

**| Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2015 |
„Weihnachtlicher Warenkorb“ Alfons Schuhbeck**



Weihnachtlicher Warenkorb: „Skrei im Pancettamantel mit Rote-Bete-Petersilienwurzel-Püree, gebratenem Apfel und Feldsalat mit Walnuss-Vinaigrette“ von Erdal Yegin

Zutaten für zwei Personen:

Für den Skrei:

250 g Skreifilet, ohne Haut
2 Zweige Rosmarin
100 g Pancetta
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

2 Rote Beete
1 Petersilienwurzel
4 EL Gemüsefond
150 g Butter
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

200 g Apfel
300 g Feldsalat
50 g Walnüsse
1 Schalotte
3 EL Walnussessig
6 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
Pflanzenöl, zum Anbraten
3 EL Gemüsefond
Balsamico Crème zum Dekorieren
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung:

Topf mit Wasser erhitzen und Petersilienwurzel darin weichkochen.

Skreifilet der Länge nach halbieren. Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin überstreuen. Pancetta auf einer Arbeitsplatte so auslegen, dass sie überlappen. Fischfilets darauf legen und zu einer Rolle einschlagen. Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Skreiröllchen bei mittlerer Hitze unter mehrfachem Wenden sieben Minuten kross rösten.

Rote Bete mit einem scharfen Küchenmesser in dünne Scheiben schneiden und austretenden Saft auffangen. Rote-Bete in einem Topf mit Wasser aufkochen und weich werden lassen. Die Rote-Bete mit Petersilienwurzel und Gemüsefond, dem ausgetretenen Saft und dem übrigen Butter mit einem Stampfer zu einem Püree zubereiten, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig abschmecken.

Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Essig, Walnussöl, Zitronensaft und Gemüsefond verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Walnusskerne grob hacken. Schalotte abziehen und fein hacken. Den Apfel klein würfeln und knusprig anbraten. Schalotten zufügen, kurz mitdünsten. Anschließend die gehackten Walnusskerne dazugeben, unter mehrmaligem Wenden goldbraun rösten und warm stellen. Feldsalat mit der Vinaigrette marinieren und auf Tellern anrichten. Schließlich mit der lauwarmen Apfel-Walnuss-Mischung bestreuen.

Skrei im Pancettamantel auf rote Bete-Püree mit gebratenem Apfel mit Feldsalat und Walnuss-Vinaigrette anrichten und servieren.



Dessert: „Blätterteig-Rosinen-Schnecken mit Marzipan und Vanillesauce“ von Erdal Yegin

Zutaten für zwei Personen

2 Platte	Blätterteig
250 g	Rosinen
500 g	Marzipanrohmasse
3	Eigelb
4 EL	Zucker
1 EL	Stärkemehl
375 ml	Milch
1	Vanilleschote

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Jeweils zwei Scheiben Blätterteig mit der langen Seite aneinander legen. Vorsichtig mit einem Messer die Seiten verbinden, so dass zwei große Platten entstehen.

Das Marzipan in zwei Teile teilen und dünn ausrollen. Die Marzipanplatten auf den Blätterteig legen. Ränder abschneiden, so dass Marzipan und Teig gleich groß sind. Rosinen auf beide Platten verteilen und verstreichen. Von der langen Seite her aufrollen und die Naht wieder vorsichtig mit einem Messer glätten. Von den Rollen zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

15-20 Minuten backen. Die Schnecken müssen eine goldgelbe Farbe haben. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Eigelb, Zucker und Stärkemehl glatt rühren. Dann die Milch unterschlagen sowie das Mark und die Schote in die Milch geben. Nun auf kleiner Flamme schlagen, bis die Sauce dicklich wird. Sie darf nicht kochen. Die Schote wieder entfernen.

Blätterteig-Rosinenschnecken mit Marzipan anrichten, mit der Vanillesauce garnieren und servieren.



Weihnachtlicher Warenkorb: „Skrei mit roten Linsen und Wirsing-Gemüse“ von Christina Schubert

Zutaten für zwei Personen:

Für den Skrei:

400 g Skrei
4 Scheiben Pancetta
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Linsen:

100 g rote Linsen
1 Stange Porree
300 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
etwas Weißweinessig
2 EL Senf
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Wirsing:

400 g Wirsing
1 Knoblauchzehe
50 ml Gemüsefond
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Rote Linsen in Gemüsefond garen, den geschnittenen Porree dazu geben. Sahne, Salz und Pfeffer dazu geben. Zum Schluss mit Senf und Weißwein abschmecken. Fischfilets waschen und salzen. Die Fischfilets auf dem Linsengemüse acht Minuten garen. Pancetta braten.

Wirsing klein schneiden und in Gemüsefond dünsten. Grob zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen.

Skrei mit roten Linsen und Wirsing-Gemüse anrichten, mit dem Pancetta garnieren und servieren.



**Dessert: „Blätterteigtaschen mit Apfel-Marzipan-Füllung und Schlagsahne“
von Christine Schubert**

Zutaten für zwei Personen:

1 Platte	Blätterteig (ca.40 x 40 cm)
2	Äpfel
100 g	Marzipan
2 EL	Rosinen
?	Amaretto
1	Ei
	geschlagene Sahne, zum Garnieren

Zubereitung:

Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Rosinen in Amaretto einweichen. Äpfel schälen und grob raffeln, Marzipan grob reiben.

Blätterteig ausrollen in Quadrate schneiden und mit dem Marzipan belegen, Geriebenen Apfel mit Rosinen vermengen, kleine Häufchen auf den Marzipan setzen.

Ränder des Blätterteigs mit Ei bestreichen, Täschchen zuklappen und erneut mit Ei bestreichen. 15 Minuten backen.

Blätterteigtaschen mit Apfel-Marzipan-Füllung anrichten und mit Schlagsahne garnieren und servieren.



Weihnachtlicher Warenkorb: „Gebratener Skrei mit Rote-Bete-Püree und Feldsalat“ von Julia Saalbach

Zutaten für zwei Personen:

Für den Skrei:

400 g	Skrei-Filets, ohne Haut
1	Ei ,(Kl. M)
3 Zweige	glatte Petersilie
50 g	Butter

Für das Rote-Bete-Püree:

300 g	Rote Bete
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
	Olivenöl

Für den Feldsalat:

50 g	Walnüsse
100 g	Feldsalat
25 g	Senf
3 EL	neutrales Öl
6 EL	Weißweinessig
100 ml	Gemüsefond

Zubereitung:

Das Ei neun Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und fein hacken. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Butter zerlassen und Eier und Petersilie zugeben.

Skrei waschen und trockentupfen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Skrei darin bei starker Hitze zwei Minuten goldbraun anbraten, wenden und bei mittlerer Hitze zu Ende garen.

Rote Bete schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Fett in einem Topf erhitzen. Zwiebel und rote Bete darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer würzen. 100 Milliliter Wasser zugießen, aufkochen und zugedeckt 15 Minuten garen. Rote Bete stampfen und Salz und Knoblauch abschmecken.

Feldsalat putzen. Einige Walnüsse darüber streuen. Ein Dressing aus Weißweinessig, Öl, Senf, Fond und Zucker mischen. Salat damit marinieren.

Den gebratenen Skrei mit Rote Bete-Püree und Feldsalat anrichten und servieren.



Dessert: „Apfelrosen mit Vanillesauce“ Julia Saalbach

Zutaten für zwei Personen:

Für die Apfelrosen:

1 Platte	Blätterteig
2	Äpfel
50 g	Marzipan
50 g	Rosinen
	Zucker
	Amaretto

Für die Vanillesauce:

50 g	Zucker
250 ml	Milch
3	Eigelb
1	Vanilleschote

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig Rolle aufrollen in fünf Zentimeter breite Streifen schneiden. Zucker darauf verteilen. Äpfel fein hobeln. Mit Amaretto beträufeln. Marzipan zerbröseln und auf dem Blätterteig verteilen. Rosinen ebenfalls darauf verteilen. Äpfel dachziegelartig anordnen und Blätterteig aufrollen. In eine Muffinform setzen im Backofen goldbraun backen.

Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Eigelbe und Zucker mit einem Schneebesen in einer Schüssel cremig rühren. Vanilleschote aus der kochenden Milch nehmen und das Vanillemark rauskratzen. Mark unter die Milch rühren. Kochende Vanillemilch langsam unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Alles in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen. So lange rühren, bis die Vanillesauce leicht angedickt ist.

Apfelrosen mit Vanillesauce anrichten und servieren.