

▪ **Küchenschlacht "Silvester-Woche" – Menü am 27. Dezember 2017** ▪  
**Leibgericht mit Christian Lohse**



Neele Klipp

**Marinierter Lammlachs mit Zitronensauce, Hummus und arabischem Salat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Lammlachse:**

- 2 Lammlachs à 200 g
- 1 TL gemahlener Piment
- ½ TL Zimt
- 1 Muskatnuss (Prise)
- 1 TL Za'atar
- 2 TL Weißweinessig
- 1 Zweig glatte Minze
- 1 Zweig glatte Petersilie
- Butterschmalz
- 1 TL Salz
- ¼ TL Schwarzer Pfeffer

Minze und Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Das Lammfleisch in feine Scheiben schneiden und mit Kräutern, Piment, Zimt, Muskatnuss, Za'atar, Weißweinessig, Salz und Pfeffer vermengen. Abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz anbraten und warm halten.

**Für den Hummus:**

- 300 g Kichererbsen aus der Dose
- 1 Knoblauchzehe
- 130 g helles Tahini
- ½ Zitrone (Saft)
- 70 ml Eis-Wasser
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz, aus der Mühle

Die Kichererbsen abgießen, abbrausen und trocken tupfen. In einer Küchenmaschine pürieren. Knoblauch abziehen. Bei laufendem Motor Tahini, Zitronensaft, Knoblauch und Salz hinzufügen. Das Eiswasser langsam dazugeben und das Ganze etwa 5 Minuten weiter mixen bis eine glatte, cremige Paste entstanden ist. Eine halbe Stunde kaltstellen.

**Für den arabischen Salat:**

- 200 g Tomaten
- 50 g Radieschen
- 125 g Minigurken
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 125 g (altbackenes) dickes Fladenbrot
- 100 g griechischer Joghurt
- 100 ml Buttermilch
- 2 Zweige Minze
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 1 TL getrocknete Minze
- ½ Zitrone (Saft)
- 30 ml Olivenöl
- Olivenöl, zum Beträufeln
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL gemahlener Sumach
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt und Buttermilch in einer Schüssel verrühren.

Das Brot in mundgerechte Stücke reißen und in eine große Schüssel geben. Tomaten, Radieschen und Gurken abbrausen, trocken tupfen und feinschneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. Minze und Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die Mischung und, die klein geschnittenen Zutaten - bis auf den Sumach dazugeben, alles gut vermengen und den Salat 10 Minuten durchziehen lassen. Den Salat mit Olivenöl beträufeln und großzügig mit Sumach bestreuen.

**Für die Zitronensauce:** Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, trocken  
½ Knoblauchzehe wedeln und feinhacken. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Chili  
1 Zweig glatte Petersilie halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Knoblauch, Petersilie,  
½ Zitrone Zitronensaft, Weißweinessig, Chili, Lemon Squash und Salz miteinander  
1 EL Weißweinessig vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten.  
1 grüne Schote Chili  
1 TL Rose's Lemon Squash  
2 EL Pinienkerne  
¼ TL Salz

Marinierten Lammlachs mit Zitronensauce, Hummus und arabischem  
Salat auf Tellern anrichten und servieren



Michael Schumacher

## Rehrücken mit Cranberry-Sauce, Süßkartoffel-Stampf und Apfel-Sauerkraut

Zutaten für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

350 g Rehrücken  
2 EL Butter  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken waschen und trocken tupfen. Thymianzweig abrausen, trocken wedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken scharf von allen Seiten anbraten und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Rehrücken in einer feuerfesten Form im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. Die benutzte Pfanne aufbewahren. Den Rehrücken nach dem Backen für 5 Minuten, in eine Alufolie gewickelt, ruhen lassen.

### Für die Cranberry-Sauce:

125 g frische Cranberrys  
2 Feigen  
1 Schalotte  
150 ml Cranberry-Saft  
200 ml Wildfond  
100 ml Rotwein  
½ EL Tomatenmark  
1 EL Belgischer Sirup  
20 g Zucker  
2 EL Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Cranberrys abrausen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen und klein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Cranberrys, 100 ml Wasser, Cranberry-Saft, braunen Zucker und eine Prise Salz hinzufügen. Die Mischung unter Rühren aufkochen und offen bei schwacher Hitze 15 Minuten einkochen.

Die Pfanne, in der das Fleisch abgebraten wurde, wieder auf den Herd stellen und Tomatenmark in den Bratensatz rühren. Die Pfanne mit Wildfond und Rotwein ablöschen und die Cranberry-Mischung aus dem Topf hinzugeben. Sirup unterrühren. Die Sauce bei starker Hitze 5 Minuten reduzieren lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Süßkartoffel-Stampf:

500 g Süßkartoffeln  
2 EL Butter  
150 ml Milch  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Wasser aufsetzen und die Süßkartoffelwürfel darin 15 Minuten kochen. Anschließend die Süßkartoffeln zerstampfen und mit Butter und Milch verrühren. Den Süßkartoffel-Stampf abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Für den Apfel-Sauerkraut:

400 ml Sauerkraut  
150 g Speckwürfel  
1 Lauchzwiebel  
1 süßer Apfel  
75 ml Apfelsaft  
2 Zweige glatte Petersilie  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie abrausen, trocken wedeln und klein hacken. Öl in einem Topf erwärmen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Sauerkraut und Apfelsaft in den Topf geben und 10 Minuten schmoren. Den Apfel grob reiben und in den Topf geben. Das Apfel-Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken und 3 Minuten weiterschmoren lassen. Die Speckwürfel in einer weiteren Pfanne knusprig anbraten und unter das Sauerkraut mischen.

**Für die Garnitur:** Feigen abbrausen, trocken tupfen, am Strunk gerade abschneiden und halbieren. Butter in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und braunen  
½ Süßkartoffel Zucker gleichmäßig hineinstreuen.  
2 Feigen  
1 EL Butter Temperatur erhöhen und Feigen mit der Schnittseite nach unten in die  
Neutrales Öl, zum Braten Pfanne legen. Den restlichen Zucker drüberstreuen und Feigen von  
1 EL Brauner Zucker beiden Seiten karamellisieren.  
Salz, aus der Mühle Süßkartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne  
mit Öl knusprig ausbraten. Mit Salz würzen.

Rehrücken mit Cranberry-Sauce, Süßkartoffel-Stampf und Apfel-Sauerkraut auf Tellern anrichten und servieren.



Ariane Prantl

## Fontina-Tortellini mit Blattspinat, Parmesan-Schaum und gehobelten Trüffel

Zutaten für zwei Personen

**Für den Nudelteig:** Mehl, Eier und Olivenöl in einer Schüssel miteinander vermengen und gut kneten. Der Teig sollte sehr zäh sein. Den Teig anschließend in eine Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen.

- 100 g Hartweizenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier (M)
- 1 EL Olivenöl

**Für die Tortellini-Käsefüllung:** Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Milch und Sahne unter ständigem Rühren zugeben. Sobald die Masse dick wird, bei schwacher Hitze 4 Minuten kochen lassen. Fontina-Käse in Würfel schneiden und unterrühren. Sobald sich der Käse aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen.

- 140 g Fontina-Käse
- 150 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 30 g Butter
- 30 g Mehl

1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Runde Blätter mit einem Durchmesser von ca. 7 cm ausstechen. Auf jedes Nudelblatt, mittig, einen kleinen Löffel der Käse-Füllung geben. Den Teigrand mit etwas Wasser bestreichen und die Teigblätter in der Mitte einmal zusammenfalten. Die nun halbmondförmige Teigtaschen am Rand flächendeckend zusammendrücken und beide Ecken zur Mitte hin biegen. Die Tortellini auf ein, mit Hartweizenmehl bestreutes, Blech legen und in einem Topf mit Salzwasser 4 Minuten kochen lassen.

**Für den Spinat:** Den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erwärmen und Babyspinat, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und abschließend einen Schuss Sahne dazugeben. Die fertige Mischung noch einmal kurz aufkochen lassen.

- 300 g Babyspinat
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Sahne
- 1 Muskatnuss

Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Parmesan-Schaum:** Milch und Sahne in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Den Parmesan und die kalte Butter dazugeben und die Masse mit einem Stabmixer aufschäumen.

- 100 g Parmesan
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 1 EL kalte Butter

**Für die Garnitur:**  
1 schwarzen Winter-Trüffel

Fontina-Tortellini mit Blattspinat, Parmesan-Schaum und gehobelten Trüffel auf Tellern anrichten, mit einem Hobel Trüffel darüber hobeln und servieren.



Thomas Kuhnt

## Gebratene Riesengarnelen mit buntem Fregola sarda und Schalentier-Safranschaum

Zutaten für zwei Personen

### Für das Fregola sarda:

150 g Fregola Sarda  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1/3 rote Paprika  
1/3 gelbe Paprika  
1/3 grüne Paprika  
1 Zitrone  
1 Orange  
1 Zweig Rosmarin  
3 EL Olivenöl  
250 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fregola sarda in Gemüsefond und etwas Wasser in einer Pfanne al dente kochen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen. Rote, gelbe und grüne Paprika abbrausen, trocken tupfen, das Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Zusammen mit dem Rosmarin und der ganzen Knoblauchzehe in etwas Olivenöl in einer Pfanne ebenfalls bissfest anbraten. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronen- und Orangenabrieb würzen. Rosmarin und Knoblauch entnehmen Die fertig gekochte Fregola sarda abgießen zum Gemüse geben und vermengen. Erneut abschmecken und ggf. nachwürzen.

### Für die Riesengarnelen:

4 Riesengarnelen mit Schale (6/8er Größe)  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Rosmarin  
2 EL Olivenöl  
1 TL Maldon Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnele schälen und entdarmen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Mit einem Schmetterlingsschnitt versehen in etwas Olivenöl zusammen mit dem Rosmarin und dem Knoblauch glasig anbraten. Mit Pfeffer und Salzflöcken würzen.

### Für den Schaum:

die Schalen der Riesengarnelen  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
100 ml Prosecco  
150 ml Gemüsefond  
0,3 g gemahlener Safran  
200 ml Sahne  
100 g Creme Double  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen und grob hacken. Die Schalen der Riesengarnelen zusammen mit der Knoblauchzehe und der Schalotte in einem mittelgroßen Topf in etwas Olivenöl scharf anbraten. Mit dem Prosecco ablöschen und einreduzieren. Mit Gemüsefond aufgießen und bei starker Hitze zu 2/3 reduzieren. Sahne, Creme Double und Safran dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit einem Feinsieb absieben und den Sud in einer Stielkasserolle auffangen. Mit dem Mixstab aufschäumen.

### Für die Garnitur:

1 Kästchen Shiso Purple Kresse

Gebratene Riesengarnelen mit buntem Fregola sarda und Schalentier-Safranschaum auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren