

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2024** ▪  
**Tagesmotto „Weihnachts-Menü“ mit Mario Kotaska**



**Richard Rauch**

**Vorspeise: Bouillabaisse mit Sauce Rouille**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fond:**

Garnelenschalen, von unten  
 1 mehligkochende Kartoffel  
 1 Stange Staudensellerie  
 2 Fenchel mit Grün  
 3 Karotten  
 4 Tomaten  
 4 Schalotten  
 3 Knoblauchzehen  
 2,5 Liter Fischfond  
 125 ml trockener Weißwein  
 125 ml franz. Wermut  
 1 EL Tomatenmark  
 1 EL Ahornsirup  
 1 Zweig Thymian  
 1 Lorbeerblatt  
 20 Safranfäden  
 2 Sternanis  
 Koriandersamen, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelenschalen grob zerstoßen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Einen Fenchel gleichmäßig schneiden. Fenchelgrün für die Garnitur verwenden. Tomaten grob würfeln. Schalotten, Knoblauch und Fenchel in Olivenöl leicht anrösten. Garnelenschalen und Tomaten begeben und diese kurz mitrösten. Tomatenmark zugeben und mitrösten. Anschließend mit Wein und Wermut ablöschen. Nun Thymian, Lorbeer, Safran, Sternanis und Koriander begeben und mit dem Fischfond aufgießen.

Kartoffeln schälen, fein reiben, ebenfalls dazugeben und aufkochen. 60 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Die zweite Fenchelknolle, Karotten und Staudensellerie putzen, ggf. schälen und in 1 cm Würfel schneiden. Geschnittenes Gemüse in die Suppe geben. Für ca. 5 Minuten weiter kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.

**Für die Suppeneinlage:**

2 Wolfsbarschfilets mit Haut, à 200 g  
 250 g gesäuberte Miesmuscheln  
 250 g Garnelen mit Schale, Größe U5  
 5 Sardellen  
 2 EL Butter  
 2 Zweige Thymian  
 4 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut vom Wolfsbarsch einschneiden. Anschließend die Schlitzte mit Sardellen füllen und Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, den Fisch auf der Hautseite einlegen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten auf der Hautseite knusprig braten. Thymian und Butter hinzufügen und Fisch mit einer Palette auf die Fleischseite umdrehen. Die Herdplatte ausschalten und mit einem Löffel den Fisch mehrmals mit der Thymianbutter übergießen.

Köpfe der Garnelen abtrennen, anschließend aus der Schale lösen und entdarmen. Garnelenschalen für den Suppenansatz verwenden.

Garnelen kurz vor Garende in den heißen Fond (s.o.) geben und darin garziehen lassen. Nach Geschmack können die Garnelen auch vorher angebraten werden.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln in den kochenden Sud geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Noch geschlossene Exemplare aussortieren.

**Für die Sauce Rouille:**

1 mehligkochende Kartoffeln, 70 g  
1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone, Saft  
1 Ei  
20 Safranfäden  
Cayennepfeffer, zum Würzen  
125 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Kartoffel in Salzwasser garen und anschließend pellen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Knoblauch, Eigelb und Saft einer halben Zitrone mit Safran und Cayennepfeffer mixen. Währenddessen langsam Olivenöl einfließen lassen bis es emulgiert und eine cremige Sauce entsteht.

70 g gekochte Kartoffel reiben und einrühren.

**Für die Garnitur:**

3 Zweige Basilikum  
3 Zweige Estragon  
1 Baguette

Gericht mit fein geschnittenem Basilikum und Estragon garnieren, mit Baguettescheiben garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist ein Kauf von **Loup de mer/Wolfsbarsch** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4.b-c), Irische See (ICES 7.a), Ärmelkanal und Keltische See (ICES 7.d-h), Nördliche und mittlere Biskaya (ICES 8.a-b), Handleinen und Angelleinen

Laut WWF ist ein Kauf von **Miesmuscheln** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: weltweit, Aquakultur: Leinenkultur, oder es bestehen mit dem Naturschutz vereinbarte Regeln

Laut WWF ist ein Kauf von **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Vietnam. Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa. Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie

Laut WWF ist ein Kauf von **Sardellen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (ICES 8), Pelagische Schleppnetze, Umschließungsnetze (Ringwaden)



Tarik Rose

## **Zwischengang: Geräucherter Kürbis mit Apfel-Vinaigrette, Burratini, Salzapfel und Petersilien-Öl**

Zutaten für zwei Personen

### **Für die Vinaigrette:**

4 EL Apfelbalsamessig  
1 EL Ahornsirup  
2 EL Mandelöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Apfelbalsamessig mit Ahornsirup einkochen. Mit Mandelöl vermengen und mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den Kürbis:**

½ Hokkaido-Kürbis  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Chilischote  
2 EL Apfelbalsamessig  
1 EL Ahornsirup  
4 EL Apfelsaft  
2 EL Olivenöl  
Olivenöl, zum Marinieren  
Salz, aus der Mühle

Kürbis in 1-2 cm dünne Streifen schneiden oder hobeln. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili klein schneiden. Kürbis salzen, mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Ahornsirup und Apfelbalsam marinieren. Für 15 Minuten im Ofen garen. Anschließend unter einer Glocke mit der Räucherpistole räuchern. Am besten Apfel-Räucherspäne nutzen. Nun im Rauch kurz ziehen lassen. 1-2 Kürbisspalten mit 1 EL hergestellter Apfel-Vinaigrette (s.o.) und Apfelsaft fein mixen, dann den Kürbis-Sud kurz aufkochen.



Wer keine Räucherpistole hat, kann auch in einem Topf mit Deckel und Sieb räuchern. Hierfür die Räucherspäne in den Topf geben. Den Topf auf den Herd stellen und sobald sich Rauch entwickelt, den Kürbis mit Sieb in den Topf geben und abdecken.

### **Für den Salzapfel:**

1 Apfel, z.B. Holsteiner Cox  
Salz, aus der Mühle

Apfel schälen und in Spalten schneiden. Mit etwas Salz würzen. In einer Pfanne kurz garen. Der Apfel sollte noch Biss haben.

### **Für die Burratini:**

2 Burratini  
1 Spritzer Apfelbalsamessig  
Olivenöl, zum Marinieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Burratini mit Olivenöl, Apfelbalsamessig, Salz und Pfeffer marinieren.

### **Für das Öl:**

1 Bund glatte Petersilie  
200 ml Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle

Etwas Petersilie in Öl frittieren und für die Garnitur beiseitelegen.

Pflanzenöl auf 60-62 Grad erhitzen und mit der Petersilie und etwas Salz 5 Minuten mixen. Anschließend passieren und das Öl abgießen, sobald es sich von der restlichen Flüssigkeit abgesetzt hat.

**Für den Senfkaviar:** Senfsaat in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 10 Minuten kochen.  
50 g Senfsaat Anschließend abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.  
1 Schalotte Schalotte abziehen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein  
10 g frischer Ingwer schneiden. In einem kleinen Topf den Zucker goldgelb karamellisieren,  
100 ml weißer Balsamico mit dem Balsamico ablöschen, Schalotte, Ingwer und die vorgekochte  
50 ml Apfelsaft Senfsaat zugeben und die Flüssigkeit einkochen. Dann den Apfelsaft,  
1 Lorbeerblatt Lorbeerblatt und Sternanis hinzufügen und solange weiter kochen, bis  
1 Sternanis sich eine dicke, sirupartige Konsistenz ergibt. Den Senfkaviar mit Salz  
20 g brauner Zucker und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Amarettini zerbröseln.  
15 Amarettini

Kürbis-Sud auf Teller geben und den geräucherten Kürbis darauflegen.  
Burratini und Salzapfel dazugeben. Mit der Vinaigrette und Petersilien-Öl  
beträufeln und mit Amarettini garniert servieren.



Maurizio Oster

**Hauptgang: Entenbrust mit Lebkuchensauce, gebratenem Rosenkohl und Pastinakenpüree**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Grundjus:**

2 kg Rinderknochen  
100 g Karotten  
100 g Sellerie  
100 g Lauch  
200 g Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
500 ml trockener Rotwein  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
Maisstärke, zum Binden  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rinderknochen 30 Minuten im heißen Ofen rösten. Gemüse putzen und gleichmäßig ca. walnussgroß schneiden. Im Anschluss das Gemüse mit den Kräutern bei mittlerer Hitze in einem großen Topf anbraten. Wenn das Gemüse ausreichend Röstaromen hat, Tomatenmark hinzufügen und mitrösten. Im Anschluss mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren. Nun die gerösteten Knochen hinzufügen und mit kaltem Wasser auffüllen.

Den Ansatz langsam erhitzen und für ca. 4-5 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen. Zwischendurch immer mal wieder den Schaum abnehmen, der sich auf dem Saucenansatz bildet. Die Sauce durch ein Tuch geben und noch mal um die Hälfte reduzieren. Anschließend kann die Sauce abgeschmeckt werden und gegebenenfalls mit Maisstärke leicht abgebunden werden.



Die Grundsauce lässt sich gut in Eiswürfelformen einfrieren und bei Bedarf portionsweise entnehmen.

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste, à ca. 200 g  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
Butter, zum Braten  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle

Entenbrüste auf der Hautseite salzen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne ohne Fett geben. Nun langsam das Fleisch auf der Hautseite bei niedriger Temperatur braten, bis die Haut knusprig ist. Dann wenden und kurz auf der Fleischseite scharf anbraten. Im Anschluss für ca. 12 Minuten in den Ofen geben.

Eine Pfanne mit Butter aufstellen. Butter schmelzen und mit Schalotte, Rosmarin, Thymian und Knoblauch aromatisieren. Wenn die Ente aus dem Ofen kommt, in der Butter nachbraten, etwas ruhen lassen und dann aufschneiden.

**Für die Lebkuchensauce:**

10 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
200 ml roter Portwein  
500 ml Grundjus, s.o.  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
Lebkuchengewürz, zum Abschmecken

Schalotten und Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und zusammen mit Thymian und Rosmarin in einem Topf anrösten. Alles mit Portwein ablöschen und die Grundjus hinzugeben. Zum Schluss mit Lebkuchengewürz abschmecken.

**Für den Rosenkohl:**

300 g Rosenkohl  
½ Schalotte  
Butter, zum Braten  
Trockener Weißwein, zum Ablöschen  
½ Bund glatte Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Rosenkohl putzen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Rosenkohl vierteln und kräftig in einer heißen Pfanne anrösten. Schalotte zugeben und kurz mit anrösten. Dann mit Weißwein ablöschen, die Hitze reduzieren und anschließend Butter hinzugeben. Rosenkohl mit Salz und Muskat abschmecken und fein geschnittene Petersilie hinzugeben.

**Für das Pastinakenpüree:**

300 g Pastinaken  
150-200 g Butter + Butter zum Braten  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen und die Schale in kaltem Wasser aufsetzen. Daraus einen Fond kochen. Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen.

Pastinaken klein schneiden, in Butter in einem Topf weich schmoren und mit dem Fond aus der Schale auffüllen. Wenn die Pastinaken richtig weich sind, abgießen und im Anschluss mixen. Das Püree mit Nussbutter, Salz und Zucker abschmecken.

**Für den Glühwein:**

750 ml halbtrockener Rotwein  
750 ml Portwein  
1-2 Orangen  
½ TL Nelken  
1 Sternanis  
1 Vanilleschote  
1-2 Zimtstangen  
Brauner Zucker, zum Abschmecken

Rotwein und Portwein in einen großen Topf geben. Dann Orangenscheiben, Nelken, Sternanis, Vanilleschote, Zimt und Zucker nach Geschmack dazugeben und ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.





**Robin Pietsch**

**Dessert: Spekulatius-Topfenknödel mit Bratapfel-Relish und Kardamom-Baiser**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Topfenknödel:**  
 250 g Topfen (Quark, 40 % Fett)  
 50 g weiche Butter  
 2 Eier  
 100 g Semmelbrösel  
 50 g Mehl  
 50 g Zucker  
 1 TL Vanillezucker  
 1 Prise Salz

Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Ein Ei trennen. Das Eigelb und ein Vollei unterrühren. Topfen hinzufügen und gut vermischen. Semmelbrösel und Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann aus dem Teig kleine Knödel formen. Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser etwa 10-15 Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

**Für die Spekulatiuskruste:**  
 100 g Spekulatius  
 50 g Butter  
 2 EL Zucker

Spekulatius fein zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen und mit zerbröseltem Spekulatius und dem Zucker vermischen. Die gekochten Knödel in der Spekulatius-Mischung wälzen, bis sie rundum bedeckt sind.

**Für das Relish:**  
 2 Äpfel  
 1 Zitronen, Saft  
 1 EL Butter  
 50 ml Apfelsaft  
 1 EL gehackte Mandeln  
 2 EL Zucker  
 1 TL Zimt  
 1 Prise Nelkenpulver

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelwürfel darin anbraten. Zucker, Zimt und Nelkenpulver zu den Äpfeln geben und kurz karamellisieren lassen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Apfelsaft und 1 EL Zitronensaft ablöschen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Äpfel weich sind und eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Optional gehackte Mandeln hinzufügen und unterrühren.

**Für die Baisermasse:**  
 1 Ei  
 100 g Puderzucker  
 1 grüne Kardamomkapsel  
 1 Prise Salz

Ei trennen und Eiweiß in eine saubere, fettfreie Schüssel geben. Salz hinzufügen und das Eiweiß steif schlagen, bis es weiße Spitzen bildet. Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzend und fest ist. Zum Schluss eine Prise frisch geriebenen grünen Kardamom unter die Baisermasse heben.

Die Spekulatius-Topfenknödel auf Teller anrichten. Das warme Bratapfel-Relish daneben oder darüber verteilen. Die Baisermasse über die Knödel und das Relish geben. Mit einem Küchenbrenner die Baisermasse vorsichtig flambieren, bis sie goldbraun ist.



Mario Kotaska

## **"Angels on horseback": Austern im Speckmantel mit Selleriepüree**

Zutaten für zwei Personen

### **Für die Austern:**

8 Austern Sylter Royal  
8 Scheiben Bacon  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Für das Püree:**

½ Knolle Sellerie  
1 Limette, Abrieb  
250 g Butter  
100 g Crème fraîche  
250 ml Geflügelfond  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

### **Für die Garnitur:**

2 Zweige Kerbel  
Meersalz, zum Servieren

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Austern für 5 Minuten in den Ofen schieben. Dadurch lassen sie sich besser öffnen und sind schon etwas angesteift. Dann die Austern öffnen. Bacon zuschneiden, die Austern darin einwickeln und anschließend kross braten. Leicht pfeffern.

Butter in einen Topf geben und eine braune Butter herstellen.

Sellerie schälen, würfeln und in einem Topf in Geflügelfond mit etwas Muskatnuss sehr weich köcheln. Anschließend abgießen und gut ausdampfen lassen. Braune Butter und Crème fraîche dazu geben und mit einem Pürierstab zu einem glatten Püree verarbeiten. Nach Geschmack leicht mit Salz und Limettenabrieb abschmecken.

Austern mit Kerbelspitzen garnieren.

Zum Servieren die leeren Austernschalen auf Meersalz für einen besseren Stand stellen und mit Selleriepüree füllen. Speck-Austern darauf legen, mit Kerbel garnieren und sofort servieren.



Laut WWF empfiehlt es sich **Austern** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Weltweit, Aquakultur: Hänge- oder Pfahlkulturen, Bodenkulturen