

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Dezember 2018 ▪  
"Drei Köstlichkeiten vom Weihnachtsmarkt" mit Alexander Kumptner



Alexandre Lazar

**Selleriesuppe mit Petersilien-Sahne-Topping und Naan-Brot & Rotwein-Birne mit Meringue & Glüh-Bier**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

150 g Sellerie  
1 kleine Zwiebel  
150 ml Gemüsesfond  
75 ml Milch  
75 ml Sahne  
2 Zweige Thymian  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und in etwa 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel darin glasig andünsten. Sellerie dazu geben und kurz mit dünsten. Mit Gemüsesfond ablöschen und Milch und Sahne hinzu geben. Thymian abrausen, trockenwedeln und in die Suppe geben. Lorbeerblatt am Rand mit Schere einschneiden und ebenfalls dazugeben. Alles zugedeckt bei niedriger Temperatur etwa 20 Minuten kochen lassen. Thymianzweige und Lorbeerblatt entfernen. Suppe mit Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Topping:**

200 ml Sahne  
½ Bund Petersilie

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sahne mit Handrührgerät steif schlagen und Petersilie untermischen.

**Für das Naan-Brot:**

3 EL Mehl  
3 EL Natur Joghurt  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
2 EL neutrales Öl

Mehl mit Joghurt, Zucker und Salz vermengen und zu einem Teig kneten. In zwei Portionen aufteilen und zu zwei ca. 5 Millimeter dünnen Fladen ausrollen.

Grillpfanne mit etwas Öl bepinseln und Fladen ca. fünf Minuten pro Seite ausbacken.

**Für die Rotwein-Birne:**

2 Birnen, z.B. Gute Luise  
200 ml Rotwein, z.B. Merlot  
100 ml roter Portwein  
50 g Zucker  
2 Nelken  
1 Zimtstange

Birnen schälen, Stiel entfernen, Kerngehäuse ausstechen und halbieren. Wein, Portwein Zucker, Zimtstange und Nelken in einen Topf geben und aufkochen. Birnen hinzu geben und bei mittlerer Hitze ca. 17 Minuten weich kochen. Birnen heraus nehmen und Sud weitere 10 Minuten zu einem Sirup einköcheln lassen. Birne zusammen mit Sirup servieren.

**Für Meringue:**

1 Ei  
50 g Zucker  
1 Orange

Ei trennen, Eiweiß steif schlagen. Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis Masse glänzt. Orange heiß waschen und mit Zestenreißer Zesten herstellen. Restlichen Zucker und Orangenzesten zum Eischnee geben und kurz weiter schlagen. Auf den Rotweibirnen verteilen und mit dem Bunsenbrenner goldfarben abflammen.

**Für das Glüh-Bier:** Bier mit Orangensaft, Zucker und Gewürzen in Topf auf 60 Grad erhitzen und mit Deckel und ausgeschalteter Platte 30 Minuten ziehen lassen.

- 500 ml Dunkel-Bier
- 100 ml Orangensaft
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 15 g Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.