

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 1. Dezember 2022 ▪**
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Robin Pietsch



Madeline Kain

**Glüh-Gin & Pastinaken-Suppe mit Rosenkohl und
Haselnuss & Pfannkuchen mit Kirschen und Sahne**

Zutaten für zwei Personen

Für das Heißgetränk:

- 50 ml Gin
- 400 ml naturtrüber Apfelsaft
- 2 Orangen
- 1 Stück Ingwer
- 3 Zimtstangen
- 4 Nelken
- 2 Sternanis
- 1 Msp. Piment

Den Apfelsaft in einen Topf geben. Orangen schälen und gründlich auspressen. Schale und Saft in den Topf zum Apfelsaft geben. Ingwer in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.

Anschließend die Zimtstangen, Gewürznelken, Sternanis und Piment in den Topf geben und rund 20 Minuten erwärmen (nicht kochen!). Erst zum Schluss den Gin dazugeben und servieren.

Für die herzhafte Speise:

- 250 g Pastinaken
- 1 kleine Kartoffel
- 100 g Rosenkohl
- 2 Zwiebeln
- 4 EL kernige Haferflocken
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 100 ml Sahne
- 600 ml Gemüsefond
- 100 ml Weißwein
- 1 TL Zucker
- 1 TL ganzen Kümmel
- 1 EL gemahlener Kurkuma
- Rapsöl, zum Braten
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen. Beim Rosenkohl einige feine Blätter abzupfen. Pastinaken und Zwiebeln schälen, waschen und in große Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Kartoffel und Pastinaken darin mit Kurkuma bei starker Hitze 2 Minuten andünsten. Das Gemüse mit Weißwein und Fond ablöschen und in ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen.

Haselnüsse und Haferflocken in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Dann Sahne in die Suppe geben und mit Zucker, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Kümmel mörsern. Die gezupften Rosenkohlblätter kurz in einer Pfanne mit Kümmel anbraten und diese mit der Haselnuss-Haferflocken-Mischung über die Suppe geben und servieren.

Für die süße Speise:

500 g Sauerkirschen im Glas, ohne
Kerne
250 ml Sauerkirsch-Nektar
ca. 20 g Speisestärke
50 g Butter
2 Eier, Gr. M
190 ml Milch
175 g Mehl
1 TL Backpulver
Pflanzenöl, zum Braten
100 g Zucker (1 EL + 75 g + 2 EL
Zucker)
1 Pck. Vanillezucker
1 Zimtstange
1 Prise gemahlene Zimt
1 Prise Salz

Kirschen abtropfen. Nektar, 2 EL Zucker und Zimtstange in einem Topf aufkochen. Inzwischen den restlichen Nektar und Stärke glattrühren. In den kochenden Nektar rühren, aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Kirschen unterheben und weitere ca. 2 Minuten köcheln. Im Topf warmhalten.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eier, Vanillezucker und 75 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Flüssige Butter und Milch unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, unterrühren. Pfanne mit Öl erhitzen und Pfannkuchen in heiße Pfanne geben. Zimt und 2 EL Zucker mischen. Zimtstange aus dem Kompott entfernen. Kompott evtl. noch mal erwärmen. Pfannkuchen mit Kompott anrichten und Zimt-Zucker-Mischung drüberstreuen.

Für die Garnitur:

200 ml Sahne

Sahne steif schlagen.

Das Gericht auf Tellern und in Gläsern anrichten und servieren.