

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2025
„Drei Pflichtzutaten: Maronen, Cranberrys, Glühwein“ mit Björn Freitag



Julika Hudson

Schoko-Glühwein-Küchlein mit karamellisierten Maronen und Cranberrys und Orangen-Vanille-Crème-fraîche

Zutaten für zwei Personen

Für die Küchlein:

2 Eier
 50 g Butter
 2 EL Glühwein
 60 g Zartbitterschokolade
 40 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ TL Backpulver
 2 EL ungesüßtes Kakaopulver
 $\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz
 50 g Zucker
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter mit Schokolade schmelzen. Ein Ei trennen, Eigelb auffangen und Eiweiß anderweitig verwenden. Zucker, Ei und Eigelb zufügen. Glühwein und Gewürz zugeben. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz unterheben. In gefettete Förmchen geben und 12-14 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Für die karamellisierten Maronen und Cranberrys:

60 frische Cranberrys
 50 g vorgegarte Maronen/Esskastanien
 1 Orange, Saft
 1 EL Butter
 1 EL brauner Zucker

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Cranberrys hinzugeben und 2-3 Minuten kochen. Maronen hacken und hinzugeben. Mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Orange auspressen und Maronen und Cranberrys damit ablöschen.

Für die Crème fraîche:

$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb
 100 ml Crème fraîche
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
 1 EL Puderzucker

Alle Zutaten miteinander vermengen und bis zum Servieren kaltstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nico Roszykiewicz

Schweinemedaillons mit Cranberry-Glühwein-Reduktion, Maronenpüree und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedaillons:

300 g Schweinefilet am Stück
 1 Knoblauchzehe
 20 g Butter
 2 EL Butterschmalz
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Salzflocken, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet parieren, in gleichmäßige Medaillons schneiden und leicht salzen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten je ca. 2 Minuten kräftig anbraten, bis sie eine schöne Bräunung haben. Knoblauch abziehen.

Rosmarin, Thymian, Knoblauch und die Butter zugeben und die Medaillons kurz mit der schäumenden Butter übergießen. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Ofen für 6–8 Minuten nachziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von ca. 62 °C erreicht ist. Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Für die Cranberry-Glühwein-Reduktion:

150 g frische Cranberrys
 ¼ Orange, Schale
 10 g kalte Butter
 100 ml Glühwein
 50 ml dunkler Portwein
 50 ml Kalbsfond
 2 EL Zucker
 1 Zimtstange
 2 Nelken
 1 Sternanis
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren lassen. Mit Glühwein und Portwein ablöschen. Zimtstange, Nelken, Sternanis und die Orangenschale hinzugeben. Cranberrys einrühren und alles ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Kalbsfond angießen und die Sauce auf etwa die Hälfte reduzieren. Danach durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und kurz vor dem Servieren mit einem Stück kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Maronenpüree:

200 g vorgegarte
 Maronen/Esskastanien
 30 g Butter
 50 ml Sahne
 50 ml Milch
 50 Gemüsefond
 Muskat, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen zusammen mit Sahne, Milch und Gemüsefond in einem Topf 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Anschließend fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Butter, Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

150 g Wildkräutersalatmischung
50 g Parmesan
1 TL körniger Senf
1 TL flüssiger Honig
2 EL Apfelessig
1 EL Walnussöl
3 EL Olivenöl
30 g Walnüsse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter gründlich waschen, trockenschleudern und locker auf einer Platte oder in einer Schüssel anrichten. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und grob hacken. Für die Vinaigrette Essig, Senf und Honig verrühren, dann nach und nach die Öle unterschlagen, bis eine cremige Emulsion entsteht, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan hobeln. Kurz vor dem Servieren die Vinaigrette über die Kräuter geben, vorsichtig vermengen und den Salat mit den gerösteten Nüssen und gehobelten Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Teresa Kippelt

Entenbrust mit Glühweinsauce, Maronen-Pastinaken-Püree und Cranberry-Orangen-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste mit Haut à 180-200 g
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hautseite rautenförmig einschneiden, kräftig salzen.

Entenbrüste in kalter Pfanne auf die Haut legen, bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten goldbraun und knusprig auslassen. Wenden, Fleischseite 2–3 Minuten anbraten. Anschließend im Ofen ca. 8–10 Minuten auf eine Kerntemperatur von ca. 58 Grad garziehen. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Pastinaken-Maronen-Püree:

200 g Pastinaken
60 g mehligkochende Kartoffeln
160 g vorgegarte Maronen/Esskastanien
30 g Butter
100 ml Milch
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

Beides mit Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und weich garen. Flüssigkeit anschließend auffangen. Butter in einer kleinen Pfanne goldbraun zu einer Nussbutter aufschäumen.

Maronen in der Nussbutter schwenken. Nun Maronen und Nussbutter zu den Kartoffeln und Pastinaken geben und fein pürieren. Dabei langsam das Milch-Sahne-Gemisch hinzugeben bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Glühweinsauce:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
30 g angefrorene Butter
350 ml Glühwein
150 ml Entenfond
2 TL dunklen Balsamicoessig
2 TL Tomatenmark
1 EL flüssiger Honig
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen. Knoblauchzehe andrücken und Schalotte fein würfeln. Butter in kleinen Würfeln kurz einfrieren.

Schalotte in wenig Öl glasig anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Honig zugeben und karamellisieren lassen. Mit ca. 200 ml Glühwein ablöschen, kräftig einkochen. Fond, restlichen Glühwein, Knoblauch und Kräuter zugeben. Ggf. Glühwein/Fond nachgießen. Durch ein Sieb passieren. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit kalter Butter montieren.

Für das Cranberry-Orangen-Chutney:

100 g frische Cranberrys
1 kleine Schalotte
2 Orangen, Saft & Abrieb
40 g flüssiger Honig
1 TL heller Balsamicoessig
1 kleine Zimtstange
1 Sternanis
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Honig karamellisieren.

Cranberrys, Orangensaft, Zimtstange und Sternanis zugeben, 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren aufplatzen und die Masse dicklich wird. Orangenschale und Essig einrühren, mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr Honig abschmecken. Zimtstange und Sternanis vor dem Servieren entfernen.

Für die Garnitur:

2 getrocknete Orangenscheiben
1 Zweig Thymian

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Orange und Thymian garnieren und servieren.



Björn Wendt

Rinderfilet mit Maronenkruste, Rotweinsauce und Glühwein-Risotto mit Cranberrys

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

350 g Rinderfilet am Stück
100 g vorgekochte
Maronen/Esskastanien
4 EL Butter

Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
3 EL Paniermehl
3 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinsauce:

1 Zwiebel
1 EL Butter
200 ml trockener Rotwein
200 ml Rinderfond
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Speisestärke, zum Abbinden der Sauce
2 Zweige Thymian
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Risotto:

125 g Risottoreis
1 Schalotte
50 g frische Cranberrys
30 g getrocknete Cranberrys
50 g Parmesan
2 TL Butter
100 ml Glühwein
300 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maronen grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel gehackte Maronen, Kräuter, 3 EL weiche Butter und Paniermehl vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in zwei gleichgroße Portionen schneiden. Die Steaks kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl auf hoher Stufe erhitzen und Steaks von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend auf ein Backblech mit Backpapier setzen und die Maronenkruste auf den Steaks verteilen. Im Backofen ca. 20 Minuten garen.

Zwiebel halbieren, abziehen und fein würfeln. Pfanne der Steaks erneut mit etwas Öl und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel ca. 2 Minuten farblos anbraten. Mit Rotwein und Fond ablöschen, Thymian zugeben und für ca. 10 Minuten auf niedriger bis mittlerer Stufe einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sauce ggf. mit in Wasser aufgelöster Stärke binden.

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem großen Topf die Hälfte der Butter mit Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Risottoreis zugeben und 1–2 Minuten unter Rühren anschwitzen, bis die Körner leicht glasig sind. Mit Glühwein ablöschen und rühren, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen ist. Nach und nach heißen Fond zugießen (jeweils eine Kelle) und unter Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist. Es dauert etwa 18–20 Minuten.

Frische Cranberrys in einer Pfanne mit etwas Butter und optional Zucker kurz karamellisieren, bis sie leicht aufplatzen. Beiseitestellen.

Kurz vor Ende der Garzeit die getrockneten Cranberrys sowie die karamellisierten Cranberrys zum Risotto geben.

Restliche Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischem Rosmarin garnieren und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.