

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Dezember 2018** ▪
"Drei Köstlichkeiten vom Weihnachtsmarkt" mit Alexander Kumptner



Yassin M'Harzi

Kaninchenleber mit Birnen-Zwiebel-Kompott und Aprikosen-Quark-Creme auf Kräuterpfannkuchen mit Zitronenschmand & Bratapfelsoufflèe mit Apfel-Calvados-Kompott & Arabischer Kaffee „1001-Heilige-Nacht“ mit Gewürzsabayon

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaninchenleber:

100 g Kaninchenleber
 100 ml Wildfond
 1 EL Butterschmalz
 Ras-al Hanout
 1 EL getrockneter Lavendel
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kaninchenleber waschen, trockentupfen und putzen. In Butterschmalz sanft rosa anbraten und mit etwas Salz, Pfeffer, Ras al Hanout und Lavendel würzen. Leber aus Pfanne entfernen und mit Wildfond ablöschen. Mit kalter Butter montieren.

Für die Kräuterpfannkuchen:

100 g Vollkornmehl
 1 Ei
 250 ml Milch
 1 Schuss prickelndes Mineralwasser
 1 Bund Estragon
 1 Bund Kerbel
 1 Bund Rosmarin
 1 Bund Schnittlauch
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Vollkornmehl mit Ei, etwas Salz, Milch und Mineralwasser verrühren. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Teig rühren. Butter in Pfanne erhitzen und Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Bratapfelsoufflèe:

2 kleine Äpfel, z.B. Boskoop
 40 g Quark
 10 g Butter
 1 Ei
 60 g Zucker
 1 TL gemahlene Mandeln
 1 TL Mehl
 gemahlener Zimt
 50 ml Calvados
 Puderzucker

Krone der Äpfel abtrennen (Stielseite nach unten) und mit Melonenkugelformer Äpfel zylinderförmig aushöhlen. Fruchtfleisch des Apfels mit etwas Butter und Zucker aufkochen und mit Calvados flambieren.

Quark glattrühren, Ei trennen. Eiweiß mit Handrührgerät steif schlagen, währenddessen 15 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb und restlichen Zucker schaumig rühren, Quark, geriebene Nüsse und Mehl dazu geben und Eischnee unterheben. Masse in ausgehöhlte Äpfel füllen und auf ein Blech setzen. Im Ofen bei 190 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen. Während des Backvorgangs Ofentür nicht unnötig öffnen. Soufflèe vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelkompott servieren.

Für das Birnen-Zwiebelkompott:

1 kleine Birne
1 große rote Zwiebel
100 ml Portwein
100 ml Wildfond
50 ml Sherry
10 g Rohrzucker
1 Prise Nelke
1 Prise Kardamom
1 Prise Piment
2 Wacholderbeeren
1 Zimtstange
1 Zimtblüte
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Sherry, Portwein und Wildfond mit etwas Zucker aufkochen. Nach 4 Minuten hinzufügen und bei geringer Hitze reduzieren. Birne schälen und in Würfel schneiden. Birnenwürfel hinzufügen und durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Aprikosen-Quark-Creme:

50 g Aprikosenmarmelade
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
50 g Quark
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aprikosenmarmelade mit Kräutern in etwas Butter auslassen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Quark vermengen. Masse in Spritzbeutel füllen.

Für den Zitronenschmand:

50 g Schmand
1 Zitrone
1 TL Ras-al Hanout
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand mit etwas Zitronensaft und Zitroenabrieb, Ras-Al Hanout, Salz und Pfeffer abschmecken und verrühren. In Spritzbeutel füllen.

Für den Arabischen Kaffee:

20 g frisch gemahlener
Äthiopischer Kaffee
20 ml gesüßte Kondensmilch
2 Eier, davon das Eigelb
60 feinsten Backzucker
1 Schuss Rosenwasser
10 ml Marsala
3 Safranfäden
1 Kardamomkapsel
1 EL gemahlener Zimt
1 EL gemahlener Chilipulver
1 EL gemahlener Sternanis

Kaffepulver mit 150 ml Wasser langsam aufkochen und je eine Prise, Kardamom, Zimt, Chili und Sternanis hinzu geben. Durch Kaffeefilter filtern und mit süßer Kondensmilch vermischen. Mit Zucker abschmecken und Sud warm halten.

Eigelb mit 50 g Zucker, Rosenwasser und Marsala in einer Metall-Schüssel über dem Wasserbad aufschlagen, bis stabiler weißer Schaum entsteht. Mit Safran, Chili, Kardamom und Sternanis abschmecken und schnell auf Kaffee servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Heike Heinze

Mit Lardo und Raclette-Käse gefüllte Krokette mit Schnittlauch-Quark-Dip & Lebkuchen-Macarons & "Gin Salabim"

Zutaten für zwei Personen

Für die Krokette:

2 große Kartoffeln
1 Stange Lauch
100 g Raclette-Käse
100 g Lardo
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 Ei
50 g Mehl
100 g Panko
1 Liter Pflanzenfett, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in gesalzenem Wasser gar kochen. Durch Kartoffel-Pressen drücken, mit Mehl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verkneten.

Käse und Lardo in kleine Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Kleine Bällchen formen und in die Mitte Lauch, Käse und Lardo einfüllen.

Mit Mehl, Ei und Panko eine Panierstraße aufbauen und Kartoffelbällchen zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss im Panko wälzen. In der Fritteuse ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

200 g Quark
1 Limette
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette heiß abwaschen und Schale abreiben. Anschließend auspressen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Quark mit Limettenschale- und Saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch unterrühren und zu den Kartoffelbällchen servieren.

Für die Lebkuchen-Macarons:

75 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
20 g Zucker
2 Eier, davon das Eiweiß
2 EL Lebkuchengewürz
Salted Caramel Aufstrich

Mandeln mit Puderzucker und Lebkuchengewürz in Moulinette sehr fein mahlen. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee unter Mandelmasse heben und in Spritzbeutel füllen. Kleine Portionen auf Silikonmatte spritzen und 10 Minuten antrocknen lassen.

Ofen auf 160 Grad vorheizen und Macaron-Hälften ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Salted Caramel füllen und Hälften zusammen drücken.

Für den Gin Salabim:

200 ml Orangensaft
500 ml Granatapfelsaft
8 cl Gin
1 Ei, davon Eiweiß
2 Esslöffel Granatapfelsirup
1 Granatapfel
1 Orange
1 Limette
1 Zimtstange
2 Zweige Rosmarin

Granatapfelsaft und Orangensaft mit Orange, Limette und Zimtstange aufkochen und kurz ziehen lassen.

Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. In den Shaker geben und mit Gin, Granatapfelsirup und etwas Granatapfelsaft shaken.

Heißen Saft in ein Glas geben und Gin-Schaum darüber gießen. Mit Granatapfelkernen und Rosmarin garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexandre Lazar

Selleriesuppe mit Petersilien-Sahne-Topping und Naan-Brot & Rotwein-Birne mit Meringue & Glüh-Bier

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Sellerie
1 kleine Zwiebel
150 ml Gemüsegond
75 ml Milch
75 ml Sahne
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und in etwa 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel darin glasig andünsten. Sellerie dazu geben und kurz mit dünsten. Mit Gemüsegond ablöschen und Milch und Sahne hinzu geben. Thymian abrausen, trockenwedeln und in die Suppe geben. Lorbeerblatt am Rand mit Schere einschneiden und ebenfalls dazugeben. Alles zugedeckt bei niedriger Temperatur etwa 20 Minuten kochen lassen. Thymianzweige und Lorbeerblatt entfernen. Suppe mit Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping:

200 ml Sahne
½ Bund Petersilie

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sahne mit Handrührgerät steif schlagen und Petersilie untermischen.

Für das Naan-Brot:

3 EL Mehl
3 EL Natur Joghurt
1 TL Zucker
1 TL Salz
2 EL neutrales Öl

Mehl mit Joghurt, Zucker und Salz vermengen und zu einem Teig kneten. In zwei Portionen aufteilen und zu zwei ca. 5 Millimeter dünnen Fladen ausrollen.

Grillpfanne mit etwas Öl bepinseln und Fladen ca. fünf Minuten pro Seite ausbacken.

Für die Rotwein-Birne:

2 Birnen, z.B. Gute Luise
200 ml Rotwein, z.B. Merlot
100 ml roter Portwein
50 g Zucker
2 Nelken
1 Zimtstange

Birnen schälen, Stiel entfernen, Kerngehäuse ausstechen und halbieren. Wein, Portwein Zucker, Zimtstange und Nelken in einen Topf geben und aufkochen. Birnen hinzu geben und bei mittlerer Hitze ca. 17 Minuten weich kochen. Birnen heraus nehmen und Sud weitere 10 Minuten zu einem Sirup einköcheln lassen. Birne zusammen mit Sirup servieren.

Für Meringue:

1 Ei
50 g Zucker
1 Orange

Ei trennen, Eiweiß steif schlagen. Hälfte des Zuckers beigegeben, weiter schlagen, bis Masse glänzt. Orange heiß waschen und mit Zestenreißer Zesten herstellen. Restlichen Zucker und Orangenzesten zum Eischnee geben und kurz weiter schlagen. Auf den Rotweinbirnen verteilen und mit dem Bunsenbrenner goldfarben abflammen.

Für das Glüh-Bier:

500 ml Dunkel-Bier
100 ml Orangensaft
2 Nelken
1 Zimtstange
1 Sternanis
15 g Zucker

Bier mit Orangensaft, Zucker und Gewürzen in Topf auf 60 Grad erhitzen und mit Deckel und ausgeschalteter Platte 30 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.