▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2023 ▪
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Mario Kotaska

Bartholomäus Rymek

Kräuterseitlinge mit Aioli und Kartoffel-Sellerie-Rösti & Bratbirne mit Walnüssen & Weißer Glühwein mit Birne

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffel-Sellerie-Rösti:
150 g Knollensellerie
100 g Kartoffeln
1 Frühlingszwiebel
1 Schalotte
1 Halm Schnittlauch
2 EL Kichererbsenmehl
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und würfeln. Kartoffel und Sellerie schälen und reiben. Frühlingszwiebeln und Schnittlauch klein schneiden. Schalotte, geriebene Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, 1 TL Salz und ¼ TL Pfeffer in eine große Schüssel füllen und vermengen. Mit Kichererbsenmehl vermischen und ziehen lassen. Mit den Händen das überschüssige Wasser aus der Kartoffelmasse herausdrücken.

Öl in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und kleine Häufchen der Kartoffelmasse hineingeben. Mit einem Esslöffel flachdrücken und jede Seite 3-4 Minuten goldbraun braten. Anschließend Rösti herausnehmen und mit der restlichen Masse genauso verfahren.

Für die Kräuterseitlinge:
250 g Kräuterseitlinge
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zweig glatte Petersilie
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze halbieren, einschneiden und in Öl heiß anbraten. Schalotte abziehen, in Streifen schneiden und zufügen. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilze zum Schluss zu den Rösti geben. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für die Aioli:
3 Knoblauchzehen
1 Orange, Saft & Abrieb
100 ml Sojamilch
2 Zweige Thymian
250 Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Roter Pfeffer, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sojamilch und Öl in ein hohes Gefäß geben. Knoblauch abziehen, klein hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Stabmixer in den Becher eintauchen, mixen und dabei von unten nach oben ziehen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Mit Orangenabrieb und -saft sowie gehacktem Thymian abschmecken.

Zum Schluss zu den Pilzen geben und roten Pfeffer darüber streuen.

Für die Bratbirne:
2 große, reife Birnen
60 g Walnusskerne
2 TL vegane Butter
4 TL Ahornsirup
½ TL gemahlener Zimt

Birnen waschen, längs halbieren und mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in eine ofenfeste Auflaufform legen. Jeweils ½ TL Butter auf die Birnen geben. Gehackte Walnüsse und je 1 TL Ahornsirup in die Mulde füllen und auf den Birnen verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen, bis die Birnen weich sind. Mit Zimt zum Schluss bestreuen.

Für den weißen Glühwein:

500 ml Weißwein
250 ml Birnensaft
3 cm Ingwer
1 Zweig Rosmarin
1 Zimtstange
1 TL gemahlener Zimt
1 TL Vanillegewürz
1 Prise gemahlener Anis
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise gemahlener Piment
1 EL Zucker

Birnensaft mit allen Gewürzen ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und hinzufügen. Weißwein dazugeben und nicht mehr kochen lassen. Ingwer zum Schluss entfernen und das Heißgetränk mit Zimtstange und Rosmarinzweig anrichten.

Das Dreierlei zusammen anrichten und servieren.

Dana Burde

Kürbis-Puffer mit Maronen-Pilz-Gröstl und Orangen-Crème-fraîche & Stollen-Tiramisu mit Orangenlikör & Orangen-Punsch

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbis-Puffer:
¼ Hokkaido-Kürbis
1 Ei
3 EL Dinkelmehl
Neutrales Öl, zum Braten
1 Msp. Ras el-Hanout
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis grob reiben, mit Ei, Dinkelmehl und Gewürzen vermengen und in einer Pfanne mit reichlich Öl von beiden Seiten knusprige Puffer daraus braten.

Für das Gröstl:
100 g braune Champignons
100 g vorgekochte, geschälte Maronen
1 rote Zwiebel
1 EL Butter
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen hacken. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in etwas Rapsöl anbraten, dann erst die Champignons und 5 Minuten später die gehackten Maronen hinzufügen und knusprig braten. Zum Schluss Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Orangen-Crème-fraîche:
200 g Crème fraîche
1 Orange, Abrieb
1-2 Frühlingszwiebeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Crème fraîche mit der abgetriebenen Orangenschale einer halben Orange, Frühlingszwiebeln, Salz und Pfeffer vermengen.

Für das Stollen-Tiramisu:
2 Scheiben Christstollen
250 g Magerquark
250 g Quark, 20 % Fett
200 ml Schlagsahne
2 EL Butter
50 ml Orangenlikör
50 g Zucker
½ TL Zimt

Stollen zerbröseln. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin unter ständigem Rühren knusprig braten. Mit dem Orangenlikör ablöschen und so lange weiter braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Danach abkühlen lassen.

Beide Quarksorten mit Zucker und Zimt cremig rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkmasse mit den Stollenbröseln abwechselnd in ein Dessertglas schichten. Dabei mit den Bröseln beginnen und enden.

Für den Orangen-Punsch:
1 Orange
300 ml Orangensaft
200 ml Weißwein
50-75 ml Orangenlikör
1 Zimtstange
2 Nelken
1 Vanilleschote

Orange in Scheiben schneiden. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen.

Orangensaft, Weißwein, Likör, Orangenscheiben, Vanillemark und die ausgekratzte Schote, Nelken und Zimtstange in einem Topf zusammen erhitzen - aber nicht kochen. Das Ganze ziehen lassen, in einem Sieb abgießen und das Getränk heiß servieren.

Das Dreierlei auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Lisku

Orient-Fladen mit Ziegenfrischkäse & Gebrannte Zimt-Mandeln & Hot Orange Aperitivo

Zutaten für zwei Personen

Für den Orient-Fladen:
200 g Weizenmehl, Type 550
20 g Roggenmehl, Type 1150
40 g Trockenhefe
100 g getrocknete Datteln
200 g Crème fraîche
1 Rolle Honig-Ziegenfrischkäse
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, Abrieb
1 Bund Minze
1 TL Zimt
1 TL Hirschhornsalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 220 Grad und einen weiteren auf 40 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weizenmehl, Roggenmehl und Trockenhefe gut vermischen. Hirschhornsalz mit einem Teelöffel Wasser vermischen. 150 ml lauwarmes Wasser mit der Hirschhornsalz-Mischung zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Ca. 15 Minuten bei 40 Grad im Ofen gehen lassen.

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zitronenabrieb vermischen und beiseitestellen. Frühlingszwiebel fein schneiden, Minze hacken. Dattel in Ringe schneiden und in einer Pfanne in etwas Wasser andünsten.

Teig nach der Ruhezeit zu einem Fladen formen und mit der Crème-fraîche-Mischung bestreichen. Datteln und Ziegenfrischkäse auf dem Fladen verteilen. Das Ganze im 220 Grad heißen Ofen backen. Zum Schluss mit Frühlingszwiebeln, Minze und etwas Zitronenabrieb garnieren.

Für die Mandeln:
200 g ungeschälte Mandeln
200 g Zucker
1 EL Vanillezucker
½ TL Zimt

100 ml Wasser in eine beschichtete Pfanne geben. Zucker, Vanillezucker und Zimt einrühren und kurz aufkochen lassen. Dann die Mandeln dazugeben. Bei mittlerer Hitze weiterrühren bis der Zucker vollständig karamellisiert. Sobald die Mandeln dunkel ummantelt sind, auf ein Backblech mit Backpapier schütten, verteilen und auskühlen lassen.

Für den Hot Orange Aperitivo:
3 Orangen
90 ml Bitter Aperitivo
300 ml süßer Weißwein
150 ml Orangensaft
30 ml Maracujasaft
4 Nelken
2 Zimtstange
60 g Zucker

Orangen in Scheiben schneiden. Weißwein, Orangensaft und Maracujasaft mit 50 g Zucker, Nelken, Zimtstangen und Orangenscheiben erhitzen. Ganz kurz aufkochen und dann ziehen lassen.

Anrichteglas am oberen Rand anfeuchten und den Rand in übrigem Zucker wälzen. Bitter Aperitivo in das Anrichteglas geben und eine Orangenscheibe hinzufügen. Vor dem Anrichten mit dem Heißgetränk aufgießen.

Das Dreierlei auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2023 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska

Apéro chaud mit Zimt-Mütze

Zutaten für zwei Personen

Für den Apéro chaud:
1 Orange, Abrieb & Saft
125 ml trockener Weißwein
125 ml Prosecco
20 ml Mandellikör
100 ml Bitter Aperitivo
100 ml naturtrüber Apfelsaft
2 Nelken
4 Sternanis
1 Zimtstange
1 EL Zucker

Die Orange heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Abrieb gemeinsam mit dem Apfelsaft in einen kleinen Topf geben. Zusammen mit Nelken, Sternanis und Zimtstange aufkochen und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Orange schälen, dann die Filets herausschneiden. Die restliche Orange in den Topf mit dem Apfelsaft auspressen. Hitze reduzieren und den Sud 15 Minuten ziehen lassen. Zucker, Weißwein, Prosecco und Mandellikör dazugeben. Erst zum Schluss mit Bitter Aperitivo auffüllen. Apéro chaud durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen und bis zum Servieren warmhalten, aber nicht kochen lassen. Auf zwei mit Orangenfilets gefüllte Gläser verteilen.

Für die Zimt-Mütze:
100 ml Sahne
1 TL gemahlener Zimt

Schlagsahne an-, aber nicht steif schlagen. Über einen Löffelrücken auf das Getränk gießen, sodass zwei Schichten entstehen. Anschließend mit gemahlenem Zimt abstäuben.