

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2019** ▪
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Nelson Müller



Michael Franzke

Geräucherter Flammlachs mit Meerrettich-Preiselbeer-Dip & Bratapfel mit Marzipanfüllung & Egnogg

Zutaten für zwei Personen

Für den Flammlachs:

400 g Lachsfilet, mit Haut
 ½ TL Wacholderbeeren
 ½ TL Paprikapulver
 ½ TL Pfefferkörner
 ½ TL Meersalz
 1 Prise Chili

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pfeffer und Wacholderbeeren mörsern und mit Salz, Paprikapulver und Chili vermengen. Den Lachs damit würzen und diesen in etwa 3 Zentimeter dicke Stücke schneiden. Unter einer Räucherglocke den Lachs mit der Räucherpistole anröchern. Im Ofen für 10-15 Minuten sanft garen. Zuletzt mit einem Bunsenbrenner anflämmen.

Für den Meerrettich-Preiselbeer-Dip:

2 EL Sahnemeerrettich
 1 EL Preiselbeer-Konfitüre
 1 Zitrone
 1 EL Heumilchjoghurt
 Worcestersauce, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen. Sahnemeerrettich, Preiselbeer-Konfitüre, Joghurt und Zitronensaft in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken. Zum Schluss etwas Zitronenabrieb einrühren.

Für den Bratapfel mit

Marzipanfüllung:

2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
 1 Zitrone
 40 g Marzipanrohmasse
 1,5 cl Rum
 15 g gehackte Haselnüsse
 15 g Rosinen
 15 g Mandelstifte
 2 Zimtstangen
 ½ Prise Zimt
 ½ Prise gemahlene Nelken
 2 EL Butter

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Rosinen in einer Schüssel mit Rum einweichen. Auflaufform mit 1/4 der Butter einfetten.

Den oberen Teil der Äpfel, wie eine Art Deckel, abschneiden.

Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und Äpfel aushöhlen, dabei einen 2 Zentimeter breiten Rand übriglassen.

Zitrone waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Innenseite der Äpfel mit Zitronensaft einreiben.

Haselnüsse und Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten. Restliche Butter schmelzen. Marzipan grob zerbröseln und mit Nüssen, Mandelstiften, Butter, Rumrosinen, Zitronenabrieb, Zimt und Nelken mischen. Masse in die Äpfel füllen und jeweils eine Zimtstange hineinstecken. Deckel aufsetzen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

Für das Eggnogg: Eier trennen und die Eigelbe in eine Metallschüssel geben. Die
8 Eier Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
300 ml Schlagsahne Gemeinsam mit dem Zucker zu den Eiern geben und schaumig schlagen.
1 Liter Vollmilch Über einem sprudelnd kochenden Wasserbaditerrühren und die Milch
150 ml Rum und Sahne währenddessen unterrühren.
160 g Zucker Sobald die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat, den Topf vom
2 Vanilleschoten Herd nehmen und Rum und Zimt unterrühren. Eggnogg danach etwas
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt abkühlen lassen.

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt zusammen anrichten und servieren.



Nydal Chamma

Orientalischer Flammkuchen mit Entenbrust und Hummus & Kaiserschmarrn mit Datteln & Orangen-Dattel-Punsch

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Teig aus Mehl, 500 ml Wasser, Salz und einer Prise Zucker zubereiten und sehr dünn ausrollen.

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust
½ Kopf Blumenkohl
2 EL Butter
100 g Zucker
100 ml Sojasauce
2 EL Honig
2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite einschneiden und ebenfalls auf der Hautseite langsam ohne Öl in der Pfanne anbraten, dann wenden. Anschließend das gebratene Fleisch bei 180 Grad für ca. 4 Minuten in den Ofen geben. Danach die Entenbrust mit Sojasauce und Honig bepinseln, in Alufolie einwickeln und die Pfanne bereitstellen.

Im entstandenen Entenfett den Blumenkohl hineinraspeln, Butter und Zucker hinzufügen und auf mittlerer Temperatur knusprig braten. Daraus Krokant herstellen und zum Garnieren verwenden.

Für den Hummus:

150 g Kichererbsen, aus der Dose
200 g Crème fraîche
200 g Schmand
100 ml Sesampaste
2 Zitronen
100 g Crushed Ice
Arabische 7-Gewürze-Mischung, zum Würzen
Arabischer Zucker, zum Würzen

Für den Hummus Zitronen auspressen. Kichererbsen mit Sesampaste, Schmand, Crème fraîche, Zitronensaft und Crushed Ice mithilfe eines Mixers zerkleinern. Mit arabischer Gewürzmischung und arabischem Zucker würzen.

Für den Flammkuchen-Belag:

1 vorgegarte Rote Bete
150 g Kichererbsen, aus der Dose
2 Zwiebeln
1 Lauchzwiebel
2 Halme Schnittlauch
½ Granatapfel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Nun den Teig mit Hummus bestreichen und mit Kichererbsen und Zwiebeln belegen. Den Flammkuchen danach im Ofen 15 Minuten backen.

Anschließend die gebratene Entenbrust zerkleinern und auf dem Flammkuchen verteilen. Granatapfelkerne ausklopfen. Schnittlauch und Lauchzwiebeln klein schneiden. Zum Schluss mit Granatapfelkernen und hergestelltem Krokant über den Flammkuchen streuen.

Für den Kaiserschmarrn mit Datteln:

100 g Quark
8 Eier
100 g Sahne
100 g Milch
1 Zitrone
250 g kernlose Datteln
1 Vanilleschote
100 g Mehl

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen und die Schale einer Zitrone abreiben. Danach Mehl, Quark, Sahne, 8 Eigelbe, Milch und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und aufschlagen. Eiweiße der acht Eier steif schlagen. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen. Sesamkerne mit Vanillemark zur Masse geben.

Eine beschichtete Form mit Butter einfetten, die Masse hineinfüllen und 20 Minuten backen, einmal wenden. Mit braunem Zucker bestreuen und

100 g brauner Zucker weitere 10 Minuten im Ofen backen.
50 g Butter Anschließend in kleine Stücke zerreißen und in einer Pfanne mit Butter
4 EL Sesamkerne anbraten, mit Puderzucker garnieren. Die Datteln klein schneiden und
6 EL Puderzucker unter den Kaiserschmarrn heben.

Für den Orangen-Dattel-Punsch: Den Orangensaft und den Granatapfelsaft in einen Topf geben und
1 L Orangensaft aufkochen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Nelken,
1 L Granatapfelsaft Zimtstange, Sternanis, Pimentkörner, Kandis und Zitronensaft in den Topf
1 Zitrone dazugeben und erneut aufkochen. Zum Schluss 1 EL Dattelsirup
1 EL Dattelsirup hinzufügen. Das Ganze in eine Tasse geben und die Granatapfelkerne
10 Pimentkörner unterrühren.
1/2 Granatapfel
80 g weißer Kandis
5 Nelken
3 Sternanis
1 Zimtstange

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ute Dreissigacker

Linseneintopf mit Minz-Joghurt & Rotweinkuchen & Winzer-Glühwein

Zutaten für zwei Personen

Für den roten Linseneintopf:

- 250 g rote Linsen
- 1 Möhre
- 1 Knollensellerie
- 1 Knolle Ingwer
- 1 Chilischote
- 1 Zwiebel
- 200 ml Weißwein
- 700 ml Kalbsfond
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Currypaste
- 1 Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- Ras el Hanout, zum Würzen
- Kreuzkümmel, zum Würzen
- 1 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle

Möhre, Sellerie und Ingwer schälen, Zwiebel abziehen und alles in Würfel klein hacken. Rote Linsen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Chili entkernen und klein hacken.

Öl, Currypaste und Tomatenmark in einem Topf erhitzen. Möhre, Sellerie, Zwiebel und Ingwer darin anbraten. Mit dem Kalbsfond ablöschen. Gehackte Chilischote mit Zimt, Nelken und Sternanis in ein Gewürzei füllen und zum Gemüse geben. Etwas einköcheln lassen, nach 20 Minuten Linsen und Wein dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Ras el Hanout, Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Das Gewürzei entfernen.

Für den Minz-Joghurt:

- 150 g Joghurt, 3,5%
- 1 Bund Minze
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Minze abbrausen und klein hacken. Joghurt mit Minze verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schale servieren.

Für den Rotweinkuchen:

- 100 ml Rotwein
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 50 g Schokoladenstreusel
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Kakaopulver
- ½ TL Zimt

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel mit einem Handmixer gut verrühren. Rotwein, Zimt, Kakao, Mehl und Backpulver dazugeben und 50 g Schokostreusel unterheben.

Die Teigmasse zum Schluss in Muffinförmchen füllen und für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für den Winzer-Glühwein: Orange filetieren. Rotwein mit Zimt, Nelken und Sternanis in einem Topf erwärmen. Dazu etwas Honig und Zucker dazugeben und abgießen. Zum Schluss Orangenfilets hineingeben.

- 1 Orange
- 500 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- 1 EL Zucker
- 2 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 EL Honig

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.