| Die Küchenschlacht – Wichteln am 28. November 2017 |
Ehemaligen Advents-Special mit Mario Kotaska



Uschi Malzburg

Hirschmedaillons mit Granatapfel-Sauce, Kürbis-Püree und Endiviensalat mit Orangen

Zutaten für zwei Personen

Für das Hirschmedaillon:
2 Hirschmedaillons à 200 g
4 Wacholderbeeren
4 Pimentkörner
6 Pfefferkörner
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
1 Prise rote Pfefferkörner

Die Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Die Medaillons salzen und mit Gewürzen einreiben. Anschließend in einer Pfanne mit Butter und dem Öl rosa anbraten und ein paar Minuten im Backofen warm stellen. Rote Pfefferkörner am Ende über das Fleisch geben.

Für die Sauce:
1 Granatapfel
200 ml Wildfond
100 ml Rotwein
1 Zweig Rosmarin

Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Den Bratensatz des Fleisches mit dem Wildfond und Rotwein aufkochen. Granatapfelkerne und Rosmarinzweig dazugeben. Sauce reduzieren lassen.

Für das Kürbis-Püree:
400 g Hokkaido-Kürbis
½ Knollensellerie
250 ml Gemüsefond
½ Bund glatte Petersilie
50 g Butter
50 ml Sahne
1 Muskatnuss
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Sellerie abbrausen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Sellerie und Kürbis in einem Topf mit Gemüsefond weichkochen, anschließend pürieren und Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, Sahne und Abrieb einer Muskatnuss darunter mischen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Am Ende dazugeben.

Für den Endiviensalat mit Orangen:
1 kleiner Endiviensalat
½ Orange
2 EL Granatapfel-Saft
2 EL Rotwein-Essig
2 EL Honig
1 TL scharfer Senf
6 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Endiviensalat waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke schneiden. Für die Marinade den Granatapfel-Saft, Honig, Senf, Rotwein-Essig, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl vermengen. Orange filetieren, in kleine Streifen schneiden und unter den Salat mischen; evtl. ein paar Granatapfelkerne darüber streuen.

Hirschmedaillons mit Granatapfel-Sauce, Kürbis-Püree und Endiviensalat mit Orangen auf Tellern anrichten und servieren.



Tanja Hoffmann kocht das Rezept von Max Ziegler

Lammkarree mit Erbsenpüree und glasierten Maronen

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:
500 g Lammkarree am Knochen
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Lammkarree salzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

Für das Erbsenpüree:
350 g gefrorene Erbsen
2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Estragon
2 Zweige Minze
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 EL Kartoffelstärke
100 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Erbsen in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Flüssigkeit abgießen und die Erbsen zu einem glatten Püree verarbeiten. Kartoffelstärke dazugeben. Estragon, Minze, Thymian und Rosmarin abbrausen und trocken wedeln. Erbsen mit etwas Minze und Estragon vermengen.

Lammkarre aus dem Ofen holen, fünf Minuten ruhen lassen und in schaumiger Butter mit Thymian, Rosmarin und angedrückten Knoblauchzehen erhitzen.

Erbsenpüree mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter vermengen.

Für die glasierten Maronen:
100 g vorgekochte Maronen (vakuumiert)
50 g Zucker
1 EL Johannisbeerenmarmelade
2 frische Lorbeerblätter
50 ml trockener Weißwein
50 ml Apfelsaft
100 ml Kalbsfond
1 Orange
1 Stange Zimt

Zucker in einer Pfanne mit etwas Wasser zu Karamell verarbeiten. Maronen hinzugeben und mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen. Mit etwas Fond auffüllen, Lorbeer, Zimtstange und Orangen-Zeste hinzugeben. Maronen reduzieren lassen und nach 15 Minuten die Gewürze entfernen. Mit etwas Johannisbeerenmarmelade abschmecken und bei geringer Hitze warmhalten.

Lammkarree mit Erbsenpüree und glasierten Maronen auf Tellern anrichten und servieren.



Max Ziegler kocht das Rezept von Tanja Hoffmann

Rehrücken mit gebackenem Camembert und Cranberry-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
200 g ausgelöster Rehrücken
½ EL Koriandersamen
½ EL Pimentkörner
2 EL Rapsöl
1 TL Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
Koriandersamen, Pimentkörner, Majoran und Pfeffer in einer kleinen Pfanne anrösten. Anschließend mit dem Mörser zerkleinern. Den Rehrücken mit Salz und den zerkleinerten Gewürzen einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten. In eine ofenfeste Form legen und ca. 8 Minuten im Ofen garen.

Für den Camembert:
3 Mini-Camemberts

Mini-Camemberts in Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und parallel zum Rehrücken flüssig backen.

Für das Cranberry-Chutney:
100 g frische Cranberrys
½ rote Zwiebel
1 EL Rapsöl
1 EL flüssigen Honig
100 ml Apfelsaft
½ TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cranberrys waschen und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Cranberrys dazu geben und mit Honig süßen. 80 ml Apfelsaft hinzu geben und köcheln bis die Cranberrys leicht aufplatzen. Stärke mit den restlichen 20 ml Saft verrühren und hinzugeben. Ca. 2 Min. köcheln und rühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Rehrücken mit gebackenem Camembert und Cranberry-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.



Nikolaus Höller

Kalbsröllchen im Speckmantel mit Safran-Möhren und Gewürz-Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbröllchen im Speckmantel:
250 g Kalbshackfleisch
6 Scheiben geräucherter Bauchspeck
1 Schalotte
50 ml Chiliöl
4 Zweige Thymian
2 EL Semmelbrösel
1 Ei
1 EL Senf
1 Prise Zimt
1 EL Thymian
1 Prise gemahlene Nelke
1 TL edelsüßes Paprikapulver
100 ml Kalbsfond
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Chiliöl, Thymian und Pfefferkörner mörsern.
Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig schwitzen.
Kalbshackfleisch, Semmelbrösel, Eigelb, Senf, Schalotte, Zimt und Nelke verkneten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
Masse in 6 Röllchen formen, mit Speck umwickeln und einen Holzspieß durchstecken. Röllchen in eine ofenfeste Form geben, mit dem Gewürzöl bestreichen und bodenbedeckend mit etwas Fond angießen.
Im Ofen ca. 15-20 Minuten garen.
Thymianzweige abbrausen, trocken wedeln und zum Garnieren verwenden.

Für die Safran-Möhren:
4 Möhren
1 Schalotte
1 Orange
25 g getrocknete Aprikosen
1 Prise Safranfäden
100 ml Gemüsefond
3 Zweige glatte Petersilie
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren waschen, schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Schalotten abziehen und fein hacken. Aprikosen fein würfeln.
Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten.
Möhren, Aprikosen und Safran dazugeben.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Orange halbieren, auspressen und den Saft zu den Möhren geben. Mit Fond ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten leicht bissfest garen.
Petersilie abbrausen, trocken wedeln, Blätter abzupfen, hacken und hinzufügen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gewürz-Couscous:
100 g Couscous
3 getrocknete Feigen
150 ml Gemüsefond
½ TL Fünf-Gewürze-Pulver
3 Zweige Minze
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feigen würfeln und in Gemüsefond im Topf aufkochen.
Mit Salz, Pfeffer und Fünf-Gewürze-Pulver würzen.
Vom Herd ziehen und den Couscous einrühren.
Zugedeckt 5 Minuten quellen lassen. Minze abbrausen, trocken wedeln und die Blätter in Streifen schneiden.
Couscous mit einer Gabel auflockern, Olivenöl untermischen und Minze unterrühren.

Kalbsröllchen im Speckmantel mit Safran-Möhren und Gewürz-Couscous auf Tellern anrichten und servieren.



Catharina Appelhagen

Rinderfilet mit Glühweinjus und Polenta-Sternen

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:
300 g Rinderfilet
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit Öl rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 15 Minuten (je nach Dicke des Filets) in den Ofen geben.

Für den Glühweinjus:
400 ml Glühwein
½ Orange (Saft & Abrieb)

Die Orange auspressen, Saft auffangen und mit dem Glühwein in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze für mindestens 25 Minuten einkochen lassen.

Wenn die Flüssigkeit ca. auf die Hälfte reduziert ist, etwas Abrieb von der Orange hinzufügen und nicht mehr kochen.

Für die Polenta-Sterne:
100 g Polentagrieß
100 ml Milch (3,5%)
100 ml Wasser
30 g Parmesan
1 Msp. Muskat
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Wasser und Milch in einem Topf erhitzen. Polentagrieß hinzufügen, kurz unter Rühren, aufkochen und vom Herd nehmen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Masse ca. 0,5 cm dick auf ein Blech mit Backpapier streichen und auskühlen lassen.

Mit einer Sternenform Sterne ausstechen. Käse darüber streuen. Sterne zum Schluss in einer Pfanne in Butter anbraten bis diese leicht braun werden.

Für die Garnitur:
1 Chicorée
20 g Pinienkerne
Neutrales Öl, zum Braten

Chicorée abbrausen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Pinienkerne dazugeben.

Rinderfilet mit Glühweinjus und Polenta-Sternen auf Tellern anrichten und servieren.