymian
1 Prise Paprikapulver
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Dezember 2023** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Maroni-„Grog“ mit Schuss

Zutaten für zwei Personen

Für die Maronensuppe („Grog“):

80 g geschälte, vorgekochte Maronen
 1 kleine Karotte
 1 Stange Staudensellerie
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 100 ml Sahne
 50 ml Weißwein
 2 cl weißer Portwein
 300 ml Gemüsefond
 4 Zweige Rosmarin
 4 Zweige Thymian
 3 Zweige Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Maronensuppe grob hacken. Karotten schälen und fein hacken. Sellerie putzen, Fäden ziehen und fein würfeln. Knoblauch und Schalotte abziehen und würfeln. Alles in einem Topf mit schäumender Butter anschwitzen. Kräuter in kleine Bündel zusammenbinden und mit anschitzen. Maroni dazugeben. Leicht salzen. Mit Weiß- und Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Gemüsefond und Sahne angießen, nochmals um 1/3 einkochen lassen. Rosmarin, Thymian und Salbei herausnehmen und alles im Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Suppe zu dick geraten sein, mit Gemüsefond verdünnen und warmhalten.

Für die Fertigstellung:

100 ml Sahne
 4 cl Rum

Sahne, wenn gewünscht, mit etwas Rum steif schlagen.

Die Suppe in Gläser füllen und mit Sahne garnieren.