

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2022** ▪
„Adventliches Leibgericht“ mit Mario Kotaska



Andrea Schönfelder

**Rehmedaillons mit Cranberry-Chutney, Spitzkohl und
Kräuter-Gremolata**

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

4 Rehmedaillons, à 60 g, aus dem Rücken
 1 Orange
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 4 Pimentkörner
 100 g Butter
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Orangenschale in Zesten abreißen. Rehmedaillons mit Salz würzen und in einer Pfanne in 2 EL Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, für 20 Minuten in den Ofen geben. Danach in der Reh-Pfanne die Butter zusammen mit den Gewürzen, Kräutern und etwas Orangenzesten bräunen. Rehmedaillons in die Pfanne kurz zurückgeben und aromatisieren.

Für das Cranberry-Chutney:

150 g Cranberries
 1 Limette
 1 Orange
 10 g Ingwer
 50 ml roter Portwein
 50 ml Balsamicoessig
 100 g brauner Zucker
 1 TL Senfkörner
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Cranberries waschen. Orangen- und Limettenschale in Zesten abreißen den Saft der ganzen Limette und halben Orange auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Cranberries zugeben und kurz darin schwenken. Limettensaft, Orangensaft, Ingwer, Senfkörner, Portwein und Balsamico zugeben und ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Mit Chiliflocken und Salz würzen und mit einem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Orangen- und Limettenzesten einarbeiten.

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl
 2 Scheiben Bacon
 100 ml Sahne
 2 Zweige Majoran
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl waschen, Strunk herausschneiden und klein schneiden. Bacon in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Den geschnittenen Spitzkohl zum Speck hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne aufgießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. 3 Majoranblättchen zum Garnieren beiseitelegen, mit den übrigen Blättern den Spitzkohl abschmecken.

Für die Kräuter-Gremolata:

½ Bund Petersilie
 ½ Bund Kerbel
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Zitrone
 100 g Butter
 75 g Panko
 20 g gemahlene Mandeln
 Salz, aus der Mühle

Butter in der Pfanne aufschäumen. Panko und gemahlene Mandeln mit in die Pfanne geben und anrösten, bis die Brösel eine goldbraune Farbe annehmen, mit Salz abschmecken.

Ca. 1 TL Zitronenschale fein abreiben. Petersilie und Kerbel zupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter mit dem Zitronenabrieb zur Bröselmischung geben und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Hasselbusch

Weihnachtliche Wirsingroulade von der Ente mit Miso-Rahm, Austernpilzen und gefüllten Gnocchi-Knödeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Wirsingroulade:

- 1 Wirsingkohl
- 2 Entenkeulen
- 1 Entenleber
- 100 ml Sahne
- 1 Ei
- 2 getrocknete Aprikosen
- 1 Zweig Majoran
- 2 EL Pinienkerne
- Zimt, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Wirsingkohl pro Person ein schönes Blatt abziehen, in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und die dicken Rippen herausschneiden. Von den Entenkeulen das Fleisch auslösen. Ausgelöstes Entenfleisch sowie die Leber von Sehnen befreien. Die Hälfte des Entenfleisch mit dem Messer klein hacken und für später aufbewahren. Die andere Hälfte des Entenfleisch und die Leber salzen. Beides mit Sahne und dem Ei mit einem Mixstab pürieren.

Pinienkerne grob hacken, Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Majoran hacken, sodass ein Esslöffel entsteht. Pinienkerne, Aprikosen und Majoran mit dem gehackten Entenfleisch und der pürierten Entenfleischmasse zu einer Art Farce vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Das Kohlblatt mit etwa 3 Esslöffel der Entenfarce einstreichen, von unten nach oben einrollen, etwa bei der Hälfte die Seiten des Kohlblattes einschlagen, dann fertig aufrollen.

Für den Miso-Rahm:

- 50 g Crème fraîche
- 100 ml Entenfond
- 1 TL Misopaste

Rouladen mit etwas Entenfond und eingerührter Misopaste in einen Bräter geben, einmal kurz aufkochen und zugedeckt bei kleinster Flamme ca. 10-15 Minuten garziehen lassen. Dann die Rouladen herausnehmen. Miso-Entensud passieren und mit etwas Crème fraîche verrühren. Kurz aufkochen lassen und an die Seite stellen.

Für die Gnocchi-Knödel:

- 250 g festkochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 75 g Mehl
- 25 g Kartoffelmehl
- Mehl, für die Arbeitsfläche
- ½ TL Salz
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und für ca. 15-20 Minuten je nach Größe in Salzwasser garkochen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Sobald die Kartoffeln etwas abgekühlt sind, Mehl, Eigelb und Salz hinzugeben und mit den gepressten Kartoffeln verkneten. Danach löffelweise das Kartoffelmehl einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebrig ist. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 3 cm dicken Rolle formen. Diese zunächst in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, anschließend mit bemehlten Händen leicht flach drücken.

Für die Füllung:

- 100 g frischer Babyspinat
- ½ Knoblauchzehe
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Parmesan
- Butter, zum Anbraten
- 50 g Pinienkerne
- 15 g Petersilie
- 3 EL neutrales Öl
- Cayennepfeffer, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und die Hälfte hacken. Spinat, Petersilie und Pinienkerne ebenfalls hacken. Parmesan fein reiben und mit Ziegenfrischkäse, Knoblauch, Spinat, Pinienkernen und Petersilie gründlich vermischen. Die Masse mit Salz und Cayennepfeffer würzen und zu etwa 1 cm kleinen Kugeln formen. Jeweils eine Käse-Kräuter-Kugel in die vorbereiteten Teigstücke legen und mit dem Teig zu einem geschlossenen Gnocchi umhüllen.

Etwas Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi-Knödel in heißen Öl ca. 8 Minuten goldbraun anbraten.

Für die Austernpilze: Pilze putzen. Butter in einer Pfanne nicht zu heiß werden lassen und die
4 Austernpilze Austernpilze kurz 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten, danach salzen
Butter, zum Anbraten und pfeffern.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Brigitte Jimenez-Guder

Saltimbocca vom Hirsch mit Tagliatelle, Wacholdersauce und Gewürzäpfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Semola
100 g Mehl, Type 00
2 Eier
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Semola, Mehl, ein Eigelb, ein ganzes Ei, Öl und Salz vermengen und zu einem festen Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben. Den Tag danach auspacken und mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle formen. Ca. 4 Minuten in kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Gewürzäpfel:

150 g säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
50 ml Portwein
150 ml Rotwein
2 Zimtstangen
2 Lorbeerblätter
2 Sternanis
½ EL Speisestärke
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in jeweils 3 Spalten schneiden. Zucker in einem flachen breiten Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Weine und Gewürze dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren. Gewürze entfernen und den Sud unter Rühren mit der Stärke binden. Apfelstücke nun dazugeben und 5-6 Minuten bei schwacher Hitze garen. Mit Salz würzen.

Für die Wacholdersauce:

1 Schalotte
7 Wacholderbeeren
200 ml Wildfond
2 EL Weißwein
25 ml Schlagsahne
1 EL Crème fraîche
1 EL Butter
1 EL Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Schalotte darin glasig andünsten. Mit Wein und Wildfond ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Sahne, Crème fraîche, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer dazugeben. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und hinzugeben. Erneut auf die Hälfte einkochen und die Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen und die Sauce warm stellen. Zum Schluss schaumig aufschlagen.

Für das Saltimbocca vom Hirsch:

4 Hirschrückenmedaillons à 80 g
4 Scheiben Parmaschinken
1 Zweig Salbei
3 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Medaillons einzeln zwischen Frischhaltefolie legen und vorsichtig 2-3 mm dünn klopfen. Folie wieder entfernen. Fleischscheiben jeweils auf einer Hälfte mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen, etwas überklappen und mit Holzstäbchen zusammenstecken. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern und pro Seite 3 Minuten bei starker Hitze darin braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Robin Hergel

Rinderfilet mit Steckrübenstampf, Portwein-Schalotten und Bohnen-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Olivenöl bepinseln und richtig heiß werden lassen. Das Fleisch dann von beiden Seiten scharf anbraten. Je nach Dicke noch kurz bei mittlerer Hitze weiterbraten. Danach für 5-10 Minuten bei 150 Grad in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 55-56 Grad erreicht ist. Aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 3 Minuten nachziehen lassen. Vor dem Servieren aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Steckrübenstampf:

400 g Steckrübe
150 ml Apfelsaft
50 g Sushi-Ingwer
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steckrübe schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Einen Teil der Butter in einem Topf zerlassen. Steckrübenwürfel dazugeben und farblos anbraten. Leicht salzen und mit Apfelsaft ablöschen. Topf abdecken und Steckrübe für 15-20 Minuten weichkochen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, bräunen und eine Nussbutter herstellen. Sushi-Ingwer fein hacken.

Gekochte Steckrübenwürfel nun durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Nussbutter und Ingwer dezent dazugeben.

Für den Bohnen-Apfel-Salat:

100 g Kenia Bohnen
1 Apfel
½ Bund Bohnenkraut
3 EL Apelessig
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Enden der Bohnen entfernen und die Bohnen in kleine Ringe schneiden. Apfel um das Kerngehäuse herum in Scheiben schneiden und fein würfeln. Bohnen in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Bohnenkraut hacken.

Bohnen, Apfelwürfel und Bohnenkraut in einer Schüssel zu einem Salat vermengen und mit Salz und Essig abschmecken.

Für die Portwein-Schalotten:

3 Schalotten
200 ml roter Portwein
50 ml Himbeeressig
1 Zimtstange
1 Lorbeerblatt
50 g Butter
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin scharf anbraten und salzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Portwein in einer neuen großen Pfanne erhitzen. Himbeeressig, Zimtstange und Lorbeerblatt hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb geben und die Butter hinzugeben. Nochmal aufkochen lassen. Gebratene Schalotten dazugeben und 3-5 Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur:

Bohnenkraut, zum Garnieren
Essbare Blüten, zum Garnieren
Grobes Meersalz, zum Garnieren

Gericht mit Bohnenkraut und Blüten garnieren, mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Matilde Keizer

Zweierlei vom Bacalhau: Brandade & Frittierte Bällchen mit Salsa verde

Zutaten für zwei Personen

Für das Zweierlei vom Stockfisch:

500 g eingeweichter gesalzener
Bacalhau
2 mehligkochende Kartoffeln
5 Knoblauchzehen
1 Liter Milch

Die Haut von dem Fisch entfernen und den Fisch in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen.

Fisch, Knoblauch und Kartoffeln mit Milch zum Kochen bringen. Weiter kochen bis die Kartoffeln nach ca. 10 Minuten weich sind. Sobald der Fisch und die Kartoffeln gar sind, beides mit allen Knoblauchzehen aus der Milch nehmen und die Milch aufbewahren. Zwei Knoblauchzehen für die Brandade aufbewahren, die anderen entsorgen.

Für die Brandade:

150 ml Olivenöl
Szechuan Pfefferkörner, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Die Hälfte vom gegarten Fisch in einen kleinen Topf geben. Die Hälfte der Kartoffeln und zwei der übrig gebliebenen Knoblauchzehen dazugeben.

Mit einem Holzlöffel zermatschen. Etwas von der übrigen Milch hinzugeben und immer weiter rühren, danach Olivenöl dazugeben. Abwechselnd Milch und Olivenöl weiter dazugeben und weiterrühren, bis eine Masse entsteht, die noch Stücke hat. Am Ende mit wenig Salz würzen und bis zum Servieren kühl stellen. Zum Schluss mit Olivenöl und Szechuan Pfeffer abschmecken.

Für die Bällchen:

1 Peperoni
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone
1 Ei
3 Zweige Petersilie
3 EL Mehl
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die übrige Hälfte der Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse auspressen.

Petersilie klein schneiden und dazugeben. Peperoni sehr fein schneiden, je nach Schärfegrad ganz oder nur die Hälfte hinzufügen. Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben und dazugeben. Knoblauchzehe abziehen und hineinreiben. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den übrigen Fisch und das Ei dazugeben und untermischen. Aus der Fischmasse kleine Bällchen formen und in Mehl wälzen. Kurz ruhen lassen und danach in heißem Öl frittieren.

Für die Salsa verde:

1 Scheibe Weißbrot
1 Knoblauchzehe
2 Sardellen
1 EL Kapern, in Salz eingelegt
1 Bund Petersilie
3 EL Weißweinessig
100 ml Olivenöl

Die Rinde von dem Weißbrot entfernen und das weiche Brot in Stücke schneiden. In Weißweinessig einweichen. Knoblauchzehe abziehen.

Sardellen, Kapern und Knoblauch in einen Multizerkleinerer geben. Brot ausdrücken und dazugeben. Alles kleinmixen. Petersilie dazugeben. Olivenöl langsam zwischendurch beim Mixen hinzufügen und zu einer Sauce weitermixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

1 Peperoni
1 TL Zucker
1 TL Weißweinessig
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren und als Garnitur über die Bällchen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Reinders

Hasenfilet im Haselnuss-Mantel mit Cranberry-Walnuss-Paste, zerpflücktem Rösti und Kräuter-Coulis

Zutaten für zwei Personen

Für das Hasenfilet im Haselnuss-Mantel:

- 2 Hasenfilets, à 200 g
- 60 g gehackte geröstete Haselnüsse
- 1 TL gemahlene Paprikapulver
- 1 Prise Spekulatiusgewürz
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Cranberry-Walnuss-Paste:

- 150 g getrocknete Cranberries
- 2-3 TL Zucker
- 5 Walnuskerne
- 4 EL Walnussöl
- 1 Prise gemahlene Nelken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den zerpflückten Rösti:

- 6 mehligkochende Kartoffeln
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Butter
- 3 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuter-Coulis:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 50 ml Gemüsefond
- 60 g Petersilie
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer kleinen Schale die gehackten Haselnüsse mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Spekulatiusgewürz vermischen. Die Hasenfilets in Olivenöl beidseitig wenden. Danach in der Haselnuss-Mischung wälzen und andrücken, so dass viel davon am Filet haften bleibt. Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und die Filets rundherum kurz scharf anbraten, vorsichtig wenden. Sobald das Fleischthermometer 54 Grad erreicht hat, aus der Pfanne nehmen und für ca. 20 Minuten im Ofen garziehen lassen.

Die getrockneten Cranberries vor der Zubereitung 10-15 Minuten in Wasser einweichen, danach das Wasser abgießen. 200 ml Wasser und den Zucker aufkochen. Die eingeweichten Cranberries darin einkochen, bis nur noch wenig Wasser vorhanden ist. Danach den Topf beiseite stellen und den Inhalt in einem Messbecher abkühlen lassen. Walnuskerne klein hacken und zusammen mit dem Walnussöl in den Messbecher geben. Mit einem Pürierstab eine homogene Masse herstellen und diese mit gemahlene Nelken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine große Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln schälen und über eine grobe Reibe hobeln. 1,5 Esslöffel Öl in die Pfanne geben, die Hälfte der gehobelten Kartoffeln in der gesamten Pfanne verteilen und goldbraun anrösten. In der Zwischenzeit oben auf den Rösti Salz, Pfeffer und abgepflückte Thymianblätter geben. Anschließend einen Esslöffel Butter auf den großen Rösti geben und ihn wenden. Nachdem auch die Unterseite goldbraun ausgebacken ist, Rösti mit einem Pfannenwender in kleine Teile rupfen und am Ende mit einer viereckige Anrichteform ausstechen. Für die zweite Portion den Vorgang wiederholen.

Petersilie und Rosmarin in heißem Wasser kurz blanchieren, abtropfen lassen und ausdrücken. Rosmarinnadeln abzupfen. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Fond in einem Topf mit Sahne, Schalotten und Knoblauch zum Kochen bringen und die Temperatur auf die Hälfte reduzieren. Petersilienblätter, Rosmarinnadeln und Crème fraîche unterrühren und alles zwei Minuten köcheln lassen. Die eingekochte Masse in einem schmalen Gefäß pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.