

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2020**
 „Weihnachtsmarkt de luxe“ mit Cornelia Poletto



Ali Güngörmüs

Gebackene Lachstasche mit Apfel-Meerrettich

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

400 g Mehl
 200 g Magerquark
 10 EL neutrales Öl
 8 EL Milch
 1 Prise Salz

Alle Zutaten in der Küchenmaschine miteinander zu einem Teig vermischen. Mehl auf Arbeitsplatte geben und Teig mit den Händen kneten, bis er geschmeidig wird, anschließend dünn ausrollen und etwas ruhen lassen.

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 200 g, ohne Haut
 2 EL Senf
 1 Kästchen Brunnenkresse
 4 TL flüssiger Honig
 1 Zitrone
 2 Eier
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs in Tranchen schneiden, mit Senf bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Brunnenkresse mit Honig mixen und auf den Lachs geben.

Eier trennen und Eigelb verrühren.

Kreise mit Hilfe eines Servierings aus dem vorbereiteten Teig ausstechen und Lachs auf den Teig legen. Ränder mit Eigelb bepinseln und mit Hilfe einer Gabel festdrücken. Teigtasche von außen mit Eigelb bestreichen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Lachstasche darin goldgelb ausbacken.

Für den Dip:

2 Äpfel
 100 g Butter
 4 cm Meerrettich
 1 Zitrone
 2 EL Crème fraîche

Äpfel schälen, entkernen und in sehr feine Stücke schneiden. Äpfel in einen Topf geben, in Butter anschwitzen und pürieren. Meerrettich reinreiben. Crème Fraîche drunter heben. Zitronenschale abreiben und anschließend auspressen. Dip mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Handvoll Babyspinat
 ½ Bund Dill

Babyspinat putzen und Dip damit garnieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Lachstasche mit Dill garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Martin

Bratapfel-Interpretation mit Marzipaneis und Zimtcrumble

Zutaten für zwei Personen

Für die karamellisierten Apfelspalten:

1 Apfel
1 EL Zucker
20 g Butter
1 Zweig Rosmarin
50 ml Apfelsaft
100 ml Süßwein

Den Apfel tournieren und mit Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Rosmarin dazugeben. Mit Apfelsaft und Süßwein auffüllen und alles dunkel glasieren.

Die Apfelschale mit wenig Fruchtfleisch in feinste Streifen schneiden und in Eiswasser legen.

Für das Marzipaneis:

250 g Sahne
250 g Milch
2 Vanilleschoten
100 g Marzipan
225 g Zucker
6 Eier
1 Fläschchen Bittermandelöl
20 ml Rum

Eier trennen. Vanilleschoten längs halbieren und Mark herauskratzen. Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Milch, Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Mit Marzipan verrühren. Masse durch ein Sieb streichen und mit der Ei-Zuckermasse verrühren und zur Rose abziehen. Mit Bittermandel und Rum abschmecken und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Chantilly:

100 g flüssige Sahne
100 g Creme double
10 g Puderzucker
1 Prise Zimt

Sahne, Creme Double, Puderzucker und Zimt mit dem Schneebesen zu einer Creme aufschlagen. In einen kleinen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen.

Für das Zimtcrumble:

1 EL Butter
1 EL Zucker
2 EL Mehl
Etwas Zimtpulver

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Butter, Zucker, Zimt und Mehl miteinander vermengen und Crumble 8 min auf Backpapier backen.

Für die knusprigen Mandeln:

100 g geschälte Mandeln
100 ml Läuterzucker
Öl, zum Frittieren

Mandeln in Läuterzucker kochen lassen und in der Fritteuse frittieren. Abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

1 TL Rosinen in Rum eingelegt

Rosinen am Schluss auf dem Eis verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Herrmann

„Steckerlfisch“ de luxe: Geflämte Rose vom Saibling mit Kaviar-Vinaigrette, Schnittlauch-Schmand und krossen Kartoffelspänen

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 80 g, ohne Haut und Gräten
100 g Saiblingskaviar
1 Zitrone
1 Schalotte
¼ Meerrettichwurzel
50 g Salz
20 g Zucker

Eine Beize aus 500 ml Wasser mit 50 g Salz und 20 g Zucker herstellen, in einem Topf aufkochen lassen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Saiblingsfilet in die flüssige Beize für 7-8- Minuten einlegen, anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Fisch in Tranchen schneiden und daraus eine Rose formen. Diese in eine beschichtete Pfanne zum Ablämmen legen. Kurz vor dem Servieren die Rose mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Restliches Filet in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und klein hacken. Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und auspressen. Fischtatar mit Schalotten und Saiblingskaviar vermischen, Meerrettich reinreiben und Tatar mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.



(von Alexander Herrmann)

Für die Schnittlauchcreme:

½ Bd. Schnittlauch
50 g Crème fraîche
50 g Schmand
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Beizflüssigkeit ist nur einmalig zu verwenden, aber gerne auch für mehrere Fische. Die Beize sollte nicht länger als eine Stunde nach Vorbereitung verwendet werden und ist nicht zum Lagern geeignet.

Schnittlauch fein schneiden und mit Schmand und Crème Fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette:

1 Zitrone
½ Schalotte
1 Schuss Gemüsefond
1 Schuss helle Sojasauce
2 EL kaltgepresstes Rapsöl
1 Prise Xanthan

Für die Vinaigrette Zitrone halbieren und auspressen. Schalotte abziehen und würfeln. Zitronensaft mit Schalottenwürfeln, Sojasauce und Fond vermengen. Xanthan hinzugeben und mit Rapsöl verrühren.

Für die Kartoffelspäne:

100 g festkochende Kartoffel
100 g Butterschmalz

Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Schälers weitere Späne abziehen. Diese in Wasser einlegen und dadurch die Stärke entweichen lassen. Auf einem Küchenkrepp trocken tupfen und anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz langsam knusprig heraus frittieren.

Schnittlauchcreme in die Mitte der Teller geben, darauf die Rose legen und oben drauf mit Tatar garnieren. Vinaigrette drum herum gießen und mit Kartoffelspänen dekoriert servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 22. Dezember 2020▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

Feuerzangenbowle alla Poletto

Zutaten für zwei Personen

Für die Bowle:

- 2 Orangen
- 2 Zitronen
- 6 Kumquats
- 1 Stück Ingwer (ca. 6 cm)
- 3 Flaschen trockener Rotwein (à 0,75l)
- 1 Bund Zitronenthymian
- 2 Zimtstangen
- 1 TL Nelken
- 1 TL Piment
- 3 Sternanis
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Kardamom
- 1 Zuckerhut
- 500 ml Rum (über 50 % vol.)
- 200 ml Amaretto

Die Orangen und Zitronen waschen, trockenreiben und mit einem Sparschäler schälen. Die Zesten beiseitelegen. Orangen und Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Kumquats waschen und trockenreiben. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Alles in einen Topf geben.

Rotwein mit in den Topf geben und erhitzen (nicht kochen!). Zitronenthymian abrausen, trockenwedeln und zusammen mit Zimtstangen, Nelken, Piment, Sternanis, Koriandersamen, Wacholderbeeren und Kardamom zugeben und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, einen Deckel darauf geben und nach Geschmack ziehen lassen. Die Mischung erneut erhitzen (nicht kochen!) und durch ein feines Sieb in ein Bowlengefäß umfüllen. Die Feuerzange über die Bowle legen, den Zuckerhut darauflegen und mit Rum tränken. Den Zuckerhut mit einem Streichholz anzünden und vollständig schmelzen lassen. Bei Bedarf etwas Rum mit einer Kelle nachgießen. Die Feuerzange abnehmen und das Rechaud anzünden. Die Feuerzangenbowle gründlich umrühren und mit dem Amaretto abschmecken.

Die Feuerzangenbowle heiß servieren.