

| Die Küchenschlacht – Advents-Menü am 15. Dezember 2015 | „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ Horst Lichter



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Gebrannte Mandeln mit Rosmarin, Bacon und geräucherter Paprika“ von Katrin Theiler

Zutaten für zwei Personen

100 g	Mandeln mit Haut
100 g	Pekannüsse
75 g	Baconscheiben
60 g	Puderzucker
60 ml	Wasser
3 EL	Ahornsirup
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	Schmortopfgewürz

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die gebrannten Mandeln die Nüsse und Mandeln in einer Pfanne goldfarben anrösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Baconscheiben auf einem Backblech im Ofen auslassen. Abtropfen und auskühlen lassen. Von Hand grob stückeln. Rosmarin waschen, trocknen und grob hacken. Angeröstete Nüsse, Zucker, Ahornsirup und Wasser karamellisieren lassen. Rosmarin und Gewürzmischung untermischen. Auf ein vorbereitetes Backblech mit Backpapier schütten.

Den Ofen auf 80 Grad herunter drehen und die Nuss-Mischung warmstellen.

Die gebrannten Mandeln mit Rosmarin, Bacon und geräucherter Paprika auf kleinen Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Granatapfel-Punsch“ von Katrin Theiler

Zutaten für zwei Personen

1	Orange
1	Vanilleschote
250 ml	Rotwein
250 ml	Granatapfelsaft
1 ½ EL	Zucker
3	Gewürznelken

Zubereitung

Für den Punsch die Orange in dünne Scheiben schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Rotwein, Granatapfelsaft, Zucker, Nelken, Orangenscheiben, Vanillemark und Vanilleschote in einem Topf fünf Minuten aufkochen lassen.

Den Granatapfel-Punsch in Gläsern anrichten und heiß servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „In Glühweinzucker gewälzte Krapfen“ von Katrin Theiler

Zutaten für zwei Personen

Für die Krapfenbällchen:

25 g	Butter
1 ½ EL	Zucker
½ TL	Bourbon-Vanillezucker
1	Ei
80 g	Quark
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für den Glühweinzucker:

600 g	Rohrzucker
1	Orange
1	Vanilleschote
2	Zimtstangen
½ Msp.	Nelke
1 Msp.	Anis

Zubereitung

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Für die Krapfen Butter in einer Pfanne zerlassen. Zucker, Vanillezucker, Ei, Quark und zerlassene Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät eine Minute verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und 20 Sekunden weiterrühren. Mit einem Eisportionierer kleine Bällchen abstechen, in der Fritteuse ausbacken und dabei einige Male mit einem Holzlöffel wenden.

Für den Glühweinzucker von der Orange einige Zesten reißen. 100 Gramm Zucker, Orangenzeste, Vanilleschote, Zimtstangen, Nelke und Anis in einer Küchenmaschine fein mahlen. Mit dem übrigen Zucker mischen.

Die noch heißen Krapfenbällchen im Glühweinzucker wälzen. In einer Papiertüte anrichten und warm servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Panierter Weißwurststrahl-Spieß mit süßem Senf-Dip“ von Andrea Burkhardt

Zutaten für zwei Personen

Für den Weißwurststrahl:

2	Weißwürste
1	Zitrone
2	Eier
5 EL	Semmelbrösel
	Sonnenblumenöl, zum Ausbacken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dip:

5 EL	süßer Senf
100 ml	Sahne
100 ml	Sherry
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den panierten Weißwurststrahl-Spieß Weißwürste häuten und in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Eigelb in eine flache Schale geben. In eine weitere Schale Semmelbrösel mit etwas Salz und Pfeffer füllen. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Weißwurstscheiben zunächst im Eigelb, anschließend in den Semmelbröseln wenden und dann im heißen Öl von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die frittierten Wurstscheiben auf einem Küchentuch abtropfen lassen und anschließend nacheinander auf einen Holzspieß stecken. Zitrone halbieren, auspressen und den Spieß mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Senf-Dip Senf mit Sherry in einem kleinen Topf langsam aufkochen lassen. Sahne einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den panierten Weißwurststrahl-Spieß mit süßem Senf-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Apfelglühwein“ von Andrea Burkhardt

Zutaten für zwei Personen

1	Zitrone
1	kleiner roter Apfel
500 ml	klarer Apfelsaft
20 ml	Calvados
30 g	brauner Krümelkandis
2	Zimtstangen
2	Gewürznelken

Zubereitung

Für den Apfelglühwein einige Zesten von der Zitrone reißen. Zusammen mit Apfelsaft, Kandis, Zimt und Nelken aufkochen. Zitrone auspressen. Apfel in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Calvados zum Saft geben und zehn Minuten ziehen lassen, anschließend abseien.

Den Apfelglühwein mit je einer Zimtstange und Apfelscheibe in einer Tasse anrichten und servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Lebkuchen-Herzwaffel am Stiel“ von Andrea Burkhardt

Zutaten für zwei Personen

200 g	weiche Butter
1	Ei
200 ml	Milch
200 g	Schmand
250 g	Mehl
125 g	Puderzucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Lebkuchengewürz
½ TL	Zimt
2 EL	Zucker
1 Prise	feines Salz

Zubereitung

Das Waffeleisen vorheizen.

Für die Lebkuchen-Herzwaffeln am Stiel das Ei trennen. Butter schaumig rühren, Puderzucker und Eigelb unterrühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz vermischen und dazugeben. Die Hälfte der Milch dazu gießen und zu einem glatten Teig vermengen. Auf höchster Stufe die restliche Milch hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Jeweils zwei Esslöffel Teig in das gebutterte, vorgeheizte Waffeleisen geben. Das Waffeleisen schließen und ein Holzstäbchen in die dafür vorgesehene Öffnung schieben. Waffeln vier Minuten backen. Den Schmand mit Zimt und Zucker verrühren.

Die Lebkuchen-Herzwaffel am Stiel auf Tellern anrichten und mit Schmand servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Currywurst mit Pommes frites“ von Cemile Simsek

Zutaten für zwei Personen

Für die Currywurst:

2 Bratwürste á 150 g
Olivenöl, zum Anbraten

Für die Currysauce:

1 Zwiebel
1 Dose stückige Tomaten
2 EL Tomatenmark
4 EL Weißweinessig
2 EL Currypulver
1 TL Cayennepfeffer
4 EL brauner Zucker
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pommes:

400 g kleine Kartoffeln
1 ½ l neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Für die Currywürste etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Würstchen mehrmals einstechen und etwa zehn Minuten im heißen Öl braten. Mehrmals wenden.

Für die Currysauce Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne andünsten. Currypulver darüber geben und kurz anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen, mit den Tomaten und Essig aufgießen. Aufkochen und unter gelegentlichem Rühren offen zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.

Für die Pommes Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Kartoffeln portionsweise für jeweils circa drei Minuten in das heiße Öl geben.

Die Currywurst mit Pommes auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Heiße Schokolade mit Sahnehaube“ von Cemile Simsek

Zutaten für zwei Personen

750 ml	Milch
150 g	Zartbitterschokolade
100 ml	Sahne
3 EL	Akazienhonig
½ TL	Zimt

Zubereitung

Für die heiße Schokolade die Milch in einem Topf erhitzen. Schokolade hacken, in die Milch geben und unter Rühren auflösen. Honig und Zimt unterrühren. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Die heiße Schokolade in einer Tasse mit einer Sahnehaube anrichten und servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Apfel-Pfannkuchen“ von Cemile Simsek

Zutaten für zwei Personen

Für die Apfel-Pfannkuchen

1	Boskoop-Apfel
2	Eier
200 ml	Milch
50 ml	Mineralwasser
200 g	Mehl
100 g	Zucker
½ Packung	Vanillezucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Puderzucker, zur Dekoration
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Apfel-Pfannkuchen Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb, Milch, Mineralwasser, Mehl und Zucker in einer Schüssel verrühren und den Eischnee unterheben. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, die Hälfte in Scheiben schneiden und zu dem Teig geben. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig beidseitig ausbacken, bis der Pfannkuchen goldbraun ist.

Die Apfel-Pfannkuchen auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Sardellenrolle“ von Wim van Zon

Zutaten für zwei Personen

8	Sardellen, in Öl
4 Scheiben	Sandwich-Toastbrot
100 g	geriebener Gouda Käse
2 EL	Butter
20 g	Senf

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Krusten vom Toastbrot abschneiden und mit einem Nudelholz plattrollen. Scheiben dünn mit Senf und Butter bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. In jede Scheibe Brot ein Sardellenfilet legen und zusammen einrollen. Röllchen in eine feuerfeste Form legen und darauf zwei Esslöffel geschmolzene Butter verteilen. Die Rollen im Ofen sieben Minuten goldbraun backen.

Die Sardellenrollen auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Gewürzte Milch mit Schokolade“ von Wim van Zon

Zutaten für zwei Personen

200 g	Dunkle Schokolade
750 ml	Milch
250 ml	Sahne
3 EL	brauner Zucker
2	Zimtstangen
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Zimtpulver, zum Abschmecken

Zubereitung

In einem Topf 150 Milliliter Wasser erhitzen. Schokolade feinhacken und untermischen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Milch und Zucker hinzufügen. In einer Schüssel Sahne halbsteif schlagen, mit Zimt und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die gewürzte Milch mit Schokolade in eine Tasse füllen, mit Schlagsahne und Zimtstange garnieren und servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Blätterteig-Törtchen mit Crème Patissière und Früchten“ von Wim van Zon

Zutaten für zwei Personen

Für den Boden:

½ Rolle Blätterteig
 Butter
 Mehl
 Bohnen, zum Blindbacken

Für die Creme Patissière:

3 Eier
60 g Zucker
40 g Mehl
500 ml Milch (3,5 %)
1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

2 Mandarinen
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Boden aus zwei Scheiben Blätterteig Kreise ausstechen. Die Kreise auf einem Backblech mit Servierringen backen und eingefüllten Bohnen blind backen.

Für die Creme Eier trennen und die Eigelbe mit 20 Gramm Zucker und Mehl in einer Schale vermischen. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. In einer Pfanne Milch mit übrigem Zucker und Vanilleschoten aufkochen. Ei-Mischung unter ständigem Rühren hinzufügen und abkühlen lassen.

Die Törtchen-Böden aus dem Ofen nehmen und mit der Creme Patissière bestreichen.

Die Blätterteig-Törtchen auf Tellern anrichten, mit einigen Mandarinenfilets und Puderzucker garnieren und servieren.