

▪ **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 Gemüfefond
- 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.



Julian Reiss

## "Schmankerl vom Wiener Christkindlmarkt": Vorarlberger-Hütten-Burger & Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Glühmost

Zutaten für zwei Personen

### Für den Burger:

250 g Rinderhackfleisch, mit 20% Fett  
2 Brioche-Buns  
1 mittelgroße rote Zwiebel  
1 Apfel  
1 Cornichon  
100 g Bergkäse in Scheiben  
Butter, zum Braten  
1 TL Honig  
3 EL Japanische Mayonnaise  
1 EL Ketchup  
1 EL Apfel-Kren-Senf  
1 TL Kürbiskernöl

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen hobeln. Aus dem Hackfleisch Bällchen formen und bei hoher Hitze in einer Pfanne mit Butter von einer Seite anbraten. Zwiebeln darauflegen und mit einem Spatel flachdrücken. Honig darüber geben. Nach ca. 2 Minuten wenden und mit einer ca. 2 mm dicken Scheibe Bergkäse belegen.

Mayonnaise, Ketchup, Senf und Kernöl verrühren und zerhackte Cornichon unterrühren. Etwas Butter in eine zweite Pfanne geben, halbierte Brioche-Buns mit der Schnittseite nach unten darin anbraten. Apfel waschen und quer in Scheiben schneiden. Entkernen und auch in der Brioche-Pfanne mit Butter anbraten. Sobald die Buns getoastet sind, herausnehmen und beide Seiten mit Sauce bestreichen.

Den Burger mit den Zwiebeln und dem Käse auf das Bun geben, Apfelscheibe hinzufügen, Burger mit der zweiten Bunhälfte schließen und in einer Snacktasche anrichten.

### Für den Schmarrn mit Röster:

300 g TK-Zwetschgen  
4 Eier  
4 EL Butter  
125 ml Milch  
80 g Rosinen  
125 g Mehl  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 EL Puderzucker zum Bestreuen  
5 Nelken  
1 Prise Salz

Eier trennen und Eigelbe mit 40 g Zucker aufschlagen. Danach mit Mehl, Milch und Salz verrühren. Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen, dann vorsichtig unter den Teig heben. Anschließend Rosinen hinzugeben. 2 EL Butter in eine Pfanne geben, Teig vorsichtig hinzufügen und einige Minuten backen, bis Blasen am Rand aufsteigen. Pfanne in den Ofen geben und ca. 10-12 Minuten fertig backen, bis der Kaiserschmarrn goldbraun ist. Mit zwei Löffeln Teig in etwa gleichmäßige Stücke reißen, dann mit Puderzucker bestreuen.

Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und in eine Pfanne mit restlicher Butter geben. Mit restlichem Zucker bestreuen, Nelken dazugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

### Für den Glühmost:

1 Orange, Saft  
1 Zitrone, Saft  
500 ml Apfel-Birnen-Most  
200 ml Apfelsaft  
1 Zimtstange  
3 Pimentkörner  
10 Gewürznelken  
1 Sternanis  
Zucker, zum Abschmecken

Orange und Zitrone halbieren und auspressen. Mit Apfelsaft, Most, Zimt, Piment, Nelken und Sternanis zusammen langsam erhitzen, ohne zu kochen. Mit Zucker abschmecken. Vor dem Servieren durch ein Sieb geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dagmar Statz

## Entenherz-Spieße mit Pommes sarladaises und baskischem Pesto & Crêpe mit Zucker und Bitterorangenlikör & Heißer Cidre mit Calvados und Äpfeln

Zutaten für zwei Personen

### Für den Spieß:

- 5 küchenfertige Entenherzen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 2 EL Entenfett
- 1 EL Sherryessig
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 1 TL Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Entenherzen reinigen, halbieren und auf Spieße aufspießen. Salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie ebenfalls klein hacken. Die Entenherzen in einer Pfanne in Entenfett sehr scharf anbraten, wenden und Petersilie und Knoblauch hinzugeben.

Mit Essig ablöschen, mit Butter montieren und mit Piment d' Espelette würzen.

### Für die Pommes sarladaise:

- 2 mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Entenfett
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Zweige Thymian
- Fleur de Sel, zum würzen

Entenfett in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, kurz in Wasser legen und sehr gut abtrocknen. Knoblauch abziehen. Kartoffelscheiben mit Thymian, Knoblauch und Lorbeerblättern in das heiße Entenfett geben und langsam 20 Minuten frittieren lassen, ab und zu wenden. Gegen Ende die Temperatur etwas erhöhen und die Kartoffeln gut bräunen. Herausnehmen, auf Küchenpapier kurz abtropfen und mit Fleur de Sel würzen.

### Für das baskische Pesto:

- ca. 200 g ganze rote Paprikaschoten, aus dem Glas
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, Saft
- 50 g weiße Mandeln
- 1 EL Piment d'Espelette
- 2 EL Olivenöl

Etwas Öl der Paprika aus dem Glas auffangen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen und halbieren. 3-4 Paprikaschoten mit Mandeln, Zitronensaft, Paprikaöl und einer halben Knoblauchzehe mit dem Pürierstab zu einem Pesto mixen. Salzen und mit Piment d'Espelette und Olivenöl kräftig abschmecken. Eine Paprika als Garnitur in feine Streifen schneiden.

### Für die Crêpes:

- 2 Eier
- 25 g Butter + Butter, zum Anbraten
- 250 ml Milch
- 3 EL Bitterorangenlikör
- 10 ml Rum
- 125 g Weizenmehl
- 15 g Zucker + 2 EL Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- Salz, aus der Mühle

Butter schmelzen. Eier, Rum, geschmolzene Butter und Vanille-Extrakt in einen Mixer geben und kurz mixen. Mehl, Milch, etwas Salz und 15 g Zucker hinzufügen und gut durchmixen. Teig ca. 25 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne mit Butter ausreiben und aus dem Teig portionsweise dünne Crêpes von jeder Seite ca. 30-60 Sekunden backen. Mit Zucker und Bitterorangenlikör beträufeln und gegebenenfalls flambieren.

**Für den Cidre:** Orange und Limette in dünne Scheiben schneiden.  
½ Orange, Frucht Cidre, 100 ml Wasser und Cranberrysaft mit den Gewürzen in einem Topf  
½ Limette, Frucht aufkochen. Bei milder Hitze 20 Minuten offen ziehen lassen. Apfel in  
1 Apfel Scheiben schneiden und mit den Orangen- und Limettenscheiben nach  
375 ml trockener Cidre 10 Minuten zugeben. Kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen, mit  
125 ml Cranberrysaft Calvados auffüllen und nach Belieben mit Honig abschmecken.  
40 ml Calvados  
2 EL Honig  
½ Zimtstange  
1 Gewürznelke

Spieße auf die Kartoffeln legen, das Pesto daneben setzen und die feinen Paprikastreifen dazugeben. Mit dem Bratensatz der Herzen nappieren. Crêpe auf separaten Teller anrichten und Cidre dazu servieren.

## Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2024 ▪ Zusatzgericht von Johann Lafer



### Heiß-würzige Trinkschokolade mit kalter Portwein-Sahne

Zutaten für zwei Personen

**Für die Trinkschokolade:**  
150 g Zartbitter-Schokolade  
1 Chilischote  
1 Orange, Saft & Abrieb  
150 ml Sahne  
500 ml Milch  
250 ml roter Portwein  
3 EL Rum  
1 Vanilleschote  
2 Zimtstangen  
4 Kardamom-Kapseln  
3 Sternanis  
175 g Zucker

Die Sahne kalt stellen. Portwein mit 50 g Zucker auf ca. 75 ml sirupartig einkochen, danach vollständig abkühlen lassen.

Chili aufschlitzen. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. Orangenschale abreiben. Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Kardamomkapseln andrücken.

Milch mit Chili, Vanillemark, Orangensaft und -abrieb, Zucker, Zimt, Kardamom und Sternanis aufkochen und 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Schokolade möglichst klein hacken. Nach und nach zur heißen Milch geben und darin schmelzen lassen. Gewürz-Milch durch ein feines Sieb gießen und Rum einrühren. Der Rum kann auch weggelassen werden.

Sahne aus dem Kühlschrank nehmen, steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen. Heiße Trinkschokolade in Becher oder Tassen gießen und Sahne darauf verteilen. Portwein-Reduktion darüber gießen und sofort servieren.



Einfach die ausgekrazte Vanilleschote in ein Glas mit Zucker legen und das Glas luftdicht verschließen. Nach einigen Tagen hat der Zucker das Vanillearoma angenommen und Sie haben „Homemade Vanillezucker“.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.