

**| Die Küchenschlacht – Wichteln am 05. Dezember 2017 |
 Ehemaligen Advents-Special mit Alfons Schuhbeck**



Luitgard Rühmann kocht das Rezept von Regine Wroblewski

Semmelknödel mit Speck, Pilz-Ragout und Rotkohl-Salat

Zutaten für zwei Personen

- Für die Knödel:** Brötchen in ganz kleine Würfel schneiden. Milch lauwarm erwärmen, über die Brot-Würfel gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Speck und Petersilie darin anschwitzen. Dann unter den Brötchen-Milch-Mix rühren, Ei zugeben und alles gründlich verkneten. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. In einem länglichen Topf reichlich Wasser erwärmen. Ein doppelt so langes Stück Aluminiumfolie, wie der Topf breit ist, mit einem Pinsel mit Öl bestreichen. Aus dem Knödelteig eine lange Rolle formen. Die Knödelrolle zuerst dicht mit Frischhaltefolie umwickeln, anschließend auf die geölte Alufolie legen, an den Seiten und oben gut verschließen. So verpackt in den Kochtopf legen und die Knödelrolle darin bei schwacher Hitze ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen, Folien entfernen und ca. 3 cm breite Knödelscheiben abschneiden und vor dem Anrichten in 3 EL Butter goldbraun anbraten.
- 4 Semmeln, vom Vortag (altbackene Brötchen)
 1 Zwiebel
 80 g Schinkenspeckwürfel
 100 ml Milch
 4 Stiele Petersilie
 1 Ei
 3 EL Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Pilz-Ragout:** Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Champignons putzen, vierteln und zugeben. Ahornsirup, Balsamico, Fond, Martini, Sahne zugießen. Speisestärke mit 1 EL Wasser glattrühren, unterrühren. Ragout kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten leicht köcheln. Mit Salz, Pfeffer und dem Pilzgewürz abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Zuletzt unter das Ragout rühren.
- 200 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Msp. Steinpilzgewürz
 1 TL Ahornsirup
 2 TL heller Balsamicoessig
 100 ml Gemüsefond
 100 ml Sahne
 20 ml Martini Bianco
 1 TL Speisestärke
 2 EL Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Rotkohlsalat:** Rotkohl fein hobeln, mit Salz und etwas Zucker verkneten. Zwiebel abziehen, würfeln und mit braunem Zucker und der Hälfte des Öls in einer heißen Pfanne karamellisieren. Rosinen zugeben, mit etwas Salz und Nelkenpulver würzen. Mit Essig ablöschen. Dressing 1 Minute köcheln lassen, etwas abkühlen lassen und dann restliches Öl zugeben. Rotkohl ausdrücken, und in das warme Dressing geben. Alles gut vermengen und ziehen lassen.
- 200 g Rotkohlsalat
 1 rote Zwiebel
 3 EL Nussöl
 3 EL Rotweinessig
 1 EL Rosinen
 1 EL Mandelstifte
 1 EL Brauner Zucker
 1 Msp. Nelkenpulver
 Salz, aus der Mühle
- Semmelknödel mit Speck, Pilz-Ragout und Rotkohl-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Guy Kohnen kocht das Gericht von Julia Compans

Glasierte Geflügelleber mit Zwiebel-Chutney, geröstetem Rosenkohl und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

- Für die Leber:** Leber waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin ca. 2 Minuten scharf anbraten. Mit Portwein und Balsamico ablöschen.
- 300 g Geflügelleber
 - 150 ml Portwein
 - 4 EL Balsamico Essig
 - 50 g Butterschmalz
 - 2 EL Mehl, zum Bestäuben
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Chutney:** Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Äpfel und Zwiebel in einer Pfanne mit Butter schwenken und mit Portwein und Balsamico ablöschen. Zuckerrübensirup unterrühren und etwa 5 Minuten weich köcheln lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen. Chutney mit einigen Rosmarinnadeln, Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.
- 1 rote Zwiebel
 - 1 roter Apfel
 - 1 EL Zuckerrübensirup
 - 100 ml Portwein
 - 3 EL Balsamico Essig
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 50 g Butter
 - Chili, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Stampf:** Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf in kochendem Salzwasser weichkochen. Abgießen. Milch, Sahne und Butter in einem Topf erwärmen, Kartoffeln zugeben und darin grob zerstampfen. Püree mit Salz und Muskat abschmecken.
- 300 g mehligkochende Kartoffeln
 - 70 g Butter
 - 100 ml Milch
 - 100 ml Sahne
 - Muskatnuss, zum Reiben
 - Salz, aus der Mühle
- Für den gerösteten Rosenkohl:** Rosenkohl putzen, waschen und in einzelne Blätter teilen. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen und die einzelnen Rosenkohlblätter darin unter Wenden ca. 2 Minuten rösten. Mit etwas Salz abschmecken.
- 100 g Rosenkohl
 - 2 EL Butter
 - Olivenöl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle

Glasierte Geflügelleber mit Zwiebel-Chutney, geröstetem Rosenkohl und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.



Julia Compans kocht das Guy Kohnen

Mit Zimt gespicktes Schweinefilet mit Dörrobst und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet: Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Filets waschen, trocken tupfen und in der Mitte mit je einer Zimtstange versehen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Thymian zugeben und das Fleisch von allen Seiten 1-2 Minuten kräftig anbraten. Dann herausnehmen, Bratensatz für das Dörrobst aufbewahren, und das Fleisch im vorgeheizten Ofen auf dem Gitterrost ca. 15 Minuten fertig garen.

4 Schweinefilets, à 120 g
4 Zimtstangen
2 Zweige Thymian
2 EL Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Dörrobst: Dörrobst in mundgerechte Würfel schneiden. Butter in der Pfanne, in der das Fleisch zuvor gebraten wurde, erhitzen und das Dörrobst darin schwenken. Mit Essig und Fond ablöschen und mit Zimt bestreuen. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben und das Dörrobst damit verfeinern. Nach Bedarf auch Orangensaft zugießen. Dörrobst ca. 5 Minuten schmoren lassen. Zuletzt mit Mandelstiften verfeinern.

7 getrocknete Pflaumen
7 getrocknete Aprikosen
7 getrocknete Feigen
1 EL dunkler Balsamicoessig
150 ml Gemüsefond
1 Orange
½ TL Zimtpulver
2 EL Mandelstifte
2 EL Butter, zum Braten

Für das Püree: Knollensellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 75 g Butter zum Schäumen bringen, den Sellerie hinzufügen und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze im eigenen Saft weich garen lassen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Leicht salzen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren und zur Bindung die restlichen 25 g kalte Butter sowie 50 ml Sahne untermixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

1 kleine Knollensellerie (ca. 300 g)
2 mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
50 ml Sahne
30 ml Weißwein
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit Zimt gespicktes Schweinefilet mit Dörrobst und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.



Sascha Weidig kocht sein eigenes Gericht

Rehrücken mit Rotweinsauce, Rahmwirsing und Blumenkohl-Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken mit Sauce: Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rehrücken falls notwendig von Haut und Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit den Kräutern und dem angedrückten Knoblauch anbraten. Danach den Rehrücken herausnehmen und für ca. 12 Minuten auf dem mittleren Gitterrost im Backofen gar ziehen lassen. Währenddessen den Bratensatz mit Rotwein und Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 15 Minuten einkochen lassen, mit kalter Butter montieren.

250 g Rehrücken am Stück
 1 Knoblauchzehe
 70 g kalte Butter
 1 Thymianzweig
 1 Rosmarinzweig
 200 ml Rotwein
 200 ml Gemüsefond
 4 EL Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Wirsing: Den Wirsing vierteln, vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit dem Speck andünsten. Den Wirsing zugeben, mit Weißwein, Gemüsefond und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen, ca. 15 Minuten köcheln lassen.

½ Kopf Wirsing
 1 weiße Zwiebel
 50 g Schinkenspeckwürfel
 250 ml Gemüsefond
 100 ml Weißwein
 150 ml Sahne
 4 g Safran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree: Blumenkohl waschen, in Röschen teilen. Kartoffeln waschen, schälen, jeweils in zwei separaten Töpfen in kochendem Salzwasser weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Milch und Butter in einem Topf erwärmen, Kartoffeln und Blumenkohl durch eine Presse drücken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Püree je nach Konsistenz nochmal mit dem Pürierstab mixen.

1 Blumenkohlkopf
 250 g mehligkochende Kartoffeln
 100 g Butter
 100 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehrücken mit Rotweinsauce, Rahmwirsing und Blumenkohl-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



Regine Wroblewski kocht das Gericht von Luitgard Rühmann

Kabeljau im Spitzkohl-Mantel mit Zwiebelcoulis, Ofenkürbis und karamellisierten Maronen

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau: Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Spitzkohlblätter in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die mittlere Blattrippe flach schneiden und die Blätter trocken tupfen. Fisch waschen, trocken, tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je ein Fischfilet (ca. 4 x 4cm) in ein Spitzkohlblatt wickeln und mit einem Zahnstocher verschließen. Ghee in einer Pfanne schmelzen, Spitzkohl-Päckchen darin unter Wenden ca. 7 Minuten braten. Herausnehmen und im Ofen warm halten.

2 Kabeljaufilets, à 130 g (ohne Haut)
4 große Spitzkohlblätter
1 Zitrone
Mildes Chilisalz, zum Würzen
75 g Ghee, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Zwiebelcoulis: Thymian abrausen, trockenwedeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffel schälen und fein raspeln. Butter in einem Topf schmelzen, Thymian zugeben und Kartoffelraspel und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Essig, Chilisalz, Koriander würzen. Dann mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Zuletzt die Crème Fraîche unterziehen, so dass eine dickflüssige Konsistenz entsteht.

1 weiße große Zwiebel
1 kleine mehligkochende Kartoffel
75 g Butter
1 TL heller Balsamicoessig
1 EL Crème Fraîche
½ TL gemahlener Koriander
2 Zweige Thymian
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Für den Ofenkürbis: Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Hokkaido waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Puderzucker bestreuen und mit Salz würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

½ kleiner Hokkaidokürbis
1 EL Puderzucker
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Maronen: Zucker, Butter und Honig in einer Pfanne karamellisieren lassen. Maronen zugeben, darin schwenken und mit Piment d'Espelette würzen.

30 g vorgegarte Maronen
2 EL Zucker
1 EL Honig
1 EL Butter
1 Msp. Piment d'Espelette

Kabeljau im Spitzkohl-Mantel mit Zwiebelcoulis, Ofenkürbis und karamellisierten Maronen auf Tellern anrichten und servieren.