

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Dezember 2024** ▪  
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Alexander Kumptner



Sascha Parlow

**Champignons mit Kräutersauce und Röstbrot & Poffertjes mit Puderzucker & Heiße Schokolade mit Schuss**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Champignons:**

400 g mittelgroße Champignons  
2 Knoblauchzehen  
100 g Parmesan  
200 ml Sahne  
3 EL Butter  
1 TL Trüffelbutter  
1 Schuss trockener Sherry  
4 Zweige Estragon  
4 Zweige Thymian  
4 Zweige Rosmarin  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Kräuter abzupfen und fein hacken. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kräftig anbraten, Knoblauch zugeben und mit Sherry ablöschen. Trüffelbutter einrühren. Kräuter abzupfen. Sahne an Champignons gießen und Kräuter dazugeben. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze reduzieren lassen.

**Für das Röstbrot:**

4 Scheiben Sylter Brot  
2 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter erhitzen und das Brot von beiden Seiten goldbraun rösten. Mit Salz würzen.

**Für die Poffertjes:**

125 g Weizenmehl, Typ 405  
125 g Buchweizenmehl  
7 g Trockenhefe  
1 Ei  
250 ml Milch  
50 g Butter + Butter, für die Pfanne  
½ TL Zimtpulver  
Puderzucker, zum Bestreuen  
1 Prise Salz

Milch aufwärmen, sodass sie lauwarm ist. Hefe in etwa 3 EL lauwarmen Milch auflösen. Weizenmehl und Buchweizenmehl vermischen. Mehl, aufgelöste Hefe, restliche lauwarme Milch und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer einen glatten, flüssigen Teig herstellen. Butter schmelzen, Ei verquirlen und beides zusammen mit etwas Salz zum Teig geben. Darauf achten, dass der Teig dabei handwarm ist. Teigschüssel mit einem nassen Geschirrtuch abdecken und etwa 20 Minuten gehen lassen.

Nun die Poffertjes-Pfanne erhitzen und mit Butter einfetten. In jede Vertiefung ein wenig vom Teig einfüllen. Wenn die obere Seite fast trocken aussieht, alles mit einer Pinzette oder einem Zahnstocher wenden. Poffertjes müssen von jeder Seite goldbraun gebacken sein. Noch warm mit etwas Butter bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und Servieren.

**Für die heiße Schokolade:**

150 g Zartbitterschokolade, mind. 70 %  
Kakaoanteil  
50 g Vollmilchschokolade  
800 ml Milch  
125 g Sahne  
1 Schuss Whiskey  
40 g Zucker  
1 Zimtstange  
Kakaopulver, zum Bestäuben

Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Beide Schokoladensorten grob hacken, in die Milch geben und so lange verrühren, bis sie vollständig geschmolzen sind. Whiskey einrühren. Sahne halbsteif schlagen. Zum Fertigstellen Schokolade nochmals mit einem Stabmixer aufmixen. Zum Servieren die heiße Schokolade in Punschgläser füllen und die Sahne darauf verteilen. Jeweils mit etwas Kakaopulver bestäuben und Zimt darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.