

**| Die Küchenschlacht - Menü am 12. Dezember 2016 |**  
**Adventliches Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



**Adventliches Leibgericht: „Lachsfilet mit Meerrettichkruste, Kartoffelcroûtons und Feldsalat mit Crème-fraîche-Dressing“ von Gerry Wrede**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Fisch:*

1	Lachsfilet mit Haut à 320 g
1 Stange	Meerrettich, zum Reiben
100 g	Semmelbrösel
1	Schalotte
90 g	Butter

*Für den Salat:*

150 g	Feldsalat
1 ½ EL	Essig
½ TL	Senf
¼ TL	Zucker
4 EL	Rapsöl
50 ml	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Croûtons:*

5	Drillinge
2 EL	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle

*Für die Creme:*

6 EL	Crème Fraîche
1	Limette
1	Zitrone
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Ofen auf 200 Grad Grill vorheizen.



Für den Fisch den Lachs waschen, trockentupfen, Haut abziehen und ggf. das tranige Mittelstück entfernen. Den Lachs in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten circa zwei Minuten kross anbraten.

Für die Kruste Schalotten abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Meerrettich reiben, einrühren und Semmelbrösel unterheben, sodass eine homogene Masse entsteht. Kruste in Frischhaltefolie packen, platt drücken und in die Tiefkühltruhe geben.

Für den Salat diesen putzen, waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

Für die Croûtons Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Den Lachs salzen, mit Meerrettichfarce bestreichen, auf gebutterter Alufolie im Ofen circa zehn Minuten überbacken.

Für die Creme die Crème fraîche mit Limettenschale, je einen Esslöffel Saft der Limette und Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lachsfilet mit Meerrettichkruste, Kartoffelcroûtons und Feldsalat mit Crème-fraîche-Dressing auf Tellern anrichten und servieren.



## **Adventliches Leibgericht: „Rehrücken „Badische Art“ mit Rotweinsauce und Spätzle“ von Sven Hochstuhl**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Rehrücken:*

1	Rehrücken ca. 400 g
1	Limette
2 EL	Honig
15	Wacholderbeeren
6 Zweige	Thymian
	Öl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Spätzle:*

400 g	Mehl
6	Eier
200 ml	stilles Wasser
100 ml	Mineralwasser mit Sprudel
50 g	Butter
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Rotweinsauce:*

250 ml	Rotwein
100 g	Preiselbeerkompott
1	Birne
2	Gewürnelken
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeeren
6 Zweige	Thymian
¼ Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für die Spätzle aus Mehl, Eiern, Mineralwasser, etwas Salz und Muskatnuss einen Spätzleteig rühren, bis er blasen schlägt. Der Teig soll klebrig und zäh vom Löffel fallen. Den Teig bis zur Verwendung beiseite stellen.

Für den Rehrücken den Thymian waschen und trocken schütteln. Wacholderbeeren andrücken. Rotwein in einem Topf mit Nelken, Thymian, angedrückten Wacholderbeeren und Lorbeer bei starker Hitze einkochen lassen. Birne schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und im Rotwein gar ziehen lassen.

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem ofenfesten Bräter erhitzen. Darin den Rehrücken mit dem restlichen Thymian rundum braun anbraten. Die übrigen Wacholderbeeren mit



einem Mörser zu Staub mahlen. Wacholderpulver sieben und mit Honig, Limettensaft und- schale vermengen. Auf den Rehrücken reiben und mitbacken. Im Ofen circa zehn Minuten garen.

Für die Spätzle in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Spätzleteig portionsweise von einem angefeuchteten Brett ins kochende Wasser schaben. Die Spätzle bei schwacher Hitze im siedenden Wasser in etwa drei Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, in Eiswasser abschrecken, dann abtropfen lassen. Übrige Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen, die Spätzle darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Die Birnen dann aus dem Rotwein nehmen, auf die Teller verteilen. Rotwein durchsieben, die Preiselbeeren untermengen und diese Mischung über die Birne und seitlich auf den Teller löffeln. Spätzle mit dem Rehrücken auf dem Teller anrichten und mit Petersilienblätter garnieren.

Den Rehrücken „Badischer Art“ mit Rotweinsauce und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.



**Adventliches Leibgericht: „Kalbsfilet im Riesen-Champignon mit Pfeffersauce, Aprikosen-Wirsing und Sellerie-Kartoffel-Stampf“ von Jenny Höhne**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Kalbsfilet:*

2	Kalbsfilets à 150 g
2	Portobello-Pilze
100 g	Kalbsbrät
1	Zitrone, davon 2 TL Saft und 1 Msp. Abrieb
2 EL	Sahne
¼ TL	mildes Chilipulver
1	Muskatnuss, zum Reiben
3 Zweige	glatte Petersilie
¼ Bund	Kerbel
	feines Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Gemüse:*

1	Wirsing
25 g	getrocknete Aprikosen
30 ml	Hühnerfond
50 g	Sahne
1 EL	Meerrettich, aus dem Glas
1 Msp.	mildes Chilisalz
1 Msp.	Zimtpulver
1	Muskatnuss, zum Reiben
	feines Salz

*Für die Sauce:*

50 g	Champignons
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
5	Wacholderbeeren
20 ml	Cognac
80 ml	Apfelsaft
¼ l.	Hühnerfond
80 g	Sahne
2 TL	Speisestärke
1 Msp.	abgeriebene unbehandelte Orangenschale
30 g	kalte Butter
1	Vanilleschote
1 Knolle	Ingwer à 1 cm
1 EL	neutrales Öl, zum Anbraten
2 EL	Schwarze Pfefferkörner



#### *Für den Stampf:*

3	mehligkochende Kartoffeln
1 Knolle	Sellerie
30 ml	Sahne
1 TL	Trüffelbutter
1 EL	Butter
1	Muskatnuss, zum Reiben
	feines Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

1	Birne
2 EL	Butter
2 EL	Orangenlikör
¼ TL	Puderzucker
½ Bund	glatte Petersilie

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pilze putzen, trocken abreiben und den Stiel herausdrehen. Die Lamellen entfernen und die Pilzköpfe auf der Innenseite mit Zitronensaft beträufeln.

Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. Etwas Kalbsbrät in die Champignons streichen und mit den Kräutern bestreuen. Das Kalbsfilet in zwei Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Je ein Filetstück in einen Champignon setzen, das restliche Brät darauf verteilen und mit einem Messer glatt streichen (das Messer dabei immer wieder in warmes Wasser tauchen). Die gefüllten Champignons auf ein Backblech setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten garen.

Für das Gemüse den Wirsing putzen, waschen und die Blattrippen herausschneiden. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Wirsing in Rauten schneiden. Die getrockneten Aprikosen klein schneiden.

Den Wirsing mit den Aprikosen und der Brühe in einem Topf erhitzen. Die Sahne und den Meerrettich unterrühren und das Wirsinggemüse mit Chilisalz, Muskatnuss und Zimt würzen.

Für die Sauce die Pfefferkörner in einem kleinen Topf in kochendem Wasser zwei Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Champignons putzen und trocken abreiben. Die Zwiebel schälen und wie die Pilze in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons, Zwiebel, Pfeffer und Wacholderbeeren darin andünsten. Mit Cognac ablöschen, Apfelsaft, Brühe und Sahne dazugeben und auf zwei Drittel einköcheln lassen. Vanille, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Unter die kochende Sauce rühren, bis sie leicht sämig gebunden ist, und die Sauce ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, mit Orangenschale würzen und die kalte Butter unterrühren.



Den Wirsing auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Rehrücken im Riesenchampignon halbieren und auf dem Wirsing anrichten. Die weiße Pfeffersauce mit dem Stabmixer aufschäumen und darüber träufeln. Nach Belieben eine Birne in Spalten schneiden und in Butter andünsten.

Einen Esslöffel Puderzucker darüber stäuben und karamellisieren, die Birnen mit Orangenlikör aromatisieren und zu dem Kalbsfilet servieren. Mit frischer, gehackter Petersilie garnieren.



## **Adventliches Leibgericht: „Entenbrust mit Sherrysauce, karamellisierten Karotten und Maronenpüree“ von Rainer Söcknick-Scholz**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Fleisch:*

2           Barbarie-Entenbrüste mit Haut à 250 g  
1 EL       Zucker  
100 g      Butterschmalz  
            Salz, aus der Mühle  
            Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Sauce:*

75 ml      Sherry  
75 ml      Geflügelfond

#### *Für das Püree:*

250 g      vorgegarte Maronen  
250 ml     Gemüsefond  
50 ml      Milch  
75 ml      Sahne  
100 ml     Sherry  
½ EL      Zucker  
1          Muskatnuss, zum Reiben  
20 g      Butter, zum Anbraten  
            Salz, aus der Mühle  
            Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Karotten:*

200 g      Bundmöhren mit Grün  
250 ml     Gemüsefond  
2 EL      Puderzucker  
2 EL      Butterschmalz

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Karotten putzen, schälen und etwas Grün stehen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Karotten darin andünsten, Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Gemüsefond angießen und bei mittlerer Hitze circa zehn Minuten kochen lassen.

Für die Ente Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen. Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, circa fünf Minuten kross anbraten, wenden, und kurz weiterbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen fertig garen lassen.

Für das Püree Maronen in einem Topf mit Butter anschwenken, Zucker dazugeben und leicht glasieren. Fond angießen und mit Milch, Sahne und Sherry mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für eine Sauce den Bratensatz mit Sherry und etwas Geflügelfond ablöschen und etwa fünf Minuten aufkochen lassen. Die Entenbrust mit Sherrysauce, Maronenpüree und karamellisierten Karotten auf Tellern anrichten und servieren.



**Adventliches Leibgericht: „Gheyme Nesar - Lammeintopf mit Gurken-Kräuter-Joghurt und Gewürz-Basmati“ von Zohre Shahi**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Eintopf:*

1	Lammrücken à 300 g
60 g	Strauchtomaten
1 Knolle	Ingwer à 2 cm
1	Zwiebel
1	Orange
½ EL	Tomatenmark
½ TL	Kurkuma
½ TL	Zimtpulver
¼ TL	gemahlener Kardamom
1 Prise	gemahlene Nelken
¼ TL	Kreuzkümmel
1 EL	Wildrosenblätter
¼ TL	edelsüßes Paprikapulver
1 Prise	Anis
4	Safranfäden
1	Muskatnuss, zum Reiben
40 ml	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
1 TL	grobes Meersalz
½ TL	Schwarzer Pfeffer

*Für den Reis:*

300 g	Basmati
30 g	Berberitze
30 g	gestiftete Mandeln
20 g	gestiftete Pistazien
10 g	getrocknete Orangenschalen
1 TL	Zucker
4	Safranfäden
50 ml	Sonnenblumenöl
30 g	Butterschmalz
1 TL	grobes Meersalz

*Für das Gurken-Kräuter-Joghurt:*

400 ml	cremiger Joghurt 3,5%
1	Salatgurke
2 Stangen	Frühlingszwiebel
30 g	Rosinen
¼ Bund	Minze
¼ Bund	glatte Petersilie
2 TL	Wildrosenblätter
½ TL	Meersalz
½ TL	Schwarzer Pfeffer



## Zubereitung

Für den Eintopf Zwiebeln abziehen und Ingwer schälen, fein würfeln und in Öl goldbraun anbraten. Das Fleisch waschen, trockentupfen und klein würfeln. Kurkuma mit andünsten.

Tomaten waschen, klein würfeln und mit Tomatenmark zum Fleisch hinzufügen.

Zimt, Kardamom, Nelke, Muskat, Kreuzkümmel, Wildrosenblätter, Paprika und Safran zum Eintopf geben und mit 80 Milliliter Wasser ablöschen und schmoren lassen.

Für den Reis diesen kurz mit Wasser waschen, mit 500 Milliliter Wasser und Meersalz in einen Topf zum Kochen bringen. Butterschmalz dem kochenden Reis hinzufügen und so lange kochen lassen, bis die Hälfte des Wassers verdunstet ist. Topfdeckel in ein sauberes Geschirrtuch wickeln und auf den Topf legen. 20 Minuten auf mittlerer Stufe kochen lassen.

Mandeln mit 20 Milliliter Öl etwa zwei Minuten in einer Pfanne anrösten, auf Küchenkrepp geben und zur Seite stellen. Berberitzen mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocknen. Orangenschalen, Zucker und Berberitzen mit 30 Milliliter Öl in die Pfanne geben und unter ständigem Umrühren circa zwei Minuten lang anbraten. Safran in einer Schüssel mit 50 Milliliter heißem Wasser zugedeckt ziehen lassen.

Für das Gurken-Kräuter-Joghurt Gurke in kleine Würfel schneiden. Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit gehackten Frühlingszwiebeln klein und fein hacken. Rosinen mit kaltem Wasser waschen, mit dem Joghurt vermischen und mit Rosenblättern, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Sechs Esslöffel gekochten Reis mit dem Safransud vermischen. Vom Fleisch eine kleine Portion zum Anrichten aufheben.

Den Reis zu Hälfte auf flache Teller geben und das gekochte Fleisch mit der Sauce darauf verteilen. Mit dem restlichen Reis das Fleisch bedecken und mit der kleinen Portion Fleisch, Safranreis, Mandeln, Berberitzen-Mischung und Pistazien anrichten, Gurken-Kräuter-Joghurt dazu reichen und servieren.



**Adventliches Leibgericht: „Seeteufelbäckchen in Kräuterpanierung mit Preiselbeer-Schmorzitronette und Safran-Kartoffelstampf mit Blumenkohl-Brösel“ von Tobias Hinkel**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Seeteufelbäckchen:*

8	Seeteufelbäckchen
125 g	Pankobrösel
60 g	grüne Reisflocken
100 g	Mehl
4	Eier
1 EL	Zucker
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Estragon
1 Bund	Basilikum
200 g	Butterschmalz, zum Ausbacken
	Fleur de Sel
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Zitronette:*

3 EL	Preiselbeeren
2	Zitronen
2	Schalotten
40 g	Zucker
1 EL	Zucker
50 ml	Olivenöl
100 g	grobes Meersalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Stampf:*

6	Drillinge
100 g	Butter
10	Safranfäden
60g	Mandelblättchen
½ TL	Knoblauchpulver
1 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Brösel:*

½	Blumenkohl
100 ml	Geflügelfond
1 EL	Zucker
	Ras el-hanout, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.



Für die Sauce Zitronen waschen, abtrocknen und auf einem Bett aus Salz in eine Auflaufform geben. Im Ofen 25 Minuten schmoren und abkühlen lassen. Saft aus den Zitronen pressen. Schalotten abziehen, fein würfeln, kurz anschwitzen und mit Preiselbeeren, Schmorzitroneensaft und Olivenöl verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren über den Bäckchen verteilen.

Für den Fisch die Kräuter zupfen und mit dem Panko und den Reisflocken im Mixer fein mahlen. Bäckchen mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Kräuterbröseln eine Panierstraße aufstellen panieren und in heißem Butterschmalz backen. Die Bäckchen nacheinander ausbacken, dabei immer einmal wenden. Es soll schön knusprig sein. Aus dem Öl heben und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Ofen bei 80 Grad warm halten, bis alle Bäckchen ausgebacken sind.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in der Brühe weich garen. Gut ausdampfen lassen. Die Milch mit der Butter erhitzen. Anschließend die Kartoffeln mit der Milchbuttermischung und den Safranfäden grob stampfen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die gerösteten Mandelblättchen unterheben.

Die Seeteufelbäckchen in Kräuterpanierung mit Preiselbeer-Schmorzitrone und Safran-Mandel-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.