

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Wichteln“ mit Johann Lafer



Peter Hoebertz kocht das Gericht von Dagmar Statz

Entenbrust mit Gewürzjus, Kürbis-Hummus und Kichererbsen-Orangen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

400 g Kichererbsen, aus der Dose
1 Orange, Frucht
4 Zweige Koriander
3 EL Olivenöl

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Orange schälen und in Scheiben schneiden. Scheiben nochmals halbieren und mit einem Drittel der Kichererbsen, Olivenöl und Korianderblättern mischen. Restliche Kichererbsen für das Hummus beiseite stellen.

Für die Entenbrust und den Sud:

2 Entenbrüste, à 300 g
1 kleine Chilischote
2 Orangen, Saft
50 g kalte Butter
200 ml Entenfond
2 EL Bitterorangenlikör
3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Zimtstangen
2 Sternanis
4 Kardamom-Kapseln
1-2 TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangen halbieren und auspressen. Haut der Entenbrüste kreuzförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne auf der Hautseite zusammen mit Rosmarin und Thymian kräftig anbraten. Brüste aus der Pfanne auf ein Backblech geben und im Ofen etwa 15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 63 Grad rosa garen.

Bratensatz mit Orangensaft und Bitterorangenlikör ablöschen. Zimt, Sternanis, Kardamom, Chili und Entenfond dazugeben und alles auf etwa 125 ml einkochen lassen. Speisestärke mit Wasser mischen und Sauce mit etwas Stärke leicht binden und die Butter Stück für Stück dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen, danach in Scheiben schneiden.

Für das Hummus:

500 g Butternut-Kürbis
Kichererbsen, von oben
2 Knoblauchzehen
1 Limette, Saft
2 EL Ahornsirup
2 EL Tahin
2 Zweige Thymian
2 TL Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen, klein würfeln und mit den Thymian und Knoblauch samt Schale in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und ca. 15 Minuten weichkochen. Abgießen und etwas Kochwasser auffangen. Limette halbieren und auspressen. Die Knoblauchzehen aus der Schale pressen und mit Kürbis, Kochwasser, Kichererbsen, Limettensaft, Ahornsirup, Kreuzkümmel und Tahin im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hummus auf Teller verteilen, Entenbrust drauf legen und Sud und Salat daneben geben.



Claudia Zelinka kocht das Gericht von Peter Hoebertz

Saltimbocca alla romana mit Süßkartoffelstampf und geröstetem Rosenkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch und Sauce:

300 g Kalbsfilet
5 Scheiben Parmaschinken
6 Blätter Salbei
20 g kalte Butter
100 ml Kalbsfond
50 ml Weißwein
3 TL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 270 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch in Scheiben portionieren, plattklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Medaillons je ein Salbeiblatt legen und von beiden Seiten mit einer Scheibe Parmaschinken bedecken. Diese in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf von beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Bratensatz mit etwas Weißwein ablöschen. Wenn dieser auf 1/3 reduziert ist den Kalbsfond hinzugeben und zum Kochen bringen. Im Anschluss mit kalter Butter montieren.

Für den Süßkartoffelstampf:

2 Süßkartoffeln
100 ml Sahne
80 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, kleinschneiden und in gar Salzwasser kochen.

Wasser abgießen. Süßkartoffeln mit Butter und Sahne stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
1 Knoblauchzehe
1 EL flüssiger Honig
1 EL Crema di Balsamico
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl waschen, vom Strunk befreien und halbieren. Knoblauchzehe abziehen und pressen. Rosenkohl und Knoblauch mit den anderen Zutaten vermengen, auf ein Backblech geben und für 15 Minuten im Ofen rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Reiss kocht das Gericht von Claudia Zelinka

Weihnachtskarpfen mit böhmischem Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Karpfen:

2 Karpfenfilet-Mittelstück, à 200 g, ohne Haut
 1 Zitrone, Frucht
 2 Eier
 Mehl, zum Panieren
 Paniermehl, zum Panieren
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mayonnaise:

2 Eier
 1 EL Senf
 1 EL Essig
 250 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle

Für den Kartoffelsalat:

600 g festkochende Kartoffeln
 2 Scheiben Kochschinken
 2 Essiggurken + 50 ml Gurkenwasser
 1 Karotte
 1 Sellerieknolle
 100 g TK-Erbesen
 100 g Mais, aus der Dose
 1 Schalotte
 1 Zitrone, Saft
 2 Eier
 2 EL Senf
 100 ml Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Paniermehl herstellen. Die Filets längst halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Filets erst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Filets darin goldgelb braten. Zitrone vierteln und mit dazu servieren.

Eier trennen und Eigelbe mit Senf, Essig und Salz vermengen. Öl langsam dazu gießen und mit Hilfe eines Pürierstabes eine Mayonnaise hochziehen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin garkochen. Abgießen, abkühlen lassen, pellen und in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Das Gurkenwasser über die Kartoffelwürfel geben.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und 1 Minute in einem Topf im Essig köcheln lassen. Abgießen.

Karotte und Sellerie schälen, in gleich große Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser bissfest garen.

Die Eier in einem Topf mit Wasser 8 Minuten hart kochen und abschrecken. Zusammen mit den Essiggurken und dem Schinken in Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die Mayonnaise unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Karpfen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen: (Stand Dezember 2024):

- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Teichanlagen aus



Dagmar Statz kocht das Gericht von Julian Reiss

Gänsebrust mit Rotkohl und Selleriestampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Gänsebrust:

2 Gänsebrüste, ohne Knochen, à ca.
400 g
Butter, zum Anbraten
Gänseschmalz, zum Anbraten
200 ml Geflügelfond
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Gänsebrüste parieren und die Teile für die Sauce zur Seite legen. Fond in einem Topf zum Kochen bringen und einen Dämpfeinsatz hineingeben. Die Gänsebrüste mit der Hautseite nach oben in einen Dämpfer geben und bis zu einer Kerntemperatur 66 Grad dämpfen. Herausnehmen und die Haut der Gänsebrüste quer in ca. 1,5 cm Abständen einschneiden, salzen und pfeffern und mit Gänseschmalz und Butter in einer Pfanne anbraten. Anschließend ruhen lassen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
50 g kalte Butter
2 EL Portwein
100 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
2 Nelken
½ TL Speisestärke
Neutrales Öl, zum Anbraten

Schalotte abziehen und würfeln. Die Gänseabschnitte in einer Pfanne in Öl anbraten und mit Portwein ablöschen und mit Rotwein aufgießen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelken und Schalottenwürfel dazu geben und einkochen lassen. Durch ein Sieb in einen Topf geben und mit Speisestärke und gewürfelter Butter montieren.

Für den Rotkohl:

¼ Kopf Rotkohl
½ Apfel
1 Zwiebel
100 ml Rotwein
2 EL Johannisbeergelee
1 TL Preiselbeeren, aus dem Glas
1 TL Honig
1 EL Weißweinessig
1 TL Trüffelöl
2 TL Zimtpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Rotkohl fein in Streifen hobeln. Mit Salz, Weißweinessig und Trüffelöl verkneten und ziehen lassen. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Preiselbeeren, Johannisbeergelee und Honig dazu geben. Apfel erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden und mit dem Rotkohl vermengen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Selleriestampf:

½ Knollensellerie
250 g Butter
500 ml Geflügelfond
1 TL Senfmehl
1 TL Cayennepfeffer
Muskatnuss, Zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Sellerie schälen und in gleichmäßige, ca. 1,5 cm kleine Würfel schneiden. Dann in Fond garkochen, abgießen und mit einem Pürierstab zerkleinern. Butter unterrühren und mit Salz, Senfmehl, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.