

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Dezember 2022** ▪  
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Mario Kotaska



**Andrea Schönfelder**

**Granatapfel-Vanille-Glühwein & Champignons mit  
Knoblauchcreme und Crostini & Quark-Krapfen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Granatapfel-Vanille-**

**Glühwein:**

600 ml Rotwein  
400 ml Granatapfelsaft  
1 Orange  
50 g Granatapfelkerne  
1 Vanilleschote  
4 Nelken  
60 g Zucker

Mit einem Sparschäler etwas Orangenschale von der Orange entfernen. Rotwein und Granatapfelsaft in einem Topf erwärmen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und die Schote mit Orangenschale, Zucker und Nelken in den Topf dazugeben. Einen Esslöffel Zucker zum Verzieren aufbewahren. Das Ganze 15 Minuten ziehen lassen, nicht kochen!

Orange filetieren und mit dem übrigen Zucker ein Glas mit Zuckerrand verzieren. Orangenfilets und Granatapfelkerne in ein Glas geben und mit heißem Glühwein aufgießen.

**Für die Champignons:**

300 g braune Champignons  
1 Zwiebel  
3 EL Sonnenblumenöl  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
1 Msp. geräuchertes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und den unteren Rand abschneiden. Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen bis das Öl fast raucht. Champignons 5 Minuten darin heiß anbraten. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zu den Champignons geben. 5 Minuten anbraten, danach geräuchertes und edelsüßes Paprikapulver dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Knoblauchcreme:**

150 g Crème fraîche  
1 Knoblauchzehe  
2 Halme Schnittlauch  
1 EL Mayonnaise  
1 TL Ahornsirup  
1 TL Weißweinessig  
1 TL Olivenöl  
1 TL Salz

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Crème fraîche mit Weißweinessig, Mayonnaise und Olivenöl verrühren. Knoblauchzehe abziehen, mit einer feinen Reibe reiben und dazugeben. Anschließend 1 EL Schnittlauch unterrühren und die Creme mit Ahornsirup und Salz abschmecken.

**Für die Crostini:**

½ Baguette vom Vortag  
1 Bund Rosmarin  
100 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen bis sie schäumt. Baguette vom Vortag in Scheiben schneiden. Baguettescheiben mit Rosmarin in der Pfanne knusprig anbraten und mit Salz abschmecken.

**Für die Quark-Krapfen:**

250 g Magerquark  
2 mittelgroße Eier  
200 g Weizenmehl, Type 450  
½ Pck. Backpulver  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
50 g Speisestärke  
1 EL Lebkuchengewürz  
500 g Butterschmalz, zum Ausbacken

Eier, 100 g Zucker und Vanillezucker einige Minuten schaumig schlagen. Magerquark, Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Mit leicht bemehlten Händen kleine Kugeln formen und in dem heißen Fett ca. 4 Minuten ausbacken. Gold gebackene Krapfen mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen. Übrigen Zucker mit Lebkuchengewürz in einem Teller vermischen und die Krapfen darin wälzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Brigitte Jimenez-Guder**

## **Heiße Orange mit Rum & Flammkuchen mit Camembert, Birne und Walnüssen & Kaiserschmarrn mit Pflaumen-Röster**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Heiße Orange mit Rum:**

3 Orangen  
 ½ Zitrone  
 200 ml Weißwein  
 60 ml Rum  
 1 Zimtstange  
 1 Gewürznelke  
 60 g brauner Zucker

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Scheiben einer Orange schneiden und als Garnitur beiseitelegen. Den Saft der übrigen Orangen und der halben Zitrone auspressen. 100 ml Wasser und Weißwein in einen Topf hineinfüllen. Orangen- und Zitronensaft zufügen und erhitzen. Nach fünf Minuten Nelke, Zucker, Zimtstange und Rum hinzugeben. Für ca. 20 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb in einen neuen Topf abseihen und einmal kurz aufkochen lassen. In Tassen oder Gläser füllen und mit Orangenscheiben und der schon genutzten Zimtstange dekorieren.

### **Für den Flammkuchen:**

½ Birne  
 ½ kleine rote Zwiebel  
 100 g Schmand  
 75 g Camembert  
 25 g Walnusskerne  
 2 Zweige Thymian  
 1 EL Honig  
 100 g Weizenmehl, Type 405  
 Mehl, für die Arbeitsfläche  
 ½ EL Olivenöl  
 ½ TL Salz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl, ½ TL Salz, Öl und 55 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In zwei gleichgroße Portionen teilen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten kühl stellen.

Schmand glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Birne waschen, ggf. entkernen und in feine Spalten schneiden. Zwiebel abziehen und eine Hälfte in Streifen schneiden. Thymianblätter abzupfen und Camembert in Scheiben schneiden.

Einzelne Teigportionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Fladen ausrollen und je 2 Teigfladen auf einen Bogen Backpapier geben. Mit Schmand bestreichen und mit Birne, Zwiebel, Camembert und Thymian belegen. Flammkuchen mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Backpapier mit dem Flammkuchen auf ein Backblech ziehen und nacheinander im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten auf einem Pizzastein goldgelb backen. Zum Schluss Walnusskerne hacken, auf den Flammkuchen geben und mit Honig beträufeln.

### **Für den Kaiserschmarrn:**

5 Eier  
 30 g Butter  
 40 g Rosinen  
 40 ml Rum  
 160 g Dinkelmehl  
 3 EL Zucker  
 2 EL Puderzucker  
 1 Prise feines Salz

Dinkelmehl mit Salz und 200 ml Wasser zu einem glatten Teig rühren. Eier dazugeben und behutsam unterheben. Die Hälfte der Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und schmelzen. Teigmasse hineingeben, Rosinen darauf verteilen, mit dem Deckel schließen und die Hitze um die Hälfte reduzieren. Sobald der Teig zu stocken beginnt, diesen wenden und vierteln. Den Deckel sofort wieder schließen und warten bis der Teig aufgeht. Den Teig danach in Stücke reißen, die Hitze wieder erhöhen und die übrige Butter dazugeben. Mit Zucker bestreuen, alles gut durchschwenken und leicht karamellisieren lassen. Kaiserschmarrn mit Rum flambieren und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

### **Für den Pflaumen-Röster:**

300 g Pflaumen  
 20 ml Rum  
 25 g Zucker  
 1 Prise Salz

Pflaumen waschen, halbieren, vierteln und in einem beschichteten Topf erhitzen. Mit Rum ablöschen. Zucker und Salz dazugeben. Den Röster etwa 20 Minuten dünsten lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Julian Reinders**

## **Birnen-Weißwein-Punsch & Tornado-Potatoes am Spieß mit Orangen-Mayonnaise & Weihnachtliche Waffeln mit Blaubeer-Zimt-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Birnen-Weißwein-Punsch:**

- 2 Birnen
- 1 Apfel
- ½ Orange
- 500 ml Birnensaft
- 500 ml naturtrüber Apfelsaft
- 500 ml trockener Weißwein
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1 EL gemahlene Nelke

Einen mittelgroßen Topf mit 150 ml Wasser erhitzen. Parallel dazu Birne und Apfel waschen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Ebenfalls die Orange warm abwaschen und die Hälfte der Schale dünn abschneiden. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sobald das Wasser kocht Obstwürfel, Orangenschale, Zimtstange, Vanillemark, Nelke, Apfelsaft und Birnensaft in den Topf hinzugeben. Alles ca. 20 Minuten einkochen und kurz vor Ende den Weißwein dazugeben. Weitere zwei Minuten erhitzen und heiß servieren.

### **Für die Tornado-Potatoes:**

- 8 kleine bis mittelgroße Kartoffeln
- ½ Bund Petersilie
- 1 L Frittierfett
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen. Kartoffeln abwaschen und abtrocknen. Anschließend jede Kartoffel auf einen Holz- oder Metallspieß spießen. Dabei sollte sich die Kartoffel mittig auf dem Spieß befinden, damit sie nicht beim Schneiden herunterfällt. Kartoffeln von oben nach unten mit einem Messer in Form einer Spirale einschneiden und vorsichtig auseinanderziehen. Die Tornado-Potatoes in die heiße Fritteuse legen und goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Vor dem Servieren die Petersilie klein schneiden und als Garnitur darüber streuen.

### **Für die Orangen-Mayonnaise:**

- 1 Orange
- ½ Zitrone
- 1 Ei
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig
- 175 ml Rapsöl
- ½ TL Kurkuma
- Salz, aus der Mühle

Ein hohes Gefäß bereitlegen. Das Ei aufschlagen und mit Salz, Senf und 1 EL ausgepresstem Zitronensaft in das hohe Gefäß geben. Mit einem Pürierstab verrühren und das Öl erst tröpfchenweise, dann in einem dünnem Strahl unter Rühren einfließen lassen. Die Mayonnaise sollte einen schönen Glanz haben und dickflüssig-cremig sein. Orangenschale danach abreiben und die Mayonnaise mit Orangenabrieb, Kurkuma, Honig und ggf. etwas Salz abschmecken.

### **Für die weihnachtlichen Waffeln:**

- 3 Eier
- 125 g weiche Butter
- 175 g Mehl
- ¼ Pck. Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ EL Rum
- 5 EL Mineralwasser
- 8 Tropfen Bittermandelaroma
- 60 g gemahlene Mandeln
- 60 g Mandelblätter

Mehl durch ein Sieb geben und auffangen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig mixen, die Eier dazugeben und weiter mit dem Mixer aufschlagen. Backpulver mit gesiebttem Mehl vermischen und gemahlene Mandeln, ca. 80 ml lauwarmes Wasser, Rum und Bittermandelaroma unterrühren, noch etwas Mineralwasser nachschütten. Zum Schluss die Mandelblätter mit einem Löffel in den Teig unterheben. Das Waffeleisen erwärmen, den Teig einfüllen zu Waffeln ausbacken.

**Für die Blaubeer-Zimt-Sauce:** Eine kleine Pfanne erhitzen, die Blaubeeren hinzugeben und einkochen lassen. Sobald Flüssigkeit ausgetreten ist, Ahornsirup und Zimt dazugeben. Wenn alles eingekocht ist, die Herdplatte auf die kleinste Stufe stellen und bis zum Servieren warmhalten. Die Blaubeer-Zimt-Sauce zum Schluss zu den Waffeln geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Dezember 2022-**  
**Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Hot White Russian**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Hot White Russian:**

200 ml Kaffeelikör  
6 cl Wodka  
75 ml Sahne  
1 Limette

Die Sahne in einer Schüssel mit dem Spiralbesen aufschlagen. Kaffeelikör im Topf erwärmen und Wodka zugeben. Limettenschale abreiben und hinzufügen. Warmen Kaffeelikör mit Schuss in Cocktailgläser einfüllen und die angeschlagene Sahne über einen Löffelrücken in das Glas auf den Likör laufen lassen, damit sich die zwei Schichten nicht vermengen. Mit etwas Limettenabrieb garnieren.

Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.