

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2023** ▪
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Alexander Kumptner



Sascha Parlow

Champignons mit Kräutersauce und Röstbrot & Poffertjes mit Puderzucker & Heiße Schokolade mit Schuss

Zutaten für zwei Personen

Für die Champignons:

400 g mittelgroße Champignons
 2 Knoblauchzehen
 100 g Parmesan
 200 ml Sahne
 3 EL Butter
 1 TL Trüffelbutter
 1 Schuss trockener Sherry
 4 Zweige Estragon
 4 Zweige Thymian
 4 Zweige Rosmarin
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Kräuter abzupfen und fein hacken. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kräftig anbraten, Knoblauch zugeben und mit Sherry ablöschen. Trüffelbutter einrühren. Kräuter abzupfen. Sahne an Champignons gießen und Kräuter dazugeben. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze reduzieren lassen.

Für das Röstbrot:

4 Scheiben Sylter Brot
 2 EL Butter
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter erhitzen und das Brot von beiden Seiten goldbraun rösten. Mit Salz würzen.

Für die Poffertjes:

125 g Weizenmehl, Typ 405
 125 g Buchweizenmehl
 7 g Trockenhefe
 1 Ei
 250 ml Milch
 50 g Butter + Butter, für die Pfanne
 ½ TL Zimtpulver
 Puderzucker, zum Bestreuen
 1 Prise Salz

Milch aufwärmen, sodass sie lauwarm ist. Hefe in etwa 3 EL lauwarmer Milch auflösen. Weizenmehl und Buchweizenmehl vermischen. Mehl, aufgelöste Hefe, restliche lauwarmer Milch und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer einen glatten, flüssigen Teig herstellen. Butter schmelzen, Ei verquirlen und beides zusammen mit etwas Salz zum Teig geben. Darauf achten, dass der Teig dabei handwarm ist. Teigschüssel mit einem nassen Geschirrtuch abdecken und etwa 20 Minuten gehen lassen.

Nun die Poffertjes-Pfanne erhitzen und mit Butter einfetten. In jede Vertiefung ein wenig vom Teig einfüllen. Wenn die obere Seite fast trocken aussieht, alles mit einer Pinzette oder einem Zahnstocher wenden. Poffertjes müssen von jeder Seite goldbraun gebacken sein. Noch warm mit etwas Butter bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und Servieren.

Für die heiße Schokolade: Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
150 g Zartbitterschokolade, mind. 70 % Kakaoanteil Beide Schokoladensorten grob hacken, in die Milch geben und so lange verrühren, bis sie vollständig geschmolzen sind. Whiskey einrühren.
50 g Vollmilchschokolade Sahne halbsteif schlagen. Zum Fertigstellen Schokolade nochmals mit einem Stabmixer aufmixen. Zum Servieren die heiße Schokolade in
800 ml Milch einem Punschgläser füllen und die Sahne darauf verteilen. Jeweils mit etwas
125 g Sahne Kakaopulver bestäuben und Zimt darüber reiben.
1 Schuss Whiskey
40 g Zucker
1 Zimtstange
Kakaopulver, zum Bestäuben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.