

• Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2025 •  
Tagesmotto „Weihnachts-Buffet“ mit Mario Kotaska



Maurizio Oster

**Maronensuppe mit geräucherter Maronenschnitte und Wintertrüffel**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

350 g vorgegarte, vakuumierte Maronen  
2 Schalotten  
50 g Butter + Butter zum Anschwitzen  
250 g Sahne  
600 ml Gemüsefond  
100 ml Weißwein  
Honig, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

50 g Butter in einen kleinen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Maronen und Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Mit Gemüsefond auffüllen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne hinzufügen und in einem Standmixer 3 Minuten pürieren. Abschließend mit etwas Nussbutter, Salz und Honig abschmecken.

**Für die Maronenschnitte:**

50 g vorgegarte, vakuumierte Maronen  
1 Knolle Wintertrüffel  
1 Scheibe Tramezzini  
Butter, zum Braten  
Sahne, zum Verfeiern  
¼ Bund Kerbel  
Salz, aus der Mühle

Maronen in Butter schmoren und anstampfen. Salzen und mit etwas Sahne cremig rühren.

Tramezzini mit Hilfe eines Nudelholz plattieren. Tramezzini in 3 x 8 cm große Streifen schneiden und knusprig anbraten. Maronenstampf mit Hilfe einer Räucherpistole und Mandelholz für ca. 5 Minuten räuchern. Kerbel hacken und unterheben. Dann den Stampf auf der Schnitte anrichten und den Trüffel darüber hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Poletto

## Garnelen-Cocktail mit Curry und Clementine

### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft  
½ TL Sushi-Ingwer  
1 Ei  
2 TL Dijonsenf  
200-250 ml neutrales Öl  
Ahornsirup, zum Abschmecken  
Anapurna-Currypulver, zum  
Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Das Ei in einen hohen, schmalen Becher geben. Etwas Zitronensaft, Sushi-Ingwer, Senf, Ahornsirup, Currysüßer und Salz zugeben. Zutaten mit einem Stabmixer kurz vermischen, dann langsam das Öl einfließen lassen und eine Mayonnaise herstellen. Ggf. mit Currysüßer und Salz nachschmecken.

#### Für die Garnelen:

250 g vorgegarte Riesengarnelen  
1 Kopf Romanasalat  
2-3 Clementinen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei Garnelen für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Garnelen putzen und klein schneiden. Salat waschen und in feine Chiffonade schneiden. Clementinen schälen und filetieren. Garnelen, Chiffonade und Filets in eine Schale geben. Dann mit der zuvor hergestellten Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für die Garnitur:

1 Kopf Romanasalat  
1 Beet Erbsenkresse  
4 EL dunkler Balsamicoessig  
2 TL Dijonsenf  
Ahornsirup, zum Abschmecken  
50-100 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, einige Blätter ablösen und für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Salat in feine Chiffonade schneiden. Balsamicoessig, Senf und Öl verrühren und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette mit Chiffonade kurz vor dem Anrichten marinieren. Salatblätter und Chiffonade in Gläsern anrichten, darauf den Garnelen-Cocktail geben. Erbsenkresse und Garnelen als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** (tropische) aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Dezember 2025):

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



Milena Broger

## Gyoza mit Entenfüllung und marinierterem Himbeer-Rotkraut

### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Teig:

250 g Weizenmehl  
25 g Mais- oder Kartoffelstärke  
½ TL Salz

#### Für die Füllung:

500 g Entenkeule mit Haut  
3 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
3-4 cm Ingwer  
½ Orange, Abrieb  
½ Zitrone, Abrieb  
Mirin, zum Abschmecken  
Sojasauce, zum Abschmecken  
Sesamöl, zum Abschmecken

#### Für die Gyoza:

Stärke, zum Ausrollen  
Rapsöl, zum Anbraten

#### Für das marinierte Rotkraut:

½ Kopf Rotkraut  
150 g TK-Himbeeren  
1 Zitrone, Saft  
50-100 ml Reisessig  
1-2 EL Rohrzucker  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Mehl mit Stärke vermischen. 140 ml Wasser im Topf erhitzen und Salz darin auflösen. Dann alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einpacken und ruhen lassen.

Entenkeulen von Knochen und großen Fettstücken sowie der Haut befreien. Fleisch grob würfeln, etwas Haut grob schneiden. Dann Entenfleisch und etwas Haut durch den Fleischwolf drehen.

Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Dann alles hacken.

Orange und Zitrone waschen und trocknen. Die Hälfte der Zitronen- und Orangenschale jeweils abreiben.

Faschiertes Fleisch mit Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zitronen- und Orangenabrieb vermengen und Masse mit Mirin, Sojasauce und etwas Sesamöl abschmecken.

Den vorbereiteten Teig aus der Klarfolie nehmen und mithilfe der Nudelmaschine ausrollen. Mit Stärke bemehlen und rund aussstechen. Die Füllung auf die einzelnen Teigblättern geben und zu Gyoza formen. Diese dann in einer Pfanne mit Rapsöl langsam braten. Dann etwas Wasser hinzugeben und kurz mit verschlossenem Deckel dämpfen. Dann den Deckel wieder abnehmen und knusprig braten.

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Himbeeren mit Zitronensaft, Reisessig und etwas Zucker erhitzen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Rotkraut waschen, trocknen, fein schneiden und mit dem Himbeerpüree marinieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Chili abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Kumptner

## Topfenbällchen mit Eierlikörcreme

### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Topfenbällchen:

- 250 g Topfen
- 2 Eier
- 130 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 1 Vanilleschote
- 200 g Zucker + 1 Prise Zucker
- 2 EL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- Maiskeimöl, zum Frittieren

Eine Fritteuse mit Öl auf 170-180 Grad vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Topfen, Eier, Mehl, Backpulver, Vanillemark, eine Prise Zucker und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Beiseitestellen und quellen lassen. Zucker und Zimt in einer Schale vermengen. Aus der Topfennmasse mithilfe eines Eisportionierers Bällchen formen, zwischen den Handflächen rund nachdrehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Aus dem Fett nehmen und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.



Topfen bzw. Quark mit einem geringeren Fettgehalt eignet sich besonders gut für Speisen, die soufflieren sollen. Topfen bzw. Quark mit höherem Fettanteil machen Gerichte dagegen reichhaltiger und vollmundiger.

#### Für die Creme:

- ½ Orange, Abrieb
- ½ Zitrone, Abrieb
- 3 kleine Eier
- 100 ml Eierlikör
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 1 ½ Vanilleschoten

Sahne, Milch und ausgekratzte Vanilleschoten aufkochen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Bei mittlerer Hitze Eigelbe einrühren und Masse zur Rose abziehen (leicht eindicken). Anschließend durch ein Sieb seihen. Dann Eierlikör, Orangen- und Zitronenabrieb nach Geschmack einrühren.

#### Für die Garnitur:

- 1 Apfel
- ½ Orange, Saft
- 4 cl Calvados
- 3-4 EL Haselnüsse
- Zucker, zum Karamellisieren
- Puderzucker, zum Bestäuben

Aus dem Apfel kleine Kugeln ausschneiden. Apfelkugel in etwas Butter anschwitzen. Mit Calvados ablöschen und leicht einköcheln lassen. Dann mit Orangensaft abschmecken.

Haselnüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Haselnüsse über die Topfenbällchen reiben und alles mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mario Kotaska

## Hot Cinnamon Amaretto

### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Hot Cinnamon Amaretto:

500 ml klarer Apfelsaft  
Amaretto, zum Aromatisieren  
Calvados, zum Aromatisieren  
1 Zimtstange  
1 Sternanis  
Lebkuchengewürz, zum Abschmecken

Den Apfelsaft mit der Zimtstange und Sternanis in einem Topf erwärmen. Mit Amaretto, Calvados und Lebkuchengewürz abschmecken. Vor dem Servieren die Zimtstange und Sternanis entfernen.

#### Für die Sahne:

100 ml Schlagsahne  
1 Prise Zimtpulver

Sahne anschlagen, mit Zimt abschmecken und über einen Löffelrücken auf das Getränk geben.

#### Für die Garnitur:

1 Boskop-Apfel  
1 Orange, Schale  
1 Zitrone, Schale  
2 Zimtstangen  
2 Sternanis

Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne anschwitzen und in zwei Gläser geben. Orange und Zitrone heiß abspülen und je zwei Streifen Schale abziehen. Zusammen mit je einer Zimtstange und Sternanis in Gläser aufteilen.

Das Getränk in Gläser füllen und servieren.