

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2025 ▪
Tagesmotto „Weihnachts-Büffet“ 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 Verfeinern
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

Für die Garnelen:

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

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

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

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.

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 mariniertem 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 Klarsichtfolie nehmen und mithilfe der Nudelmaschine ausrollen. Mit Stärke bemehlen und rund ausstechen.

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 Topfenmasse 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 ausgekrazte 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 ausstechen. 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.