

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



Julian Reinders

Birnen-Weißwein-Punsch & Tornado-Potatoes am Spieß mit Orangen-Mayonnaise & Weihnachtliche Waffeln mit Blaubeer-Zimt-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Birnen-Weißwein-Punsch:

- 2 Birnen
- 1 Apfel
- ½ Orange
- 500 ml Birnensaft
- 500 ml naturtrüber Apfelsaft
- 500 ml trockener Weißwein
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1 EL gemahlene Nelke

Einen mittelgroßen Topf mit 150 ml Wasser erhitzen. Parallel dazu Birne und Apfel waschen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Ebenfalls die Orange warm abwaschen und die Hälfte der Schale dünn abschneiden. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sobald das Wasser kocht Obstwürfel, Orangenschale, Zimtstange, Vanillemark, Nelke, Apfelsaft und Birnensaft in den Topf hinzugeben. Alles ca. 20 Minuten einkochen und kurz vor Ende den Weißwein dazugeben. Weitere zwei Minuten erhitzen und heiß servieren.

Für die Tornado-Potatoes:

- 8 kleine bis mittelgroße Kartoffeln
- ½ Bund Petersilie
- 1 L Frittierfett
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen. Kartoffeln abwaschen und abtrocknen. Anschließend jede Kartoffel auf einen Holz- oder Metallspieß spießen. Dabei sollte sich die Kartoffel mittig auf dem Spieß befinden, damit sie nicht beim Schneiden herunterfällt. Kartoffeln von oben nach unten mit einem Messer in Form einer Spirale einschneiden und vorsichtig auseinanderziehen. Die Tornado-Potatoes in die heiße Fritteuse legen und goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Vor dem Servieren die Petersilie klein schneiden und als Garnitur darüber streuen.

Für die Orangen-Mayonnaise:

- 1 Orange
- ½ Zitrone
- 1 Ei
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig
- 175 ml Rapsöl
- ½ TL Kurkuma
- Salz, aus der Mühle

Ein hohes Gefäß bereitlegen. Das Ei aufschlagen und mit Salz, Senf und 1 EL ausgepresstem Zitronensaft in das hohe Gefäß geben. Mit einem Pürierstab verrühren und das Öl erst tröpfchenweise, dann in einem dünnem Strahl unter Rühren einfließen lassen. Die Mayonnaise sollte einen schönen Glanz haben und dickflüssig-cremig sein. Orangenschale danach abreiben und die Mayonnaise mit Orangenabrieb, Kurkuma, Honig und ggf. etwas Salz abschmecken.

Für die weihnachtlichen Waffeln: Mehl durch ein Sieb geben und auffangen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig mixen, die Eier dazugeben und weiter mit dem Mixer aufschlagen. Backpulver mit gesiebttem Mehl vermischen und gemahlene Mandeln, ca. 80 ml lauwarmes Wasser, Rum und Bittermandelaroma unterrühren, noch etwas Mineralwasser nachschütten. Zum Schluss die Mandelblätter mit einem Löffel in den Teig unterheben. Das Waffeleisen erwärmen, den Teig einfüllen zu Waffeln ausbacken.

- 3 Eier
- 125 g weiche Butter
- 175 g Mehl
- ¼ Pck. Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ EL Rum
- 5 EL Mineralwasser
- 8 Tropfen Bittermandelaroma
- 60 g gemahlene Mandeln
- 60 g Mandelblätter

Für die Blaubeer-Zimt-Sauce: Eine kleine Pfanne erhitzen, die Blaubeeren hinzugeben und einkochen lassen. Sobald Flüssigkeit ausgetreten ist, Ahornsirup und Zimt dazugeben. Wenn alles eingekocht ist, die Herdplatte auf die kleinste Stufe stellen und bis zum Servieren warmhalten. Die Blaubeer-Zimt-Sauce zum Schluss zu den Waffeln geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.