

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Dezember 2022** ▪
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Mario Kotaska



Andrea Schönfelder

**Granatapfel-Vanille-Glühwein & Champignons mit
Knoblauchcreme und Crostini & Quark-Krapfen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Granatapfel-Vanille-

Glühwein:

- 600 ml Rotwein
- 400 ml Granatapfelsaft
- 1 Orange
- 50 g Granatapfelkerne
- 1 Vanilleschote
- 4 Nelken
- 60 g Zucker

Mit einem Sparschäler etwas Orangenschale von der Orange entfernen. Rotwein und Granatapfelsaft in einem Topf erwärmen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und die Schote mit Orangenschale, Zucker und Nelken in den Topf dazugeben. Einen Esslöffel Zucker zum Verzieren aufbewahren. Das Ganze 15 Minuten ziehen lassen, nicht kochen!

Orange filetieren und mit dem übrigen Zucker ein Glas mit Zuckerrand verzieren. Orangenfilets und Granatapfelkerne in ein Glas geben und mit heißem Glühwein aufgießen.

Für die Champignons:

- 300 g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und den unteren Rand abschneiden. Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen bis das Öl fast raucht. Champignons 5 Minuten darin heiß anbraten. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zu den Champignons geben. 5 Minuten anbraten, danach geräuchertes und edelsüßes Paprikapulver dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knoblauchcreme:

- 150 g Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Halme Schnittlauch
- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL Ahornsirup
- 1 TL Weißweinessig
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Salz

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Crème fraîche mit Weißweinessig, Mayonnaise und Olivenöl verrühren. Knoblauchzehe abziehen, mit einer feinen Reibe reiben und dazugeben. Anschließend 1 EL Schnittlauch unterrühren und die Creme mit Ahornsirup und Salz abschmecken.

Für die Crostini:

- ½ Baguette vom Vortag
- 1 Bund Rosmarin
- 100 g Butter
- Salz, aus der Mühle

Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen bis sie schäumt. Baguette vom Vortag in Scheiben schneiden. Baguettescheiben mit Rosmarin in der Pfanne knusprig anbraten und mit Salz abschmecken.

Für die Quark-Krapfen:

250 g Magerquark
2 mittelgroße Eier
200 g Weizenmehl, Type 450
½ Pck. Backpulver
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
50 g Speisestärke
1 EL Lebkuchengewürz
500 g Butterschmalz, zum Ausbacken

Eier, 100 g Zucker und Vanillezucker einige Minuten schaumig schlagen. Magerquark, Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Mit leicht bemehlten Händen kleine Kugeln formen und in dem heißen Fett ca. 4 Minuten ausbacken. Gold gebackene Krapfen mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen. Übrigen Zucker mit Lebkuchengewürz in einem Teller vermischen und die Krapfen darin wälzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.