

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Björn Freitag



Marie Klimczok

Petersilienwurzelsuppe mit geröstetem Tramezzini & Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Apfelpunsch

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 250 g Petersilienwurzel
- 1 größere festkochende Kartoffel
- 1 Schalotte
- 150 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 300 ml Gemüsefond
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Bund Majoran
- ½ Bund glatte Petersilie
- Muskatnuss, zum Reiben
- Speisestärke, zum Abbinden
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butter anschwitzen.

Petersilienwurzeln und Kartoffeln hinzufügen.

Mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond und Kräuter hinzufügen. Ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Sahne hinzufügen, grob pürieren, sodass noch Stücke bleiben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Suppe ggf. mit etwas Speisestärke abbinden.

Für das geröstete Tramezzini:

- 2 Scheiben Tramezzini
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Butter

Tramezzini halbieren und diagonal halbieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, Thymian hinzugeben und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten.

Für den Kaiserschmarrn:

- 2 Eier
- 75 ml Milch
- 5 EL Butter
- 2 EL brauner Rum
- 2 EL Rosinen
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 EL Zucker
- Puderzucker, zum Karamellisieren und Bestäuben
- 1 Prise Salz

Rosinen in Rum einweichen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen. Das Eigelb mit Milch, Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker glatt verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben, sodass er schön luftig bleibt. In einer ofenfesten Pfanne die Butter schmelzen und den Teig hineingeben. Die eingeweichten Rosinen gleichmäßig darauf verteilen und den Teig bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbacken, bis der Boden leicht goldbraun ist. Die Pfanne dann in den vorgeheizten Ofen stellen und den Kaiserschmarrn für etwa 10-12 Minuten backen, bis er schön aufgegangen und goldbraun ist. Sobald der Kaiserschmarrn fertig ist, die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Teig mit zwei Gabeln in grobe Stücke reißen. Die Stücke noch einmal kurz auf dem Herd mit dem Puderzucker karamellisieren lassen. Zum Schluss den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und sofort warm servieren.

Für den Zwetschgenröster: Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, bis er goldbraun ist. Mit 50 ml Wasser, Rotwein und Orangensaft ablöschen und die Zimtstange hinzufügen. Kurz aufkochen lassen, dann die Zwetschgen hineingeben. Alles bei niedriger Hitze etwa 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Zwetschgen weich sind, aber noch nicht zerfallen. Mit einem Schuss Rum abschmecken.

250 g entsteinte TK-Zwetschgen
1 Orange, Saft
50 ml halbtrockener Rotwein
2 cl brauner Rum
½ Zimtstange
3 EL brauner Zucker

Rezept für den Apfelpunsch: Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Zucker in einem kleinen Topf leicht karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft und dem Apfelwein ablöschen, die aufgeschlitzte Vanilleschote, Zimtstange und Nelke hinzufügen und kurz aufkochen. Die Apfelscheiben hineingeben und bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten ziehen lassen. Dann den Calvados hinzufügen und nochmals kurz erhitzen, ohne zu kochen, damit der Alkohol erhalten bleibt. Die Gewürze herausnehmen. Die warmen Apfelscheiben und den Apfelsaft-Calvados-Sud servieren.

1 kleiner Apfel
250 ml naturtrüber Apfelsaft
100 ml Apfelwein
6 cl Calvados
1 Zimtstange
1 Gewürznelke
½ Vanilleschote
2 EL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lydia Janko

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck & Christstollen-Konfekt & "Heiße Oma"

Zutaten für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

200 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
Butterschmalz, zum Braten
60 g Hartweizengrieß
60 g Weizenmehl, Type 405 + Mehl
zum Arbeiten
Muskatnuss, zum Reiben
½ gestr. TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Dann abgießen, etwas ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Salz und Muskat mit den Kartoffeln verkneten. Hartweizengrieß und die Hälfte des Mehls dazugeben und wieder kneten. Dann nach und nach so viel des restlichen Mehls einkneten, dass der Teig nicht mehr an den Händen klebt, aber noch weich und elastisch ist. Teig zu einer Kugel formen, etwas ruhen lassen und portionsweise wie folgt verarbeiten:

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Teigschaber Teigstück abstechen und zunächst mit den Händen eine Rolle mit einem Durchmesser von ca. 20-22 mm herstellen. Dann kleine Stücke in einer Länge von 15-20 mm von den einzelnen Rollen abtrennen, zwischen den flachen Händen rollen und so formen, dass die Enden spitz zulaufen. Auf eine bemehlte Unterlage setzen.

Schupfnudeln in siedendes Salzwasser garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit der Schaumkelle die Schupfnudeln rausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Vor dem Servieren kurz in Butterschmalz nachbraten.

Für das Sauerkraut und den Speck:

250 g vorgegartes Sauerkraut
100 g geräucherter Schweinebauch
1 Zwiebel
½ Bund Schnittlauch
Pflanzenöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen. Schweinebauch trocken tupfen und mit den Zwiebeln in Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden.

Öl erhitzen, Zwiebeln und Speckwürfel dazugeben und anbraten.

Sauerkraut dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die fertigen Schupfnudeln dazugeben und mit Schnittlauch bestreuen.

Für das Christstollen-Konfekt:

1 Ei, Gr. M
 20 g weiche Butter + 2 EL Butter
 40 g Magerquark
 1 EL Rum
 30 g gemahlene Mandeln
 15 g Cranberrys
 15 g gewürfeltes Zitronat
 15 g gewürfeltes Orangeat
 25 g Zucker
 ½ TL Bourbon-Vanillezucker
 Puderzucker, zum Bestäuben
 1 Msp. gemahlener Zimt
 1 Msp. gemahlener Kardamom
 80 g Mehl
 1 TL Backpulver

Cranberrys, Zitronat und Orangeat mit dem Rum vermischen.

Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Kardamom in einer Schüssel mischen. Ei, 20 g weiche Butter und Magerquark zugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Eingelegte Früchte mit Flüssigkeit und Mandeln zugeben und kurzunterkneten. Den Teig mit einem Esslöffel in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Stollenkonfekt ca. 20 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Restliche Butter in einem Topf schmelzen. Konfekt direkt nach dem Backen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die „Heiße Oma“:

1 Ei
 50-100 ml Schlagsahne
 200 ml Milch
 8 cl Eierlikör
 Schokoraspeln, zum Bestreuen
 Muskatnuss, zum Reiben

Milch in einem Topf bei mittlerer Temperatur langsam erwärmen. Nicht kochen lassen! Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit einem Schneebesen in die warme Milch einrühren. Solange schlagen, bis es eine cremige Konsistenz entsteht. Eierlikör und eine Prise Muskat unterrühren und in eine Tasse oder ein Glas füllen.

Sahne in einen Sahnesyphon geben und als Sprühsahne auf das Getränk geben. Mit Schokoraspeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carl Borufka

Süßkartoffelpuffer mit Kernöl-Sauerrahm & Topfenbällchen mit Maracuja-Karamell & Kokospunsch

Zutaten für zwei Personen

Für die Süßkartoffelpuffer:

300 g Süßkartoffel
1 Ei
½ TL edelsüßes Paprikapulver
½ TL Knoblauchpulver
2 EL Mehl
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Süßkartoffel schälen, grob reiben und mit einem aufgeschlagenen Ei, Mehl, Salz, Paprikapulver und Knoblauchpulver mischen. Mithilfe eines Löffels die Kartoffelmenge in heißes Öl geben und braten bis die Puffer auf beiden Seiten goldbraun sind.

Für den Kürbiskernöl-Sauerrahm:

2 TL veganer Kaviar
100 g Sauerrahm
20 ml Kürbiskernöl
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerrahm mit Kürbiskernöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Süßkartoffelpuffern servieren.

Veganen Kaviar mithilfe von zwei Teelöffeln zu Nocken formen und auf den Sauerrahm setzen. Petersilie waschen, trockenwedeln, fein schneiden und für die Garnitur verwenden.

Für die Topfenbällchen:

100 g Topfen, alternativ Quark
1 Ei
100 g Mehl
50 g Zucker
½ Vanilleschote
Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
1 Prise Salz

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

In einer Küchenmaschine Topfen, Zucker, das Mark einer halben Vanilleschote, eine Prise Salz und ein Ei schaumig schlagen lassen. Anschließend das Mehl hinzugeben und zu einem Teig verrühren lassen. Öl in einem Topf erhitzen. Den Teig in eine Spritzflasche geben und damit kleine Bällchen direkt in heißes Öl drücken. 2-3 Minuten im Fett ausbacken und auf einem Küchenpapier auskühlen lassen.

Für das Maracuja-Karamell:

2-3 Maracujas
150 ml Sahne
100 g Zucker

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, die Schlagsahne hinzugeben und nochmal aufkochen lassen. Sobald die Karamellsauce ein wenig abgekühlt ist, die Maracuja aufschneiden und Fruchtfleisch hineinrühren. Die Karamellsauce auf die Topfenbällchen gießen und servieren.

Für den Kokospunsch:

½ Limette, Saft
300 ml Kokosmilch
60 g gezuckerte Kondensmilch
6 cl brauner Rum
1 TL Zimt
1 Prise gemahlener Ingwer
1 Prise gemahlener Piment
1 Prise gemahlene Nelken
3 Gewürznelken

Kokosmilch, Kondensmilch, Zimt, Ingwer, Piment, Nelken und den Saft einer halben Limette in einem Topf zusammen für 5 Minuten leicht aufkochen lassen. Den Topf von der Hitze nehmen und 10 Minuten ziehen lassen, dann in einen Becher füllen und je 3 cl dunklen Rum hinzugeben. Nochmals verrühren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2024 ▪ Zusatzgericht von Björn Freitag



Rosé-Glühwein

Zutaten für zwei Personen

Für den Glühwein:

1 Apfel
½ Orange, Schale
250 ml Rosé Wein, z.B. Weißherbst
250 ml Weißwein, z. B. Grauer
Burgunder
4 cl Rum
4 cl Orangenlikör
2 Zimtstangen
2 Sternanis
1 Vanilleschote
50 g Zucker

Die Zimtstangen und Sternanis in einen Topf geben und anrösten. Orangen gut waschen, trockentupfen und Schale einer halben Orange dünn mit Hilfe eines Messers abschälen. Orangenschalen ebenfalls in den Topf geben. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit den Alkoholen ablöschen. Vanilleschote im Ganzen hinzugeben und bei geringer Hitze ziehen lassen. Apfel in Scheiben schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Apfelspalten kurz vor dem Servieren in den Glühwein geben, kurz ziehen lassen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.