

| Die Küchenschlacht – Adventliches Leibgericht am 04. Dezember 2017 | Ehemaligen Advents-Special mit Alfons Schuhbeck



Philipp Frost

Sesam-Hähnchensticks mit marokkanischem Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für den marokkanischen Couscous: Fond und Butter in einem Topf aufkochen. Couscous damit übergießen, ca. 5 Minuten aufquellen lassen. Cashewnüsse grob hacken. Granatapfel halbieren und die Kerne aus der Schale herauslösen. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben, mit Zimt, Honig, Paprikapulver und Kardamom verrühren. Datteln vierteln. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Couscous in eine Pfanne geben, Feigen, Datteln, Granatapfelkerne, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen und Minze untermengen und alles vorsichtig erwärmen. Orangenzesten und Gewürze untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 150 g Instant-Couscous
- 200 ml Gemüsefond
- ½ Granatapfel
- 2 frische Feigen
- 30 g Rosinen
- 1 Orange
- 20 g Cashewnüsse
- 20 g gehobelte Mandelblättchen
- 3 Zweige frische Minze
- 4 getrocknete Datteln
- 2 EL Honig
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Msp. Edelsüßpaprika
- 30 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Hähnchen: Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben, mit dem hellen und schwarzen Sesamsaat, den Rosmarinnadeln sowie dem Panko vermengen. Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenfleisch von allen Seiten erst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt in der Panko-Sesam-Mischung wenden. Im erhitzten Butterschmalz von allen Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 2 Hähnchenbrustfilets à 140 g, küchenfertig
- 2 Eier
- 2 EL Sahne
- 2 EL hellen Sesamsaat
- 2 EL schwarzen Sesamsaat
- 50 g Panko
- 50 g Parmesan
- 2 Rosmarinzweige
- 2 EL Mehl
- 250 g Butterschmalz, zum Ausbacken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sesam-Hähnchensticks mit marokkanischem Couscous auf Tellern anrichten und servieren.



Luitgard Rühmann

Lammkotelett mit orientalischem Gemüse, karamellisierten Feigen und Fregola sarda

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 4 Lammkoteletts (mit sauber geputztem Knochen)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 4 EL Butter
- 2 EL Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kräuter abrausen, trockenwedeln. Knoblauch halbieren und andrücken. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Kräuter und Knoblauch zugeben und die Koteletts darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen warm halten.

Für die Fregola sarda:

- 150 g Fregola sarda
- 100 ml Olivenöl
- 1 Zitrone
- 1 rote Chilischote
- 2 cm Ingwerknolle
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, aus der Mühle

Etwa 2 Liter Wasser mit der Chilischote, dem Ingwer in Scheiben und dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen und salzen. Die Fregola sarda darin ca. 20 Minuten al dente kochen. Zitronenzesten abreißen und mit dem Öl unter die Fregola sarda mengen. Eventuell nochmals nachwürzen.

Für das Gemüse:

- 1 Karotte
- ½ rote Paprika
- ½ Fenchelknolle
- 50 g vorgegarte Kichererbsen Dose)
- 200 ml Lammfond
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Harissa-Paste
- 2 cm Ingwerknolle
- 1 Stiel frische Minze
- 30 g Pistazien
- 1 EL Zucker, zum Abschmecken
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse waschen. Karotte schälen und in dünne Scheiben hobeln. Paprika waschen, schälen in ca. 2 cm große Rauten und Fenchel in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Karotten zugeben und ca. 3 Minuten bissfest braten. Paprika und Fenchel zugeben, ebenso ca. 2 Minuten braten. Harissa-Paste und Tomatenmark einrühren, kurz rösten und anschließend mit Fond ablöschen. Gemüse ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kichererbsen zugeben. Ingwer schälen und fein reiben. Gemüse mit fein geriebenem Ingwer, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Minze abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Pistazien grob hacken und mit der Minze untermengen.

Für die Feigen:

- 4 frische Feigen
- 20 g Butter
- 1 Orange
- 3 EL flüssiger Honig
- 1 Msp. Ras el Hanout

Feigen waschen, trocken tupfen. Dann den harten Stielansatz entfernen und die Feigen halbieren. Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Butter, Honig, Zimtstange und Ras el Hanout in einer Pfanne erwärmen und die Feigen darin mit der Schnittfläche nach unten leicht bräunen lassen. Orangensaft zugießen. Feigen nochmals kurz in dem Sud schwenken und anschließend herausnehmen. Den Sud nochmals kurz

1 Zimtstange einkochen lassen und zum Anrichten über die Feigen träufeln.

Lammkotelett mit orientalischem Gemüse, karamellisierten Feigen und Fregola sarda auf Tellern anrichten und servieren.



Guy Kohnen

Gebratener Kabeljau mit Caponata und Sternanis-Reis

Zutaten für zwei Personen

- Für die Caponata alla siciliana:** Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Zucchini, Aubergine, Staudensellerie, Tomaten waschen, Gemüse in kleine Würfel schneiden, Tomaten halbieren. Getrocknete Tomaten und Oliven klein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Gemüse, bis auf die Tomaten, zugeben und darin rundherum anbraten. Getrocknete Tomaten samt dem eingelegten Öl sowie Oliven und Kapern zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse ca. 3 Minuten braten lassen, dann Tomaten und Rosinen zugeben. Mit Sherryessig ablöschen. Etwas Zitronenschalenabrieb abreiben und das Gemüse damit sowie den Kräutern abschmecken. Gemüse in zwei Servierringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und vor dem Anrichten das Gemüse damit garnieren.
- 1 kleine grüne Zucchini
 - 1 kleine Aubergine
 - 1 Stange Staudensellerie
 - 50 g eingelegte getrocknete Tomaten
 - 60 g Cherrytomaten
 - 50 g Kapern
 - 50 g grüne Oliven (ohne Stein)
 - 1 Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Zitrone
 - 25 g Pinienkerne
 - 25 g Rosinen
 - 1 EL Sherryessig
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - ¼ Bund Basilikum
 - 100 g Butter
 - Olivenöl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Fisch:** Fisch waschen, trocken tupfen und evtl. noch vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Salzen und pfeffern. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Knoblauch mit der Schale andrücken. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Kräuter zugeben und den Fisch darin ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite braten. Dann Fisch wenden und auf der anderen Seite ca. ½ Minute zu Ende garen. Immer wieder mit schäumender Butter beträufeln.
- 2 Kabeljaufilets, à 150 g (mit Haut)
 - 2 Knoblauchzehen
 - 6 Zweige Thymian
 - 3 Zweige Rosmarin
 - 3 EL Butter, zum Braten
 - Olivenöl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Reis:** Zwiebel abziehen, fein würfeln, in einem Topf mit Butter und Olivenöl anschwitzen. Reis und 2 Sternanissterne zugeben, alles kurz anbraten und salzen. Dann mit Gemüsefond und Wein aufgießen und den Reis ca. 10 Minuten darin gar kochen. Den übrigen Sternanis zum Garnieren verwenden.
- 150 g Langkornreis
 - 250 ml Gemüsefond
 - 100 ml Rotwein
 - 4 Sternanissterne
 - 1 Zwiebel
 - 1 EL Butter
 - Olivenöl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle

Gebratener Kabeljau mit Caponata und Sternanis-Reis auf Tellern anrichten, mit je einem Sternanisstern garnieren und servieren.



Julia Compans

Reh-Medaillons mit glasierten Maronen und Kürbispüree

Zutaten für zwei Personen

- Für die Rehmedaillons:** Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Schalotten abziehen und grob würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Lorbeerblatt, Schalotten sowie Fleisch in die Pfanne legen und letzteres rundherum 3-4 Minuten kräftig anbraten. Fleisch auf den mittleren Gitterrost in den Ofen legen und ca. 15 Minuten medium garen.
- 2 Rehmedaillons, à ca. 170 g
 50 ml Portwein
 50 ml trockener Rotwein
 30 g Zartbitterschokolade (80%)
 1 runder Lebkuchen (40 g)
 1 Lorbeerblatt
 3 EL kalte Butter
 3 Schalotten
 200 ml Wildfond
 1 EL Stärke
 30 g Butterschmalz, zum Anbraten
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Maronen:** Ahornsirup, Butter und Portwein in einer Pfanne aufkochen. Die Maronen zugeben und darin karamellisieren lassen. Mit Kardamom abschmecken.
- 200 g vorgegarte Maronen
 4 EL Ahornsirup
 50 ml Portwein
 4 EL Butter
 1 Msp. gemahlener Kardamon
- Für das Kürbispüree:** Kürbis halbieren, schälen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. In etwas Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze anbraten. Milch zugeben und abgedeckt köcheln lassen bis der Kürbis sehr weich ist. Kürbis vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer pürieren. Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark mit der Rückseite eines Messers herauskratzen und zusammen mit etwas Zimt, Muskat, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Butter zu dem Püree geben.
- 300g Butternuss-Kürbis
 200 ml Milch
 2 EL Butter
 1 Vanilleschote
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Msp. gemahlener Zimt
 Cayennepfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reh-Medaillons mit glasierten Maronen und Kürbispüree auf Tellern anrichten und servieren.



Sascha Weidig

Hirschsteak mit Spekulatiuskruste, glasierten Maronen und gebackenen Schwarzwurzeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Fleisch waschen, trocken tupfen, in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. 30 g Butter zufügen und die Steaks bei geringer Hitze damit glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

2 Hirschsteaks, à ca. 100 g
30 g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kruste: Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. 50 g Butter mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Weißbrot zerbröseln. 1 Prise Salz, Lebkuchengewürz und Weißbrotbrösel gut unterrühren. Buttermischung in einen Gefrierbeutel füllen und ca. 3 mm dünn ausrollen, kurz kalt stellen. Die zuvor gebratenen Steaks mit der Butterkruste belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten gratinieren.

50 g frisches Weißbrot
50 g Butter
1 TL Spekulatiusgewürz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schwarzwurzeln: Essigessenz und 1 EL Mehl glatt rühren und mit reichlich Wasser mischen. Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser kräftig abbürsten, waschen und schälen. Schwarzwurzeln sofort in das zuvor angerührte Essigwasser legen. Schwarzwurzeln in kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten bissfest garen. Dann die Schwarzwurzeln abgießen und gut abtropfen lassen. Eier und 2 EL Sahne verquirlen. Wurzeln zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wurzeln darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

200 g Schwarzwurzeln
100 g Mehl
5 EL Essigessenz
2 Eier
100 g Paniermehl
2 EL Schlagsahne
500 g Butterschmalz, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die glasierten Maronen: 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Maronen zufügen, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Geflügelfond und Sahne ablöschen. Cremig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

200 g vorgegarte Maronen
50 g Butter
50 g Zucker
200 ml Geflügelfond
200 g Schlagsahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hirschsteak mit Spekulatiuskruste mit glasierten Maronen und gebackenen Schwarzwurzeln auf Tellern anrichten und servieren.



Regine Wroblewski

Bandnudeln mit Kürbis-Ragout und Entenbrust

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust: Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, Haut einschneiden und dann in einer heißen Pfanne ohne Zugabe von Fett auf der Hautseite knusprig braten. Salzen, pfeffern, kurz Wenden und 1 Minute braten. Die Entenbrüste herausnehmen und im heißen Ofen auf dem Gitterrost 10-12 Minuten rosa garen. Den Bratensatz für das Ragout aufbewahren. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für die Bandnudeln: Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, mit einer Prise Salz mischen und eine Kuhle in der Mitte machen. Eier und Öl dazugeben und alles erst mischen und dann mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, vierteln und in der Nudelmaschine, zu einer dünnen Platte formen, oder mit einem Nudelholz ganz dünn ausrollen. Mit einem Messer die gewollte Breite der Bandnudeln schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten al dente kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Für das Kürbis-Ragout: Kürbis halbieren, entkernen und Fruchtfleisch in ca. 1 cm schmale Spalten schneiden. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Ingwer schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Den Speck im heißen Entenfett knusprig braten und zum Garnieren beiseitelegen. Ingwer mit den Kürbisspalten in das Fett geben und mit Kräutern und Gewürzen würzen. Ingwer und Knoblauch herausnehmen, Schalotten zugeben. Kurz weiter braten, dann mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Wenn der Kürbis weich genug ist die Butter unterrühren. Ragout mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

1 kleiner Hokkaidokürbis, ca. 200 g
 3 Scheiben durchwachsener Speck
 1 Schalotte
 2 cm Ingwerknolle
 1 Knoblauchzehe
 1 Msp. Kardamom
 1 EL Zucker
 100 ml Weißwein
 1 Zitrone
 60 g Butter
 2 EL Honig
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bandnudeln mit Kürbis-Ragout und Entenbrust auf Tellern anrichten, mit Speck garnieren und servieren.