

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Johann Lafer



Claudia Zelinka

Böhmische Knoblauchsuppe & Spekulatius-Tiramisu & Hot Orange Aperitivo

Zutaten für zwei Personen

Für die Knoblauchsuppe:

- 2 vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 Scheiben Schinken
- 2 Scheiben Bauernbrot
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 50 g geriebener Emmentaler
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 Liter Gemüsefond
- 200 ml Essig
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL Majoran
- 1 TL Kümmel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Das Schmalz in einem Topf erwärmen, Knoblauch und Kümmel kurz darin anbraten. Fond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln zugeben. Das Brot und den Schinken in kleine Würfel schneiden. Brotwürfel in einer Pfanne ohne Fett anrösten, die Schinkenwürfel mit etwas Öl anrösten. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Suppe mit Majoran würzen. Schnittlauch klein schneiden. 1 Liter Wasser mit Essig zum Kochen bringen und die Eier darin pochieren. Käse reiben. Suppe mit Brotwürfeln, Schinken, Käse und dem pochierten Ei servieren und mit Schnittlauch garnieren.

Für das Tiramisu:

- 175 g entsteinte Kirschen, aus dem Glas
- 1 Orange, Saft
- 100 g Spekulatius
- 100 ml Sahne
- 125 g Magerquark
- 125 g Mascarpone
- 10 ml Rum
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Sahnesteif
- 2 TL Speisestärke
- 2 TL Spekulatiusgewürz

Kirschen abtropfen lassen. Den Saft mit dem Spekulatiusgewürz, etwas Rum und Zucker aufkochen. Die Stärke mit kaltem Wasser anrühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Kurz köcheln lassen. Kirschen untermischen und alles abkühlen lassen. Spekulatius fein zerkrümeln. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Mascarpone, Quark, 2 EL Orangensaft und Vanillezucker glattrühren. Sahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen. In einem Glas abwechselnd die Spekulatiusbrösel, Kirschen und die Creme schichten. Kaltstellen.

Für den Hot Orange Aperitivo: Apfelsaft mit Bitter Aperitivo und Weißwein in einen Topf geben und langsam erhitzen. Grenadinesirup dazugeben. Die Orange halbieren, eine Hälfte mit der Zimtstange in den Topf geben und ziehen lassen. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden, in den Gläsern verteilen und den Aperitivo darüber gießen. Mit Rosmarin und Goldstaub garnieren.

- 1 Orange
- 200 ml Apfelsaft
- 100 ml Bitter Aperitivo
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Grenadinesirup
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zimtstange
- Goldstaub, als Garnitur

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.