

Kochen mit Martina und Moritz vom 18.12.2022

Redaktion: Klaus Brock

Küchenparty – Wir feiern Weihnachten

Sekt- oder Champagner-Kraut von Dietmar Bär	2
Spareribs von Franz Keller	5
Kölsche Tapas von Henning Krautmacher	6
Martinas Schokoladenkuchen	8

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/kuechenparty-weihnachten-100.html>

Küchenparty – Wir feiern Weihnachten

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Martina und Moritz feiern Weihnachten – und werden mit ausgesuchten, prominenten Gästen und Freunden überrascht, die in diesem Falle die beiden Kultköche des WDR Fernsehens mit feinen, kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen wollen. Es wird geschnibbelt, gebrutzelt, gelacht, geklönt und geschlemmt. Und weil man dabei herrlich nebenbei essen kann, gibt es quasi als Vorspeise originelle, pfiffige Happen, die bestens zum Aperitif passen.



Sekt- oder Champagner-Kraut von Dietmar Bär

Statt Champagner hat Dietmar einen Winzersekt aus der Pfalz mitgebracht. Ansonsten wird das Kraut ziemlich pur zubereitet, auf Speck hat der Schauspieler gern verzichtet.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1-2 mittelgroße Äpfel (Boskoop)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Butter
- 1 kg frisches Sauerkraut (aus dem Bioladen)
- 2 Gläser trockener Sekt oder Champagner
- ca. 250 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- Salz
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Kümmel
- 2-3 Lorbeerblätter
- 2 TL Brauner Zucker

Zubereitung:

- Die Zwiebel fein hacken, den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Scheibchen schneiden. Knoblauch pellen, grob hacken.
- In einem Schmortopf die Butter erhitzen, Zwiebel, Äpfel und Knoblauch hinzufügen und darin andünsten. Braunen Zucker dazugeben, um es leicht zu karamellisieren und so lange auf kleinerer Hitze schmurgeln lassen, bis alles weich ist, aber möglichst noch keine Farbe genommen hat.
- Erst dann das gewässerte Sauerkraut zerpfücken und zufügen. Alles miteinander mischen. Sekt und Brühe angießen und die Gewürze zufügen. Zugedeckt auf kleinem Feuer eine gute halbe Stunde leise köcheln lassen, eventuell noch mit Salz abschmecken.

Elsässer Sauerkraut

Das Sauerkraut aus dem Elsass ist stärker gesäuert als das hiesige, es ist knackiger und weißer. Martina und Moritz bereiten es so zu:

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 EL Gänse- oder Schweineschmalz oder Olivenöl
- 1 kg frisches Sauerkraut
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Piment
- Salz
- 2-3 Lorbeerblätter
- ½ l Wasser

Zubereitung:

- Die Zwiebel fein würfeln, Knoblauch pellen und ebenso fein hacken. Im heißen Schmalz oder Öl andünsten, erst wenn alles weich ist, das zerzupfte Sauerkraut untermischen, auch die Gewürze dazwischen verteilen, salzen. Das Wasser angießen, aufkochen und schließlich zugedeckt ca. 20 bis 30 Minuten leise ziehen lassen.

Und was gibt es dazu?

Franz Keller hat uns Spareribs von seinen glücklichen Bunten Bentheimer Schweinen mitgebracht. Er hat die fleischigen Brustrippen bereits gekocht, vom Knochen gelöst und bei uns nur noch in einer Bratenform mit einer Sauce (nach seinem geheimen Rezept) bedeckt und dann zum Erwärmen in den Ofen geschoben. Außerdem hat er uns für einen kleinen Zwischengang seine fantastische Blutwurst mitgebracht, in halbfingerdicken Scheiben geschnitten hat er sie ohne jedes weitere Fett in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten langsam knusprig gebraten. Dazu hat er ein Mus aus Äpfeln und Quitten mitgebracht.

Von Martina stammt dazu ein luftiges Kartoffelpüree.

Kartoffelpüree

Natürlich aus mehligem Kartoffeln, denn nur dann wird das Püree wirklich duftig und fluffig.

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1,2 kg Kartoffeln
- 300 ml Milch
- 100-150 ml Sahne
- 100 g Butter
- Salz
- Muskat

Zubereitung:

- Die Kartoffeln als Pellkartoffeln gar kochen, abgießen, pellen und sofort durch eine Presse in die heiße Milch drücken. Die Sahne, auch die Butter und reichlich Salz zufügen. Mit einem Holzlöffel alles verrühren, so viel weitere Milch oder Sahne zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Am Ende mit Muskat großzügig würzen.

Apfel-Birnenquittenmus

- Man bereitet aus Äpfeln, vorzugsweise Boskoop, ein Mus zu. Dabei die Äpfel nicht schälen, geviertelt und ohne das Kerngehäuse in einem Topf mit etwas Zucker und evtl. ein paar Spritzern Zitronensaft einkochen lassen, bis ein Mus entsteht.
- Dann ein Birnenquittenmus herstellen. Hierzu das Obst erst einmal gut waschen, bis der Flaum außen rundherum weg ist. Dann die Quitten teilen und das Kernhaus entfernen, die Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Kilo Masse ca. 150 g Zucker rechnen. Mit Wasser bedecken und weich kochen, das braucht sehr lange.
- Dann alles einzeln mixen oder durch die Flotte Lotte geben. Danach 2/3 Apfelmus und 1/3 Quittenmark miteinander vermischen.
- Es passt wunderbar zum Püree von Martina. Wenn es dazu noch gebratene Blutwurst gibt, wäre das rheinische Gericht "Himmel un Ääd" komplett.

Spareribs von Franz Keller

Franz Keller bereitet Spareribs von seinen glücklichen Bunten Bentheimer Schweinen zu. Dazu gibt es eine Sauce nach seinem geheimen Rezept.



Zutaten:

- Ca. 1-1,5 kg Rippchen
- ca. 1-2 l Gemüsebrühe
- Paniermehl

Zubereitung:

- Die dicken Rippchen werden in einer Gemüsebrühe in einem geschlossenen Topf im Ofen gegart, mindestens 2 Stunden bei 140 Grad. Wenn sie richtig gar sind, ist es ganz einfach, die Knochen rauszuziehen. Nachdem sie kalt sind, nebeneinander legen (evtl. Salz, Pfeffer) und dann mit der Grillpaste bestreichen.

Grundrezept für die Grillpaste

Zutaten:

- Salz
- Pfeffer
- Chili
- fein gemahlener Kümmel
- Honig
- Weinessig

Die weiteren Zutaten verrät uns Franz Keller leider nicht. Hier ist die Kreativität einer jeden Hobbyköchin, eines jeden Hobbykochs gefragt. Die Redaktion empfiehlt eine fertige Barbecue-Sauce mit Raucharomen und diese dann nach Belieben mit den oben genannten Zutaten ausgewogen zu ergänzen.

Zubereitung:

- Paniermehl darüberstreuen, damit es nicht so wegläuft. Der Backofen sollte auf Umluft schon vorgeheizt sein (210 Grad). Die Rippchen kommen nun in den Ofen für ca. ¼ Stunde. Aufpassen, sie dürfen nicht verbrennen.

Kölsche Tapas von Henning Krautmacher

Henning Krautmacher versorgt die Gäste mit kleinen Happen für auf die Hand.

"LSD" (Leberkäs-Senf-Dömche)

Lassen Sie sich von dem Namen nicht beirren. Dahinter verbirgt sich etwas Leckeres.

Zutaten:

- Leberkäse
- Kölner-Cayenne-Senf



Zubereitung:

- Aus ca. 1 cm dicken Scheiben Leberkäse mit der Dömchen-Ausstechform (genannt nach dem Kölner Dom) die doppelte Anzahl als benötigt ausstechen
- Je zwei Dömchen mit dem Kölner Cayenne-Senf verkleben und aufrecht stehend im Backofen ca. 5 Minuten bei 200 Grad backen, bis die Domspitzen goldbraun sind.

Düvels-Levverwoosch

Teufelsleberwurst – pikant angemacht.

Zutaten:

- 200 g feine Kölner Leberwurst (geht auch mit jeder anderen feinen Leberwurst)
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Eigelb
- Rosenpaprika
- Schnittlauch
- Petersilie

Zubereitung:

- Paprika und Zwiebel sehr fein würfeln und mit dem Eigelb unter die Leberwurst mischen.
- Mit Rosenpaprika abschmecken und mit Schnittlauch und Petersilie verfeinern. In einem kleinen Töpfchen servieren und Brot dazu reichen.
- **Tipp:** Auch hierzu reichte Henning kleine "Dom-Brötchen". Einfach aus einem Hefebrotteig mit der Dom-Ausstechform ausstechen und abbacken.

Höhner am Spießje

Hähnchenbruststreifen mit bunten Paprika an Spießchen.

Zutaten:

- Hähnchenbrust
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- Curry
- Paprikapulver
- Pfeffer
- Salz
- Butterschmalz

Zubereitung:

- Hähnchenbrust in Streifen schneiden, die Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Hähnchenbruststreifen wellenförmig und im Wechsel mit den farbigen Paprikastücken aufspießen. Würzen mit Curry, Paprikapulver, Pfeffer und Salz.
- Dann die Spieße in der Pfanne bei mittlerer Hitze in Butterschmalz ca. 10 bis 15 Minuten goldbraun braten.
- Man kann sie auch feurig scharf mit Chilipulver würzen.

Martinas Schokoladenkuchen

Ohne auch nur ein Stäubchen Mehl. Deshalb ist er unglaublich saftig und schokoladig, wie ein Konfekt!

Zutaten für eine Springform von 24-26 cm Durchmesser:

- 200 g allerbeste Edelbitterschokolade
- 6 Eigelbe
- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- 2 EL Orangen- oder Zitronenlikör
- etwas abgeriebene Orangen- oder Zitronenschale
- 150 g Mandelmehl (geriebene geschälte Mandeln)
- 6 Eiweiße
- 1 Salzprise



Zubereitung:

- Die Schokolade in einem Topf auf kleinster Hitze langsam schmelzen. Unterdessen die Eigelbe am besten mit dem Handrührer zu einer dicken, hellen Creme schlagen, dabei langsam die Hälfte des Zuckers zufügen. Dann nach und nach in Würfeln die zimmerwarme Butter einarbeiten. Schließlich Likör und Orangen- oder Zitronenschale einrühren. Am Ende das Mandelmehl unterrühren. Darunter schließlich die geschmolzene Schokolade rühren. Gut mischen, es sollen keine hellen Stellen mehr sichtbar bleiben.
- Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen – das kann in der Zwischenzeit am besten die Küchenmaschine erledigen, die hat die nötige Ausdauer, denn das braucht mindestens 10 Minuten. Sobald der Eischnee fester wird, nach und nach die andere Hälfte des Zuckers einrieseln lassen.
- Diesen festen Eischnee unter die Schokoladenteigmasse rühren. Zuerst ein Drittel, bis alles aufgelockert ist, dann den Rest behutsam mit dem Gummischaber unterziehen.
- In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen. Bei 150 Grad (Heißluft / 170 Grad Ober- & Unterhitze) eine knappe Stunde backen.
- Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Zum Servieren richtig herum auf eine Tortenplatte stürzen und mit Puderzucker bestäuben.
- Dazu passt entweder ein Klecks Crème fraîche oder halbsteif geschlagene süße Sahne.