

▪ **Die Kuchenschlacht – Menü am 20. Dezember 2018** ▪
"Drei Köstlichkeiten vom Weihnachtsmarkt" mit Alexander Kumptner



Yassin M'Harzi

**Kaninchenleber mit Birnen-Zwiebel-Kompott und
 Aprikosen-Quark-Creme auf Kräuterpfannkuchen mit
 Zitronenschmand &
 Bratapfelsoufflèe mit Apfel-Calvados-Kompott &
 Arabischer Kaffee „1001-Heilige-Nacht“ mit
 Gewürzsabayon**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaninchenleber:

100 g Kaninchenleber
 100 ml Wildfond
 1 EL Butterschmalz
 Ras-al Hanout
 1 EL getrockneter Lavendel
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kaninchenleber waschen, trockentupfen und putzen. In Butterschmalz sanft rosa anbraten und mit etwas Salz, Pfeffer, Ras al Hanout und Lavendel würzen. Leber aus Pfanne entfernen und mit Wildfond ablöschen. Mit kalter Butter montieren.

Für die Kräuterpfannkuchen:

100 g Vollkornmehl
 1 Ei
 250 ml Milch
 1 Schuss prickelndes Mineralwasser
 1 Bund Estragon
 1 Bund Kerbel
 1 Bund Rosmarin
 1 Bund Schnittlauch
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Vollkornmehl mit Ei, etwas Salz, Milch und Mineralwasser verrühren. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Teig rühren. Butter in Pfanne erhitzen und Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Bratapfelsoufflèe:

2 kleine Äpfel, z.B. Boskoop
 40 g Quark
 10 g Butter
 1 Ei
 60 g Zucker
 1 TL gemahlene Mandeln
 1 TL Mehl
 gemahlener Zimt
 50 ml Calvados
 Puderzucker

Krone der Äpfel abtrennen (Stielseite nach unten) und mit Melonenkugelformer Äpfel zylinderförmig aushöhlen. Fruchtfleisch des Apfels mit etwas Butter und Zucker aufkochen und mit Calvados flambieren.

Quark glattrühren, Ei trennen. Eiweiß mit Handrührgerät steif schlagen, währenddessen 15 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb und restlichen Zucker schaumig rühren, Quark, geriebene Nüsse und Mehl dazu geben und Eischnee unterheben. Masse in ausgehöhlte Äpfel füllen und auf ein Blech setzen. Im Ofen bei 190 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen. Während des Backvorgangs Ofentür nicht unnötig öffnen. Soufflèe vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelkompott servieren.

Für das Birnen-Zwiebelkompott:

1 kleine Birne
1 große rote Zwiebel
100 ml Portwein
100 ml Wildfond
50 ml Sherry
10 g Rohrzucker
1 Prise Nelke
1 Prise Kardamom
1 Prise Piment
2 Wacholderbeeren
1 Zimtstange
1 Zimtblüte
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Sherry, Portwein und Wildfond mit etwas Zucker aufkochen. Nach 4 Minuten hinzufügen und bei geringer Hitze reduzieren. Birne schälen und in Würfel schneiden. Birnenwürfel hinzufügen und durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Aprikosen-Quark-Creme:

50 g Aprikosenmarmelade
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
50 g Quark
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aprikosenmarmelade mit Kräutern in etwas Butter auslassen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Quark vermengen. Masse in Spritzbeutel füllen.

Für den Zitronenschmand:

50 g Schmand
1 Zitrone
1 TL Ras-al Hanout
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand mit etwas Zitronensaft und Zitroenabrieb, Ras-Al Hanout, Salz und Pfeffer abschmecken und verrühren. In Spritzbeutel füllen.

Für den Arabischen Kaffee:

20 g frisch gemahlener
Äthiopischer Kaffee
20 ml gesüßte Kondensmilch
2 Eier, davon das Eigelb
60 feinsten Backzucker
1 Schuss Rosenwasser
10 ml Marsala
3 Safranfäden
1 Kardamomkapsel
1 EL gemahlener Zimt
1 EL gemahlener Chilipulver
1 EL gemahlener Sternanis

Kaffepulver mit 150 ml Wasser langsam aufkochen und je eine Prise, Kardamom, Zimt, Chili und Sternanis hinzu geben. Durch Kaffeefilter filtern und mit süßer Kondensmilch vermischen. Mit Zucker abschmecken und Sud warm halten.

Eigelb mit 50 g Zucker, Rosenwasser und Marsala in einer Metall-Schüssel über dem Wasserbad aufschlagen, bis stabiler weißer Schaum entsteht. Mit Safran, Chili, Kardamom und Sternanis abschmecken und schnell auf Kaffee servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.