

| Die Küchenschlacht - Menü am 1. Dezember 2016 |

„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Alexander Herrmann

„Herzhafte Kartoffel-Quark-Teigtaschen“ von Boguslawa Kmiecik

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

400 g	Mehl
250 ml	Wasser
	Salz, aus der Mühle
	Mehl, zum Ausrollen

Für die Kartoffel-Quarkfüllung:

200 g	Hüttenkäse
200 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Ei
2	Zwiebeln
3	Champignons
	gemahlener Majoran, zum Abschmecken
	Keimöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Kartoffeln einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für den Teig alle Zutaten mit einer starken Küchenmaschine zu einem Teig kurz verrühren und mit den Händen weiter verarbeiten. Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen.

Für die Quarkfüllung Kartoffeln schälen und gar kochen. Anschließend abgießen und stampfen. Eine Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Ei trennen. Kartoffeln, Hüttenkäse, Eigelb und Zwiebeln verrühren. Gut mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
Salzwasser für die Teigtaschen in einem Topf zum Kochen bringen.

Mit einem Maultaschenformer einen Kreis im Teig ausstechen. In der Mitte des Kreises einen Löffel der herzhaften Füllung geben und die Teigtaschen wie einen Halbmond formen. Die fertigen Teigtaschen in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis die Teigtaschen schwimmen.

Zwiebel abziehen und zusammen mit den Champignons in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Keimöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Teigtaschen auf Tellern anrichten und die Champignons und Zwiebeln darauf verteilen.



„Glüh-Bier“ von Boguslawa Kmiecik

Zutaten für zwei Personen

500 ml	helles Bier
1	Orange
1	Zitrone
3	Wacholderbeeren
3	ganze Nelken
100 ml	Honig

Zubereitung

Bier mit den Nelken und Wacholderbeeren in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Je eine halbe Orange und Zitrone mit Schale in Würfel schneiden und mit in den Topf geben und alles kurz köcheln lassen. Mit dem Honig süßen.

Glühbier in einem durchsichtigen Becher heiß servieren.



„Süße Quark-Teigtaschen“ von Boguslawa Kmiecik

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

400 g	Mehl
250 ml	Wasser
	Salz, aus der Mühle
	Mehl, zum Ausrollen

Für die Quarkfüllung:

250 g	Quark
1	Ei
70 g	Zucker
1	Zitrone

Für die Beilage:

100 ml	Weißwein
30 g	Rosinen
2 EL	Zimt und Zucker
	Butter, zum Anbraten

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten mit einer starken Küchenmaschine zu einem Teig kurz verrühren und mit den Händen weiter verarbeiten. Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen.

Für die süße Quarkfüllung das Ei trennen und die Schale der Zitrone abreiben. Quark mit einer Gabel zerdrücken und mit Eigelb, Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Zucker verrühren.
Salzwasser für die Teigtaschen in einem Topf zum Kochen bringen.

Mit einem Maultaschenformer einen Kreis im Teig ausstechen. In der Mitte des Kreises ein Löffel der herzhaften Füllung geben und die Teigtaschen wie einen Halbmond formen. Die fertigen Teigtaschen in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis die Teigtaschen schwimmen.

In einem kleinen Topf Weißwein mit den Rosinen aufkochen. Anschließend Rosinen abschöpfen. In einer Pfanne Butter schmelzen lassen, Zucker, Zimt und Rosinen dazugeben.

Die Teigtaschen auf Tellern anrichten, die Rosinen mit Butter darauf verteilen. Mit Zimt bestreuen und servieren.



„Waldpilzpfanne mit Kräutercreme“ von Tim Biebighäuser-Becker

Zutaten für zwei Personen

Für die Waldpilzpfanne:

500 g	gemischte Waldpilze (z.B. Champignons, Steinpilze, Maronen, Morcheln)
1	Knoblauchzehe
2 Stängel	Estragon
2 Stängel	Petersilie
100 g	Butter
	Fleur de Sel
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Creme:

75 g	Pumpernickel
200 g	Crème fraîche
100 g	Mascarpone
	Trüffelöl, zum Abschmecken
1 Prise	Zucker
	Fleur de Sel
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Pilzpfanne Pilze putzen und vierteln. Estragon- und Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Etwas Petersilie für die Garnitur zurück behalten. Butter in einer Pfanne zerlassen. Pilze und Kräuter bei niedriger Hitze anbraten und etwas schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Creme Pumpernickel fein zerbröseln und mit Crème fraîche und Mascarpone in einem Topf vermengen. Die Masse mit wenigen Tropfen Trüffelöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Masse in dem Topf leicht erwärmen, nicht aufkochen.

Die Pilze auf der Creme in kleinen Gusspfannen anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



„Weißer Ingwer-Glühwein“ von Tim Biebighäuser-Becker

Zutaten für zwei Personen

1	Orange
500 ml	Weißwein (fruchtig, Weißburgunder)
100 ml	Apfelsaft
50 ml	weißer Traubensaft
50 ml	Orangensaft
5 ml	Grand Marnier
5 ml	weißer Rum
3	Nelken
1 Stange	Zitronengras
3	Sternanis
2	Zimtstangen
1 Knolle	Ingwer
2 g	Kardamom
40 g	weißer Rohrzucker
1	Vanilleschote

Zubereitung

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Weißweins und dem Apfelsaft ablöschen, einmal aufkochen lassen und die Temperatur danach verringern. Nelken, Zitronengras, Sternanis, Zimtstangen und Kardamom hinzugeben. Ingwer schälen, ein daumengroßes Stück abschneiden und von dem Rest einen etwa zehn Zentimeter langen Ingwerstab zum Umrühren herausschneiden. Das daumengroße Ingwerstück mit in den Topf geben. Die Ingwerstange für die Garnitur beiseite stellen. Orange inklusive Schale in grobe Stücke schneiden, ebenfalls in den Topf geben und alles circa fünf Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Weißwein, Orangen- und Traubensaft sowie den weißen Rum in den Topf geben. Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen, ebenfalls in den Topf geben und ziehen lassen. Kurz vorm Servieren durch ein Sieb passieren und mit einem Schuss Grand Marnier abschmecken.

Glühwein in Tassen füllen mit dem Ingwerstab garnieren und servieren.



„Eis von gebrannten Mandeln“ von Tim Biebighäuser-Becker

Zutaten für zwei Personen

200 g	ungeschälte Mandeln
2	Eier
200 ml	Sahne
200 ml	Milch
30 g	Puderzucker
100 g	Salzkaramellcreme
200 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
1 TL	Zimt, nach Belieben

Zubereitung

Sahne, Milch und Karamellcreme langsam aufkochen bis sich die Karamellcreme aufgelöst hat. Hitze wieder reduzieren.

Ein Ei trennen. Eigelb, ganzes Ei und Puderzucker verquirlen. Etwas von der Karamellmilch zu den Eiern geben und vermengen. Nun die Eiermasse zu der restlichen Karamellmilch geben und verrühren.

Die Masse für circa 25 Minuten in die Eismaschine geben.

Zucker, Vanillezucker und 100 Milliliter Wasser aufkochen und die Mandeln zugeben. Zimt dazugeben und unter ständigem Rühren die Mandeln mit dem Zucker karamellisieren lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Sobald alle Mandeln mit Karamell überzogen sind auf ein Backblech geben, gut ausbreiten und auskühlen lassen.

Ein paar der Mandeln in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Schnitzelklopfer oder einem Pfannenboden klein hacken. Kurz vorm Servieren in die Eismaschine geben.

Eis von gebrannter Mandel in Schälchen füllen mit ganzen karamellisierten Mandeln garnieren und servieren.



„Schwarzbrot mit Rührei, Grammeln und Kürbiskernöl“ von Andrea Szekely

Zutaten für zwei Personen

2 Scheiben	Schwarzbrot (dünn geschnitten, vorzugsweise vom Vortag)
1	Knoblauchzehe
4	Eier
50 ml	Sahne
3 EL	Pflanzenöl
1 Bund	Schnittlauch
50 g	Grammeln
50 ml	Kürbiskernöl
	Chilipulver, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Knoblauchzehe abziehen. Das Schwarzbrot in zwei Esslöffeln Pflanzenöl in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig braten, anschließend mit Knoblauch einreiben und zur Seite stellen.

Für das Rührei die Eier mit der Sahne verrühren, mit Salz Pfeffer und Chili abschmecken. Das restliche Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Teig eingießen und mit dem Kochlöffel vorsichtig verrühren. Das Rührei sollte nicht zu lang gerührt werden, sonst wird es trocken.
Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden.

Schwarzbrot mit Rührei belegen, mit Grammeln und Schnittlauch bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufeln und servieren.



„Apfelglühwein“ von Andrea Szekely

Zutaten für zwei Personen

100 ml	Weißwein
100 ml	Apfelsaft
20 ml	Calvados
1	Zitrone
1	Orange
½	Zimtstange
1	Nelke
1 Pk.	Vanillezucker
1 EL	brauner Zucker
½ EL	Rosinen, in Rum eingelegt

Zubereitung

Für den Apfelglühwein den Weißwein zusammen mit dem Apfelsaft, Calvados, der Zimtstange, Zucker, Vanillezucker und der Nelke in einem Topf aufkochen. Etwas Schale der Zitrone und Orange abreiben und zusammen mit den Rosinen in den Topf geben.

Vor dem Servieren die Zimtstange und Nelke entfernen und den Apfelglühwein in ein hohes Glas füllen und servieren.



„Apfel im Schlafrock“ von Andrea Szekely

Zutaten für zwei Personen

2	säuerliche Äpfel
1	Zitrone
1	Ei
170 ml	Milch
6 EL	glattes Mehl
½ Pk.	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Pk.	Vanillezucker
5 EL	Kristallzucker
1 EL	Zimtpulver
	Pflanzenöl, zum Ausbacken

Zubereitung

Für den Schlafrock aus der Milch, dem Ei, Salz, Vanillezucker, Mehl und Backpulver einen dickeren Backteig herstellen. Falls er zu dick ist, mit etwas Mineralwasser strecken.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse heraus stechen und die Äpfel in etwa ein Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Apfelringe mit Zitronensaft beträufeln und in den Backteig tauchen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, die Apfelringe darin ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Zimt mit Zucker mischen und die Apfelringe noch warm mit der Zuckermischung bestreuen.

Die Äpfel im Schlafrock auf Tellern anrichten und servieren.