

**| Die Küchenschlacht – Menü am 01. Dezember 2015 |
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ Alfons Schuhbeck**



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Pilzpflanne mit Knoblauchsauce & „1001 Nacht“-Grog & Mohnschmarrn mit Zimtsahne und Beerensauce“ von Erdal Yegin

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilzpflanne:

400 g	Champignons
5	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
1	Dill
1	Petersilie
1 EL	Tomatenmark
200 g	Mayonnaise
250 g	Naturjoghurt
375 ml	Sahne
100 ml	Milch
	getrocknete Kräuter der Provence, zum Abschmecken
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

Für den 1001 Grog:

150 g	Sauerkirschen, aus dem Glas
30 ml	Rum
1	Ingwer
2 Beutel	Früchtetee
1 Beutel	Kirschtee
1 Stange	Zimtstange
1	Sternanis
1	Gewürznelke
?	weißer Kandis

Für den Mohnschmarrn:

75 g	Mehl
2	Eier
1	Zitrone
2 EL	Mohnback
150 g	Beeren
250 g	Zucker
125 ml	Milch
200 ml	Sahne
1 Prise	Salz
	Zimt
	Butter zum Braten
	Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Die Champignons putzen und in Viertel teilen, die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Pilzen und Zwiebeln in die Pfanne geben und scharf anbraten. Dazu ein wenig Tomatenmark für die Farbe mit anbraten. Deckel drauf und köcheln lassen.

Nach einer Weile mit 125 Milliliter Sahne ablöschen und Pfeffer, Salz und Kräuter der Provence hinzugeben. Aufkochen und köcheln lassen. Nach Belieben Milch hinzufügen, damit es nicht allzu cremig wird. Den Knoblauch abziehen und pressen. Joghurt, Mayonnaise, und die restliche Sahne mit dem Dill vermengen. Petersilie hacken und darüber streuen.

Milch, Salz und Mehl mit einem Schneebesen glatt rühren. Eier trennen. Eigelb und Mohn untermischen und die Mischung quellen lassen. Eiweiß steif schlagen, unter den Schmarnteig heben.

Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Teig bei kleiner Hitze stocken lassen und braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen. Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke zupfen und noch warm auf Teller verteilen. Dünn mit Puderzucker bestäuben.

Sahne leicht anschlagen und den Vanillezucker und den Zimt untermischen.

Beeren mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit dem Mohnschmarren anrichten.

Sauerkirschen abtropfen lassen, mit Rum übergießen ziehen lassen. Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden. Früchteteebeutel zusammen mit der Zimtstange, Ingwer, Sternanis und Nelken mit 700 Milliliter kochendem Wasser aufgießen und circa acht Minuten ziehen lassen. Kirschen und Rum in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen. Teebeutel entfernen, Früchtetee mit den Rumkirschen in Gläser füllen und sofort servieren. Nach Wunsch mit Kandis süßen.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Pikante Strudelteigpäckchen & Petras Spezialpunsch & Scharfe Nusskugeln mit Rum“ von Christine Schubert

Zutaten für zwei Personen

Für die Strudelteig-Sackerl:

?	Strudelteig
150 g	geräucherte Wurst
2	Frühlingszwiebel
100 g	Bergkäse
1	Ei
	Butter, zum bepinseln
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

Für Petras Spezialpunsch:

1 Teebeutel	Schwarztee
500 ml	Rotwein
1	Orange
½	Zitrone
1	Zimtstange
3	Gewürznelken
3 EL	Zucker
100 ml	Rum, 80%

Für die feurigen Rumkugeln:

100 g	Chilischokolade
100 g	geriebene Walnüsse
1 EL	Kakao
50 g	Butter
50 g	Puderzucker
100 g	Schokostreusel
2 EL	Rum

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Strudelteig mit Butter bestreichen und dreifach zusammenlegen, kleine Vierecke schneiden. Wurst und Frühlingszwiebel klein schneiden, Käse reiben. Auf den Strudelteigquadraten kleine Häufchen machen und die Enden zusammenbinden. Mit verquirltem Ei bestreichen und 15 Minuten backen.

Den Schwarztee wie gewohnt zubereiten. Orange und Zitrone auspressen, Orangenschale von einer halben Orange abreiben. Tee mit Rotwein, Orangen- und Zitronensaft vermengen. Gewürze und Zucker dazu und alles leicht erwärmen, nicht kochen. Den Rum dazugeben und abschmecken.



Schokolade schmelzen und mit den geriebene Walnüsse, Kakao, Butter, Puderzucker und Rum vermengen. Kugeln formen und diese in Schokostreuseln wälzen.

Die Strudelteig-Sackerl, Petras Spezialpunsch und feurige Rumkugeln anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Bratwurst-Crumble & Hot-Trifle-Cocktail & Schokoladen-Orangen-Malheur mit karamellisierten Nüssen“ von Sebastian Noack

Zutaten für zwei Personen

Für den Bratwurst-Crumble:

2	Thüringer Bratwürste
1	Zwiebel
50 g	Mehl
50 g	Haferflocken
50 g	weiche Butter
50 ml	Sahne
150 g	mittelscharfer Senf
1 EL	brauner Zucker
1 TL	Kümmel
	Salz, aus der Mühle

Für den Hot-Trifle-Cocktail:

50 ml	Cassis-Sirup
25 ml	Blue Curaçao
25	Orangensaft, ohne Fruchtfleisch
2	Eier
1	Zimtstange

Für das Schokoladen-Orangen-Malheur:

3	Orangen
100 g	Zartbitterschokolade
2	Eier
1 TL	Mehl
100 g	Zucker
3 EL	brauner Zucker
100 g	Butter
10 g	Walnüsse

Zubereitung

Für den Crumble den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, in eine Schüssel geben und mit dem Zucker verrühren. Mehl, Kümmel und etwas Salz dazugeben und mit den Händen zu einem Crumble kneten. Zwiebelwürfel untermengen. Bratwurst in kleine Stücke schneiden und knusprig anbraten. In einer Schüssel Sahne und Senf vermengen. Bratwurststücke in eine feuerfeste Form geben, Sahne-Senf-Mischung darüber gießen und mit dem Crumble bedecken. Für 15 Minuten in den Ofen geben.



Für den Trifle Blue Curaçao und Orangensaft vermengen und im Topf erwärmen. In weiterem Topf Cassis-Sirup erwärmen. Eier trennen und Eiweiße mit ein wenig Abrieb der Zimtstange aufschlagen. Heißen Sirup in das Glas füllen, Blue-Curaçao-Gemisch vorsichtig mit einem Löffel darauf geben und abschließend Eischneehaube darauf setzen.

Für das Orangenmalheur Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Stück Schokolade überlassen, den Rest mit Butter im Wasserbad schmelzen. Eier trennen und Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Oberes Drittel der Orange abschneiden und diese aushüllen. Schokomasse mit Ei-Zucker-Gemisch vermengen und Mehl sowie etwas Orangenabrieb dazugeben. Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unterheben. In die Orange füllen und für 15 Minuten in den Ofen geben. Aus dem Ofen nehmen und übriges Schokoladenstück eindrücken. In einer Pfanne braunen Zucker karamellisieren und Walnüsse darin schwenken. Anschließend über das Malheur geben.

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt auf Tellern anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Tomatenpasta mit Schwertfisch & Parampampoli & Maronenkugeln mit Ricotta“ von Christina Galetti

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomatenpasta mit Schwertfisch:

2	Swertfischfilets, ohne Haut
200 g	Mehl
175 g	Hartweizengrieß
4	Eier (Gr. M)
1 Bund	glatte Petersilien
10 Blätter	Basilikum
500 g	Strauch Tomaten
200 g	Eiertomaten
1 Kugel	Büffel Mozzarella
2	Knoblauchzehen
15 g	Kapern
100 g	schwarze Oliven
100 g	grüne Oliven
500 ml	Olivenöl
500 ml	Rotwein
?	Oregano
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Parampampoli:

60 ml	Grappa
60 ml	Cognac
60 ml	Kaffee Mocca
60 ml	Rotwein
30 g	Zucker

Für die Maronenkugeln:

500 g	Maronen Mehl
250 g	Ricotta
100 g	Himbeeren
50 g	Zucker
30 ml	Honig
500 ml	Rotwein
3 Tropfen	Rotweinessig
1 Liter	Sonnenblumenöl



Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Mehl, Salz und die Eier miteinander vermengen.

Den Nudelteig solange kneten, bis ein fester, glatter Teig entstanden ist, der nicht an den Händen kleben bleibt. Den Teig in einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zuschneiden. Die Nudeln trocken lassen.

In reichlich Salzwasser gar kochen.

Die Tomaten blanchieren und die Haut abziehen, entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Tomaten mit Oliven, Basilikum und Petersilie ambrate. Rotwein aufgießen und köcheln. Die Nudeln in die Sauce mischen.

Mozzarella in Scheiben schneiden, die Tomaten waschen und in warmem Wasser leicht kochen und die Haut abziehen Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

Schwertfisch waschen, trocken tupfen und mit dem Olivenöl in einer Backform geben. Tomaten dazu geben und die Mozzarellascheiben auf den Fisch geben.

Für den Parampampoli alle Zutaten zusammen aufkochen. Anschließend flambieren und direkt in einer Tasse füllen.

Maronenmehl durchsieben und mit Wasser verrühren. Den Honig unterrühren und Kugeln aus dem Teig formen. Die Kugeln in Sonnenblumenöl frittieren.

Den Rotwein und den Rotweinessig erhitzen. Zimt und Zucker dazugeben. Himbeeren darin schwenken. Die Maronenkugeln mit den Himbeeren und dem Ricotta zusammen servieren.

Tomatenpasta mit Schwertfisch, Parampampoli und Maronenkugeln mit Ricotta anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Kartoffelsüppchen mit krossem Brotchip & Zimt-Glühwein & Gefüllte Crêpes mit Ganache“ von Julia Saalbach

Zutaten für zwei Personen

Für die *Kartoffelsüppchen mit krossem Brotchip*:

400 g	mehligkochende Kartoffeln
1	kleine Zwiebeln
1	Ciabattabrötchen
1	Knoblauchzehe
60 g	durchwachsener Speck
1 EL	Butter
600 ml	Gemüsefond
100 ml	Schlagsahne
4 Zweige	glatte Petersilie
½ TL	getrockneter Majoran
	Muskatnuss
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

Für den *Zimt-Glühwein*:

350 ml	Weißwein
150 ml	weißen Traubensaft
2 TL	Akazienhonig
2	Zimtstangen
1	unbehandelte Orange

Für die *gefüllten Crêpes mit Ganache*:

50 g	Mehl
100 ml	fettarme Milch
1	Ei (Kl. M)
100 g	Zartbitter-Schokolade
100 g	Schlagsahne
30 g	Butter
	Öl
	Salz
	Muskat

Zubereitung

Für die Kartoffelsuppe Zwiebel würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und zwei Minuten mitdünsten, dabei leicht salzen. Gemüsebrühe und Schlagsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen.

Inzwischen die Blättchen von der Petersilie fein hacken. Durchwachsenen Speck klein würfeln. Speck in einer Pfanne ohne Fett hellbraun braten.



Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und getrocknetem Majoran würzen. Mit den Speck-Croûtons und der Petersilie bestreut servieren.

Ciabatta in Scheiben schneiden. In einer eingeeilten Grillpfanne kross braten. Herausnehmen und mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Für den Zimt Glühwein Weißwein und weißen Traubensaft mit Akazienhonig, Zimtstangen und der unbehandelten Orangenschale aufkochen. Zehn Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. In zwei hitzebeständige Gläser füllen und servieren.

Für die Crêpe Mehl, fettarme Milch, Öl, Ei und je eine Prise Salz und Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Zehn Minuten quellen lassen. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl auspinseln und erhitzen. Eine Teigportion dünn in der Pfanne verteilen und auf beiden Seiten hellbraun werden lassen. Auf diese Weise nacheinander dünne Crêpes backen.

Schokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Sahne in einem zweiten Topf aufkochen. Sahne langsam in die Schokolade einrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Creme zehn Minuten abkühlen lassen.

Butter in Stückchen schneiden und in der Schokosahne schmelzen. Mit Folie abdecken und 15 Minuten kalt stellen. Ganache auf Crepes verstreichen und aufrollen.