

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2022** ▪  
**Adventliches Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Lukas Kurth**

**Lammfilet im Tramezzini-Mantel mit Rotwein-Schokoladen-Sauce, Kartoffelpüree und Orangen-Gel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lammfilet:**

4 Lammfilets  
80 g Hühnerfilet  
40 ml kalte Sahne  
2 Tramezzini-Scheiben  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hühnerfilet grob würfeln und mit Salz und Pfeffer in einen Zerkleinerer geben. Die kalte Sahne nach und nach dazu geben, bis eine feine und cremige Konsistenz entsteht. In eine kleine Schüssel umfüllen und kaltstellen.

Silberhaut an den Lammfilets quer zur Faser einritzen. Die Filets bei sehr hoher Hitze kurz in Butterschmalz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen.

Tramezzini-Scheiben mit der Farce bestreichen, je zwei Lammfilets auf eine Scheibe legen und eng einwickeln. Röllchen in Butterschmalz von allen Seiten knusprig anbraten und im vorgeheizten Ofen nachgaren.

**Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce:**

30 g Zartbitterschokolade, 70 %  
Kakaoanteil  
½ Orange  
200 ml Rotwein  
4 EL Rinderfond  
2 EL Zucker  
1 Zimtstange  
Salz, aus der Mühle

Eine Orangescheibe abschneiden. Rotwein mit der Zimtstange und der Orangescheibe um etwas weniger als die Hälfte in einem Topf einkochen. Hitze stark reduzieren, Orangescheibe und Zimtstange entfernen. Schokolade, Rinderfond, Zucker und Salz hinzufügen und kräftig rühren. Die Sauce soll eine sirupartige Konsistenz erreichen.

**Für das Kartoffelpüree:**

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
200 g Butter  
150 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kochendes Wasser geben.

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und zu einer ganz leichten Nussbutter bräunen, dann mit der Sahne ablöschen. Hitze reduzieren. Kartoffeln abgießen und kurz ausdämpfen lassen.

Kartoffeln durch ein Sieb in den Topf mit der Sahne-Butter streichen, vorsichtig verrühren und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

**Für das Orangen-Gel:**

2 Orangen  
20 g Zucker  
3 g Agartine  
1 Schale mit Eis

Orangenschale abreiben. Orangen halbieren und 200 ml Saft auspressen. Orangensaft mit Abrieb und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und Agartine einrühren. Sobald die Masse geliert ist, mit einem Pürierstab zu einem feinen Gel mixen. In ein flaches, breites Gefäß geben und im Eisbad abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Lisa Marie Köhler**

## **Nuss-Nudeln mit Zwetschgenröster und Bratapfel-Eis**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Nuss-Nudeln:**  
300 g mehlig kochende Kartoffel

1 Ei  
60 g Butter  
80 g geriebene Mandeln  
35 g Kartoffelstärke  
20 g Mehl  
1 EL Ruck-Zuck-Grieß  
1 EL Puderzucker  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, säubern, schälen und klein schneiden. In Salzwasser garen, abgießen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, 20 g der Kartoffelstärke und den Grieß einarbeiten. Ei trennen, das Eigelb zur Kartoffelmasse geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Ggf. restliche Kartoffelstärke einarbeiten. Aus dem Teig Schupfnudeln formen und diese in Salzwasser garen.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Darin Mandeln und Puderzucker anrösten. Die abgetropften Schupfnudeln in der Nussmischung wälzen.

**Für den Zwetschgenröster:**

250 g Zwetschgen  
1 Zitrone  
6 EL Rotwein (Merlot)  
2 EL roter Portwein  
1 Vanilleschote  
1 kleine Ceylon-Zimtstange  
2 Kapseln Kardamom  
40 g brauner Zucker  
1 TL Speisestärke

Zwetschgen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Zucker erwärmen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 1 TL Zitronensaft, Zwetschgen, Vanilleschote, Zimtstange und Kardamom mit in den Topf geben und bei niedriger Temperatur einkochen lassen. Vor dem Servieren ggf. mit Speisestärke andicken.

**Für das Bratapfel-Eis:**

200 g Apfelmus  
1 Zitrone  
100 g Joghurt, 3,5% Fett  
75 ml Schlagsahne  
2 EL flüssiger Honig  
½ TL gemahlener Ceylon-Zimt  
1 Vanilleschote

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zitronenabrieb, Vanillemark, Apfelmus, Joghurt, Sahne, Honig und Zimt verrühren. Masse für 10 Minuten in das Tiefkühlfach stellen und anziehen lassen. Dann in die Eismaschine füllen und Eis herstellen.

**Für die Garnitur:**

Apfeldicksaft, zum Beträufeln  
1-2 Zweige Minze

Gericht mit Apfeldicksaft beträufeln und mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Björn Rettig**

## **Rehrücken mit Lebkuchensauce, Sellerie-Kürbispüree und frittiertem Rosenkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Rehrücken:**

300 g Rehrücken  
2-3 Wacholderbeeren  
1 Zweig Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
Butter, zum Braten  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken in etwas Öl kurz bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten und zum Warmhalten in den vorgeheizten Ofen geben. Wenn die anderen Komponenten fertig sind, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Wacholder, Lorbeer und Rosmarin kurz nachbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Lebkuchensauce:**

Karkassen und Parüren vom Rehrücken  
60 g brauner Lebkuchen ohne Guss/Glasur und ohne Oblate  
75 g Knollensellerie  
½ Karotte  
½ Petersilienwurzel  
Kalte Butter, zum Binden  
400 ml Wildfond  
125 ml Rotwein  
100 ml Johannisbeersaft  
½ EL Tomatenmark  
Stärke, zum Binden  
½ Lorbeerblatt  
½ TL Wacholderbeeren  
2 TL gemahlener Zimt  
1¾ TL gemahlener Piment  
¾ TL gemahlener Ingwer  
½ TL gemahlener Koriander  
½ TL gemahlener Anis  
¼ TL gemahlener Kardamom  
¼ TL gemahlener Nelken  
¼ TL gemahlener Fenchelsamen  
5-6 Pfefferkörner  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Rehkarkassen und -parüren kräftig in einem Topf anrösten.

Knollensellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und klein schneiden. Wurzelgemüse zu den Rehabschnitten in den Topf geben und mitrösten. Mit Tomatenmark leicht tomatisieren und nach und nach mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Einkochen lassen und mit 250 ml Wildfond auffüllen. Lebkuchen, Lorbeer, Wacholderbeeren, Zimt, Piment, Ingwer, Koriander, Anis, Kardamom, Nelke, Fenchelsamen, ¼ TL Muskat, Pfefferkörner und Salz hinzufügen. Köcheln lassen. Restlichen Wildfond angießen.

Sauce passieren und nach Geschmack leicht mit Butter oder Stärke binden.

### **Für das Sellerie-Kürbispüree:**

200 g Hokkaido-Kürbis  
200 g Knollensellerie  
1 Zitrone  
200 ml Sahne  
250 ml Milch  
Zimt, zum Abschmecken

Kürbis putzen und schälen. Sellerie schälen. Kürbis und Sellerie klein schneiden. In einen Topf geben und mit Sahne und Milch auffüllen bis alles bedeckt ist. Jeweils eine Prise Zucker und Salz zufügen. Gemüse vorsichtig aufkochen und bei offenem Topf in ca. 10-15 Minuten weich köcheln lassen.

Von der Kochflüssigkeit etwa 1 Tasse auffangen, den Rest abgießen. Gemüse pürieren, anschließend durch ein Haarsieb streichen, so dass

Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

ein glattes Püree entsteht. Sollte die Konsistenz dabei zu fest sein, etwas Kochflüssigkeit einrühren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Püree mit Zitronensaft, Zimt, Zucker, Salz und Cayenne abschmecken.

**Für den Rosenkohl:**  
150 g Rosenkohl  
Maiskeimöl, zum Frittieren  
Fleur de sel, zum Würzen

Rosenkohl vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen vierteln. Fett in einer Fritteuse erhitzen und dann den Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange frittieren, bis der Rosenkohl beinahe zu dunkel ist. Rosenkohl aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

**Für die Garnitur:**  
2 Blüten vom Winterestragon (alternativ  
gelbe oder rote essbare Blüten)

Gericht mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tanita Erski

## Kürbis-Risotto mit gebratenem Kabeljau und knusprigen Salbeiblättern

Zutaten für zwei Personen

### Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à ca. 200 g, ohne Haut  
1 Zitrone  
2 TL Mehl  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rund 10 Minuten vor dem Fertigwerden des Risottos die Fischfilets kalt abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zitronensaft drüber pressen und kurz in Mehl wälzen. Olivenöl erhitzen und den Fisch in das heiße Öl legen. Fisch ca. 4 Minuten braten, dann wenden und nochmals für 1-2 Minuten fertig braten.



Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Oktober 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee (I), Norwegische See (II) -Küstennahe Fischerei (Stellnetze, Langleinen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Belte und Sunde (IIIb & IIIc), Westlich von Bornholm (III d.24), Zentrale Nordsee (IVb) (Stellnetze)

### Für das Risotto:

300 g Hokkaido-Kürbis  
70 g Risottoreis  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
30 g Parmesan  
1 EL Butter  
100 ml Weißwein  
150 ml Gemüsefond  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl im Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin kurz andünsten. Kürbiswürfel hinzugeben und für einige Minuten mit braten. Dann den Risottoreis dazugeben und solange braten bis er glasig wird. Gelegentlich umrühren.

Mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond dazugeben und langsam köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist. Gelegentlich umrühren. Butter hinzugeben. Parmesan reiben und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Salbeiblätter:

6 Salbeiblätter  
2 EL Olivenöl

Salbeiblätter in Olivenöl knusprig braten, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Garnitur:

10 g Parmesan  
1 Zitrone

Parmesan reiben und über das Gericht streuen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und ebenfalls über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.