

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 1. Dezember 2022 ▪
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Robin Pietsch



Madeline Kain

**Glüh-Gin & Pastinaken-Suppe mit Rosenkohl und
Haselnuss & Pfannkuchen mit Kirschen und Sahne**

Zutaten für zwei Personen

Für das Heißgetränk:

- 50 ml Gin
- 400 ml naturtrüber Apfelsaft
- 2 Orangen
- 1 Stück Ingwer
- 3 Zimtstangen
- 4 Nelken
- 2 Sternanis
- 1 Msp. Piment

Den Apfelsaft in einen Topf geben. Orangen schälen und gründlich auspressen. Schale und Saft in den Topf zum Apfelsaft geben. Ingwer in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.

Anschließend die Zimtstangen, Gewürznelken, Sternanis und Piment in den Topf geben und rund 20 Minuten erwärmen (nicht kochen!). Erst zum Schluss den Gin dazugeben und servieren.

Für die herzhafte Speise:

- 250 g Pastinaken
- 1 kleine Kartoffel
- 100 g Rosenkohl
- 2 Zwiebeln
- 4 EL kernige Haferflocken
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 100 ml Sahne
- 600 ml Gemüsefond
- 100 ml Weißwein
- 1 TL Zucker
- 1 TL ganzen Kümmel
- 1 EL gemahlener Kurkuma
- Rapsöl, zum Braten
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen. Beim Rosenkohl einige feine Blätter abzupfen. Pastinaken und Zwiebeln schälen, waschen und in große Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Kartoffel und Pastinaken darin mit Kurkuma bei starker Hitze 2 Minuten andünsten. Das Gemüse mit Weißwein und Fond ablöschen und in ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen.

Haselnüsse und Haferflocken in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Dann Sahne in die Suppe geben und mit Zucker, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Kümmel mörsern. Die gezupften Rosenkohlblätter kurz in einer Pfanne mit Kümmel anbraten und diese mit der Haselnuss-Haferflocken-Mischung über die Suppe geben und servieren.

Für die süße Speise:

500 g Sauerkirschen im Glas, ohne
Kerne
250 ml Sauerkirsch-Nektar
ca. 20 g Speisestärke
50 g Butter
2 Eier, Gr. M
190 ml Milch
175 g Mehl
1 TL Backpulver
Pflanzenöl, zum Braten
100 g Zucker (1 EL + 75 g + 2 EL
Zucker)
1 Pck. Vanillezucker
1 Zimtstange
1 Prise gemahlene Zimt
1 Prise Salz

Kirschen abtropfen. Nektar, 2 EL Zucker und Zimtstange in einem Topf aufkochen. Inzwischen den restlichen Nektar und Stärke glattrühren. In den kochenden Nektar rühren, aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Kirschen unterheben und weitere ca. 2 Minuten köcheln. Im Topf warmhalten.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eier, Vanillezucker und 75 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Flüssige Butter und Milch unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, unterrühren. Pfanne mit Öl erhitzen und Pfannkuchen in heiße Pfanne geben. Zimt und 2 EL Zucker mischen. Zimtstange aus dem Kompott entfernen. Kompott evtl. noch mal erwärmen. Pfannkuchen mit Kompott anrichten und Zimt-Zucker-Mischung drüberstreuen.

Für die Garnitur:

200 ml Sahne

Sahne steif schlagen.

Das Gericht auf Tellern und in Gläsern anrichten und servieren.



Luisa Lukasczyk

Heißer Apfelpunsch & Fischfrikadelle mit Zitronen-Aioli & Waffel mit Zimt-Sahne

Zutaten für zwei Personen

Für das Heißgetränk:

- 1 L naturtrüber Apfelsaft
- 750 ml Cidre
- 20 ml brauner Rum
- 2 cl Calvados
- 1 Orange
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote

Den Apfelsaft und den Cidre in einen Topf geben und langsam erwärmen. Nicht kochen. Gewürze hinzufügen. Orange heiß waschen und die Schale dünn abschälen und zum Getränk geben. Mit Calvados und Rum abschmecken.

Für die herzhafte Speise:

- 400 g Fischfilet (Lachs, Kabeljau, Zander)
- 100 g Weißbrot
- 100 g Semmelbrösel
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 80 ml Sahne
- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 TL Kapern
- 2 TL Senf
- Butterschmalz, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfilet in sehr feine Würfel hacken. Brot ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in der Sahne einweichen. Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Zitrone heiß waschen und die Schale abreiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls feinhacken. Fisch, ausgedrücktes Brot, Semmelbrösel, Schalotte, Knoblauch und die Kräuter mischen. Ei und Senf hinzufügen und gut mischen. Kapern fein hacken und dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Fischmasse kleine Frikadellen Formen und in den Semmelbröseln wälzen. Anschließend in dem heißen Fett goldbraun anbraten.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen und nicht auf atlantischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen:

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang (alle Fangmethoden))

Für die Zitronen-Aioli:

- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 200 ml Pflanzenöl
- 1 TL weißer Balsamico
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei zusammen mit dem Senf in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Mixstab kurz verquirlen. Danach nach und nach das Öl unter ständigem Mixen hineinfließen lassen, bis eine Emulsion entsteht. Knoblauch abziehen und hacken. Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Zitronenabrieb, Knoblauch, Salz, Pfeffer und weißen Balsamico hinzufügen und noch einmal aufmixen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die süße Speise:	Butter in einem Topf zerlassen. Butter mit 50 g Zucker, einer Prise Salz und dem Mark einer Vanilleschote verrühren. Eier einzeln dazugeben und alles schaumig schlagen. In einer weiteren Schüssel Mehl, Stärke und Backpulver mischen und die Buttermischung hinzufügen. Nun Milch und
3 Eier	100 ml Sahne angießen und alles zu einem homogenen Teig verquirlen.
125 g Butter	Teig 15 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit das Waffeleisen vorheizen und mit Öl bepinseln. 200 ml Sahne mit dem Zimt und dem
100 ml Milch	Zucker steif schlagen und bis zum Servieren beiseitestellen.
300 ml Sahne	Anschließend eine Kelle Teig in das Waffeleisen geben und die Waffeln
225 g Mehl	jeweils für ca. 5 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Am Ende
25 g Speisestärke	Puderzucker über die Waffel stäuben.
2 TL Backpulver	
100 g Zucker	
Etwas Puderzucker, zum Bestäuben	
1 Vanilleschote	
1 TL Zimt	
1 Prise Salz	
Öl, zum Bepinseln	

Das Gericht auf Tellern und in Gläsern anrichten und servieren.



Pepe

Heißer Spekulatius-Likör mit Lebkuchenbrösel- Milchschaum & Herzhafter Lángos & Pralinen

Zutaten für zwei Personen

Für das Heißgetränk:

90 ml Vollmilch
100 ml Vollmilch, zum Schäumen
85 g Sahne
70 g Nuss-Nougat-Creme
85 ml Weinbrand
1 Stück Lebkuchen
1 Vanilleschote
1 TL Lebkuchengewürz
½ TL Zimt

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Nuss-Nougat-Creme dazugeben und schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten unterrühren. Mit einem Stabmixer gründlich pürieren. Likör durch ein Haarsieb gießen und warm in die vorhandenen Gläser gießen. Zum Schluss noch die aufgeschäumte Milch dazugeben und mit Lebkuchenbröseln bestreuen.

Für die herzhaftete Speise:

1 Knoblauchzehe
500 g Naturjoghurt
100 ml saure Sahne
2 EL Schmand
80 g geriebener Gouda + zusätzlich
geriebener Käse
500 g Mehl
1 TL Backpulver
½ Bund Schnittlauch
Öl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und im Anschluss ganz grob mit dem Naturjoghurt verkneten. Sobald das Ganze grob zu einem Teig zusammengekommen ist, geriebenen Käse hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig schön geschmeidig aussieht. Zu 8 gleichgroßen Kugeln formen. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie abdecken. Ca. 10 Minuten ruhen lassen. Kugeln nach und nach zu dünnen Faden ausrollen, mit dem Käse füllen und wieder ausrollen. In ausreichend Öl ausbacken.

Saure Sahne und Schmand in eine Schüssel geben, den Knoblauch abziehen, fein hacken und dazugeben. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und am Ende über dem Schmand auf den Langos verteilen.

Für die süße Speise:

150 g Spekulatius-Kekse
50 g gemahlene Mandeln, für den Teig
20 g gemahlene Mandeln, zum
Bestäuben
50 g Vollmilch Schokolade
25 ml Sahne
1/5 TL Zimt
1/5 TL Spekulatiusgewürz

Spekulatius-Kekse im Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen. Etwa zwei Drittel der Spekulatius-Brösel, die gemahlene Mandeln, die Sahne, Zimt und Spekulatiusgewürz hinzugeben und gut vermischen. Die Mischung in einer kleinen Schüssel ca. 15 Minuten kalt stellen. Anschließend mit den Händen kleine Kugeln formen. Die geformten Kugeln einmal in den zerhackten Spekulatius wälzen, die andere Hälfte in den Mandeln wälzen.

Das Gericht auf Tellern und in Gläsern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 1. Dezember 2022 ▪**
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ Zusatzgericht von Robin Pietsch



Weißer Glühwein & Schmalzstulle mit Grünkohl, Knacker und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für das Schmalzbrot:

2 Scheiben dick geschnittenes
Mischbrot
2 gute EL Grieben-Schmalz + etwas
mehr, zum Anrichten

Das Grieben-Schmalz in eine Pfanne geben und das Brot drauflegen.
Von einer Seite knusprig anbraten.

Für den Knacker:

1 Knacker/Knackwurst
1 Handvoll frischer Grünkohl
Butter, zum Braten
1 Prise Zimt
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In der „Schmalzbrot-Pfanne“ Knacker mit etwas Butter von allen Seiten
scharf anbraten, salzen und pfeffern und entnehmen. Gezupften
Grünkohl in die selbe Pfanne geben und mit etwas Zucker und Zimt
karamellisieren. Knacker in Scheiben schneiden und zusammen mit
Grünkohl und etwas frischem Grieben-Schmalz auf dem Brot verteilen.



**PROFI
TIPP**

Grünkohl kann man auch roh essen. Einfach den Grünkohltrieb
herausschneiden und Grünkohlblatt waschen. Er wird jedoch
bekömmlicher, wenn Sie ihn etwa 5 Minuten in Salzwasser blanchieren.

Für die Preiselbeeren:

1 kleines Glas Preiselbeeren
Stärke, zum Andicken

Preiselbeeren ggf. mit etwas Stärke andicken und zum Schluss einige
Löffel auf die Stulle geben.

Für den Glühwein:

400 ml Weißwein
50 ml brauner Rum
2 Orangen
5 Nelken
2 Kardamom
½ Zimtstange
2 Sternanis
2x Kandiszucker-Sticks, zum Anrichten

Weißwein mit Gewürzen und Orangenvierteln in einen Topf geben und
langsam erhitzen (nicht kochen). Nach Belieben mit etwas braunem Rum
verfeinern.

Das Gericht auf Tellern und in Gläsern anrichten und servieren.