

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Dezember 2021** ▪
Dreierlei vom Weihnachtsmarkt mit Björn Freitag



Jennyfer Grossmann

Flammkuchen mit Rote Bete, Birne und Gorgonzola & Gebackene Apfelringe mit Vanille-Weißweinsauce & Apfel-Zimt-Punsch mit Rum

Zutaten für zwei Personen

Für den Flammkuchen:

1 mittelgroße, rote Bete
 1 reife Birne
 25 g Walnüsse
 120 g milder Gorgonzola
 100 g Crème fraîche
 1 EL eingelegte Kapern
 1 EL flüssiger Honig
 1 Zweig Thymian
 150 g Mehl, Typ 550
 2 EL mildes Olivenöl
 ½ TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen, mit Pizzastein, auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Salz, Olivenöl und das 80 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig 5-8 Minuten kneten. Kurz ruhen lassen.

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit einem Messer in Scheiben schneiden. Walnüsse und Kapern mit einem Messer grob hacken.

Nun den Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen und auf Backpapier dünn ausrollen. Crème fraîche auf dem ausgerollten Teig verteilen. Rote Bete, Birne, Gorgonzola, Walnüsse und Kapern gleichmäßig darauf verteilen.

Den Teig auf dem Backpapier in den Ofen auf den Pizzastein geben und auf der untersten Schiene 10-12 Minuten backen. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und salzen und pfeffern. Thymian abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und zusammen mit Honig über den Flammkuchen geben. Auf einem Brett anrichten.

Für die Apfelringe:

2 säuerliche Äpfel, Sorte Cox Orange
 1 Ei
 100 ml Milch
 1 TL Backpulver
 100 g Mehl
 20 g Zucker
 Zucker, zum Abschmecken
 Zimt, zum Abschmecken
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

In einer Schüssel, Mehl, Zucker, Milch, Ei, Salz und Backpulver zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nun die Apfelringe durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen, dann portionsweise im heißen Öl 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Die Apfelringe auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker auf einem Teller vermischen und Apfelringe darin wälzen. Auf einem Teller anrichten.

Für die Sauce:

1 Ei
 80 ml Sahne
 90 ml Vollmilch
 1 EL Zucker
 1 Packung Vanillezucker
 10-20ml halbtrockener Weißwein
 1 Vanilleschote
 2 TL Speisestärke

Vanilleschote längs aufschneiden und ½ des Mark herauskratzen. Das Mark mit Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Regelmäßig rühren. Das Ei trennen und das Eigelb aufheben. In einer Schüssel Sahne, Eigelb, Vanillezucker und Speisestärke gründlich verrühren. Unter ständigem Rühren zur kochenden Milch geben. Weißwein dazugeben. Kurz aufkochen lassen und beiseitestellen. Mit den Apfelringen servieren.

Für den Punsch:

1 Zitrone	In einem Topf Zucker, 70 ml Wasser und Zimtstange aufkochen und langsam zu einem Zuckersirup einkochen lassen. Rum, Apfel- und Orangensaft zum Zimtsirup geben und kurz aufkochen lassen.
1 Apfel	
250 ml naturtrüber Apfelsaft	Zitrone halbieren und die Glasränder mit Zitrone benetzen. Braunen Zucker auf einen Teller verteilen. Die Gläser kopfüber in den Zucker tauchen. Den Apfel waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und eine dünne Apfelscheibe abschneiden und in das Glas legen.
75 ml Orangensaft, ohne Fruchtfleisch	
2 cl Rum	
30 g brauner Zucker	
1 Zimtstange	
Brauner Zucker, zum Abschmecken	Den Punsch in die Gläser füllen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jörg Dippold

Nürnberger Rostbratwürstchen im Tramezzini-Mantel und Meerrettich-Senf-Dip & Bratbirne mit Joghurt-Sorbet & Glüh-Gin

Zutaten für zwei Personen

Für die Tramezzini:

- 6 gebrühte Nürnberger Rostbratwürstchen
- 1 Ei
- 3 Scheiben Sandwichtoast
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Anis
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Koriandersamen
- 150 ml Sonnenblumenöl

Für den Dip:

- 100 g Schmand
- ½ Stange Meerrettich
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 Zitrone
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Birnen mit Sorbet:

- 2 festere Birnen
- 75 g Butter
- 400 g griechischer Joghurt
- 50 g gehobelte Mandeln
- 30 g Zucker
- 200 ml Honig
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote

Für den Glüh-Gin:

- 200 ml Apfelsaft
- 50 ml Gin
- 4 Orangen
- 2 TL Granatapfel-Sirup
- 3 Stangen Zimt
- 2 Sternanis
- 2 Nelken
- 1 Vanilleschote

Die Toastscheiben entrinden, halbieren und mit einem Nudelholz flach walzen. Die Gewürze mahlen und das Brot damit bestreuen. Das Ei trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Jeweils ein Bratwürstchen einschlagen und die Nahtstelle mit etwas Eiweiß verkleben. Wichtig: Das Würstchen nur einfach einrollen und überschüssiges Brot ggf. abschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tramezzini goldgelb ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Meerrettich reiben und 1,5 Esslöffel auffangen. Meerrettich mit dem Schmand vermischen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den ½ des Saftes auffangen. Senf und Petersilie unter den Schmand heben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Joghurt mit Honig verrühren. Für ca. 30 Minuten in eine Eismaschine geben. Birnen in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zucker darin schmelzen. Vanilleschote und Zimtstange halbieren und zusammen mit den Birnenspalten im Zucker 15 Minuten weich garen. Währenddessen Mandelstifte in einer separaten Pfanne leicht rösten. Die Birnenspalten auf einem Teller anrichten. Aus dem Sorbet eine Nocke abstechen und dazugeben. Mit den gerösteten Mandeln und ein wenig Honig dekorieren.

Orangen halbieren und zwei Scheiben, je 1 cm dick, abschneiden, die am Ende als Deko am Glasrand verwendet werden. Die restlichen Orangen halbieren, auspressen und den aufgefangenen Saft mit dem Apfelsaft in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren, Mark einer Hälfte auskratzen und zusammen mit Zimt, Sternanis und Nelken zum Saft geben. Alles ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Gin hinzugeben. Gewürze herausnehmen und ggf. durch ein Sieb passieren. In ein Glas gießen. Jeweils einen TL Granatapfel-Sirup pro Glas hineinlaufen lassen. Die aufbewahrten Orangenscheiben einschneiden und auf den Glasrand setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Birte Pehka

Ofen-Feta im Brot mit Salat und Joghurt-Minz-Sauce & Bratapfel-Pfannkuchen mit Mascarpone-Creme & Weißer Glühwein

Zutaten für zwei Personen

Für den Ofen-Feta:

250 g Feta
1 rote Zwiebel
3 entsteinte, schwarze Oliven
2 TL Olivenöl
1 TL getrockneter Basilikum
Chiliflocken, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Oliven halbieren. Feta mit 2 Teelöffel Öl bestreichen und mit Zwiebeln, Oliven, Basilikum, Chiliflocken, Salz und Pfeffer bestreuen. In einer ofenfesten Form auf einem Backblech für 10-12 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Für das Brot:

150 g Dinkelmehl
80 ml Milch
25 g weiche Butter
½ TL Backpulver
¼ TL Zucker
½ EL Speiseöl
½ TL Salz

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Dann die Butter mit Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Milch und Öl vermengen und zu einem Teig kneten. Anschließend je eine tennisballgroße Kugel abnehmen und zu je einem runden Fladen formen. Die Fladen nacheinander in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten kurz ausbacken.

Für den Salat und die Sauce:

1 Römersalat
2 Tomaten
150 g Joghurt
1 Bund Minze
1 Zitrone
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Römersalat kleinschneiden und waschen. Tomaten von den Enden befreien und in Ringe schneiden. Beides miteinander vermengen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Dann den Joghurt mit Minze, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

Zum Anrichten das Brot aufschneiden und den noch warmen Feta in das Brot legen. Salat, Tomaten und Sauce hineingeben und servieren.

Für die Bratapfel-Pfannkuchen:

2 Äpfel
1 Zitrone
1 Ei
3 TL Butter
70 ml Milch
50 ml Calvados
1 Vanilleschote
50 g brauner Zucker
1 TL weißer Zucker
100 g Mehl
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Äpfel schälen und würfeln. 1 Teelöffel Schale von der Zitrone abreiben, halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Dann die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Butter in einem Topf zerlassen und Vanillemark, Zitronenabrieb und 50 g braunen Zucker hineingeben. Die Äpfel dazugeben und anbraten. Mit 50 ml Calvados und 2 Teelöffel Zitronensaft ablöschen. Ggf. etwas Wasser dazugeben und die Äpfel etwas einkochen lassen.

Mehl, Milch, Ei, Salz und 1 Teelöffel weißen Zucker so lange miteinander vermischen bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig dann kellenweise in eine heiße Pfanne mit Öl geben und zu je einem goldgelben, dünnen Pfannkuchen ausbacken.

Für die Mascarpone-Creme: Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Quark mit Mascarpone, Amaretto, Zimt, Mark der Vanilleschote und Zucker zu einer glatten Creme verrühren. Pfannkuchen mit der Creme bestreichen, Äpfel darauf geben, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

- 50 g Mascarpone
- 50 g Quark, 20% Fett
- 1 EL Amaretto
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Zucker
- Zimt, zum Abschmecken
- Puderzucker, zum Abschmecken

Für den Glühwein: Von der Orange etwas Schale abreiben, dann Orange in Spalten schneiden. Den Wein samt Apfelsaft, Nelken, Zucker, Zimt, Sternanis und Orangenspalten in einen Topf geben, kurz aufkochen und dann bei mittleren Temperatur ziehen lassen. Zum Anrichten in ein hohes Glas geben, die Orangenspalten hineingeben und noch heiß servieren.

- 1 Orange
- ½ Liter Weißwein
- 150 ml Apfelsaft
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 EL brauner Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Die Küchenschlacht – Menü am 14. Dezember 2021 ▪ Zusatzgericht von Björn Freitag



Glühwein

Zutaten für zwei Personen

Für den Glühwein:

- 1 L kräftiger Rotwein
- 1 Schuss Rum
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 1 EL Honig
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Sternanis
- 1 Zimtstange
- 5 Nelken
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Pimentkörner
- 4 EL Zucker

Die Nelken, Sternanis und Piment in eine heiße Pfanne geben. Kardamom mit einem Messer andrücken und gemeinsam mit der Zimtstange ebenfalls in die Pfanne geben. Alles einige Minuten anrösten lassen. Anschließend die Gewürze mit dem Rotwein in einen Topf geben und auf 80 Grad erhitzen.

Orange heiß waschen und etwas Schale abreiben. Abrieb zum Wein in den Topf geben. 4 Esslöffel Zucker und Honig ebenfalls zum Wein in den Topf geben. Vanilleschote halbieren und ebenfalls in den Topf geben.

Orange halbieren, auspressen und den Saft zum Wein geben.

Abschließend einen Schuss Rum einrühren und den Glühwein noch warm servieren.



Wichtig: Trockener Rotwein muss immer von 8 bis auf etwa 80 Grad temperiert und nicht höher werden, da sonst der Alkohol verdampft.

Den Glühwein anrichten und servieren.