

| Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2015 |
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ Mario Kotaska



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Kartoffelstampf im Alupäckchen mit Nordseekrabben und Cocktailcreme“ von Heidi Becher

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

3 mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln
150 g Butter

Für die Cocktailcreme mit Nordseekrabben:

200 g Nordseekrabbenfleisch
1 Zitrone
250 g Crème fraîche
250 g Schmand
250 ml Sahne
1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Tomatenketchup
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Dill, zum Garnieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten gar kochen. An die Masse 3 EL Butter geben und stampfen. Einen kleinen Servierring auf ein Stück Alufolie stellen und den Stampf einfüllen. Die Alufolie an den Rändern umschlagen und den Servierring entfernen. Im Ofen auf einem Teller warmhalten.

Für die Cocktailcreme mit einem Zestenreißer von der Zitrone einige Zesten reißen, anschließend halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schmand, Crème fraîche und Sahne zu einer sämigen Crème verrühren. Schnittlauch kleinschneiden und unterrühren. Crème mit Zitronenzesten und dem -saft, Senf und Ketchup abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Cocktailcreme mit den Krabben auf den Stampf geben, mit einigen Zweigen Dill garnieren und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Eierpunsch mit Sahne“ von Heidi Becher

Zutaten für zwei Personen

400 ml	trockener Weißwein
100 ml	Eierlikör
100 ml	Amaretto
200 ml	Sahne
2	Eier
50 g	Puderzucker
1 Msp.	Zimtpulver
1 EL	Kakao

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelbe und Puderzucker vermengen und schaumig rühren, Weißwein, Eierlikör und Amaretto nach und nach dazugeben. Mit Zimtpulver abschmecken und langsam erhitzen. Den Punsch warmhalten. Sahne mit einem Handrührgerät steifschlagen.

Den Eierpunsch in einem Glas anrichten mit Sahnehaube und Kakaopulver dekorieren und heiß servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Kaiserschmarrn mit Sahne, Zimt und Zucker“ von Heidi Becher

Zutaten für zwei Personen

175 ml	Milch
125 g	Mehl
2	Eier
20 g	weiche Butter
1 EL	Rum
2 EL	Zucker
1	Zitrone
200 ml	Sahne
2 EL	Mandelstifte
2 EL	Vanillezucker
½ TL	Zimtpulver
1 TL	Backpulver
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Eier trennen. Eigelbe mit Vanillezucker, einer Prise Salz, etwas Zitronenabrieb in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, Milch, Mehl und Rum unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, nach und nach den Zucker zugeben, Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Sahne mit Zimtpulver und Vanillezucker abschmecken und mit einem Handrührgerät steifschlagen.

Eine beschichtete Pfanne mit Butter einfetten und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Teig einfüllen, glattstreichen und mit Zucker und Mandelstiften bestreuen. Vorsichtig auf der Herdplatte garen lassen, damit der Schmarrn von unten nicht zu schnell durchgart. Im Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten goldbraun backen.

Den Kaiserschmarrn dem Ofen nehmen, in grobe Stücke teilen, mit Zimt und Zucker bestreuen und zusammen mit der Sahne auf Tellern anrichten und servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Zweierlei ‘Sfiha‘ mit Sesam-Dip“ von Abdul-Rahman Taifour

Zutaten für zwei Personen

Für die Sfiha:

100 g	Lammhack
1	Tomate
1	Schalotte
100 g	Schafskäse
200 g	Mehl
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Koriander
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise	Zucker
2 EL	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dip:

1	Zitrone
50 g	Joghurt
1 EL	Tahin
	Salz, aus der Mühle
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Teig das Mehl, Öl und 100 ml warmes Wasser mit etwas Salz und einer Prise Zucker verkneten und anschließend in einer zugedeckten Schüssel etwas ruhen lassen.

Für die erste Füllung die Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Zusammen mit dem Lammhack anbraten und mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kreuzkümmel kräftig abschmecken. Koriander von den Stielen zupfen, hacken und hinzugeben. Anschließend eine Tomate waschen, trocknen, vom Strunk befreien und würfeln. Tomate mit der Hackmasse verkneten.

Für die zweite Füllung Schafskäse mit einer Gabel zerkleinern und mit etwas Pfeffer abschmecken. Ein wenig gehackte Petersilie hinzugeben.

Nun den Teig ausrollen und mit einem Servierring kleine Teigkreise ausdrücken. Auf die Teigkreise nun abwechselnd 1 EL der Hackmasse und 1 EL der Schafskäsefüllung auf je einen Teigkreis geben und in der Mitte zusammenklappen. Am Rand mit einer Gabel den Teig zusammendrücken. Bei ca. 170 Grad in der Fritteuse 4 Minuten ausbacken.

Für den Dip Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Joghurt mit dem Tahin glattrühren und dann mit wenig Salz, Zitronensaft und Weißem Pfeffer abschmecken.

Zweierlei Sfiha mit Dip auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Hot Caipirinha“ von Abdul-Rahman Taifour

Zutaten für zwei Personen

Für den Caipirinha:

2	Limetten
80 ml	Cachaça
2 TL	Limettensirup
4 TL	brauner Zucker

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Limette längs halbieren, in dicke Scheiben schneiden und in einem vorgewärmten Glas mit Henkel mit einem Holzstößel vorsichtig zerdrücken. Braunen Zucker, Limettensirup und Cachaça hinzufügen und mit heißem Wasser aufgießen.

Den Hot Caipirinha sofort servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Gefüllte Datteln im Marzipan-Schoko-Mantel“ von Abdul-Rahman Taifour

Zutaten für zwei Personen

Für die Datteln:

10	getrocknete Datteln
10	geschälte Mandeln
1	Marzipan, zum Ausrollen
50 g	halbbittere Kuvertüre
1 TL	Rum
1 Msp.	gemahlene Nelken
1 Msp.	Zimtpulver

Zubereitung

Für den Mantel die Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad mit Rum schmelzen. Jeweils 1 Msp. Nelken und Zimtpulver hinzugeben.

Aus der Marzipan-Masse mit einem Messer Rechtecke ausschneiden, die so breit und doppelt so lang wie eine Dattel sind. Datteln vorsichtig auf der Längsseite aufschneiden, den Kern entfernen und eine Mandel hineingeben. Mit dem Stück Marzipan ummanteln und die Form anpassen. Datteln ins Schoko-Rum-Bad geben und auf einem Gitter abtropfen lassen.

Die gefüllten Datteln im Marzipan-Schoko-Mantel in einer Papierspitztüte anrichten und servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Flammkuchen ‘Elsässer Art‘“ von Florian Kozok

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, Type 550
10 g Hefe
1½ EL neutrales Öl
Mehl, zum Ausrollen

Für den Belag:

120 g Speck
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
100 g Bergkäse
200 g Schmand
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, 25 ml Wasser, Öl und etwas Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen.

Teig und Arbeitsfläche mehlieren. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Ein Viertel der Zitronenschale reiben, anschließend die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zwiebeln abziehen und kleinschneiden, vom Frühlingslauch die äußere Schale abziehen und in Ringe schneiden. Schmand mit Salz, Pfeffer, einer Prise geriebenem Muskat sowie Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft abschmecken. Die Masse auf dem ausgewälzten Teig verteilen. Zwiebeln, Frühlingslauch und Speck gleichmäßig darüber geben. Zum Schluss den Käse reiben und verteilen. Im Ofen goldbraun backen.

Den Flammkuchen „Elsässer Art“ auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Feuerzangenbowle“ von Florian Kozok

Zutaten für zwei Personen

Für die Feuerzangenbowle:

3	Orangen
2	Zitronen
1 L	Rotwein
200 ml	Rum
1	kleiner Zuckerhut
1	Zimtstange
5	Gewürznelken

Zubereitung

Für die Bowle Orangen und Zitronen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Rotwein in einen Topf geben. Fruchtsaft durch ein Sieb gießen und dazugeben. Vorsichtig erhitzen. Nelken und Zimtstange im Wein ziehen lassen.

Zuckerhut auf einer Feuerzange über eine weihnachtliche Tasse setzen. Rum in eine kleine Suppenkelle geben und vorsichtig anzünden. Brennend über den Zuckerhut gießen.

Die Feuerzangenbowle im Becher mit der Feuerzange anrichten und servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Schokofrüchte mit Fruchtgrütze“ von Florian Kozok

Zutaten für zwei Personen

Für die Spieße:

100 g	Dunkle Schokolade
100 g	kernlose Weintrauben
2	Bananen
1	Ananas
100 g	Butter
50 g	Kokosraspeln

Für die Grütze:

250 g	gefrorene Waldfrüchte
1	Zitrone
40 ml	brauner Rum
150 g	brauner Rohrzucker

Zubereitung

Für die Spieße Dunkle Schokolade mit 50 g Butter über einem Wasserbad schmelzen.

Bananen schälen und kleinschneiden. Ananas ebenfalls schälen und vom Strunk befreien. In grobe Würfel schneiden und auf einem Schaschlik-Spieß abwechselnd mit den Bananen aufspießen.

Für die Grütze Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die gefrorenen Früchte in einen Topf geben und köcheln lassen. Den Rum zügig hinzufügen und flambieren. Mit Zucker, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Spieße durch die beiden Schokoladenbäder ziehen und erkalten lassen.

Schokofrüchte mit Fruchtgrütze auf Tellern anrichten und servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Herzhafte Waffeln mit Kaminfeuer-Dip“ von Marcella Selis

Zutaten zwei Personen

Für die Waffeln:

2 Scheiben	Speck
4	Eier
150 g	Butter
100 ml	Milch
200 g	Dinkelmehl, Type 630
1 TL	Backpulver
1 Zweig	Rosmarin
½ TL	Zitronenpfeffer
	neutrales Öl, für das Waffeleisen
	Salz, aus der Mühle

Für den Dip:

1	Gurke
1	Zitrone
100 g	Schmand
20 ml	Buttermilch
1 Prise	gemahlene Nelke
	Rauchsalz
	Tannenöl

Zubereitung

Für die Waffeln Rosmarin fein hacken und Speck kleinschneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Rosmarin, Zitronenpfeffer sowie Speck anschwitzen. Eier trennen und Eiweiße steifschlagen. Die Kräuter-Speck-Butter mit Milch aufgießen und Eigelbe darunter rühren. Dinkelmehl und Backpulver hinzufügen und Eischnee vorsichtig unterheben. Teig mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.

Für den Dip Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Etwa ¼ der Gurke schälen und feinreiben. Gurkenraspeln mit Zitronensaft, Schmand, Buttermilch und einer Prise gemahlener Nelke zu einem Dip verrühren. Mit Rauchsalz und Tannenaroma abschmecken.

Waffeleisen heiß werden lassen und mit Öl einstreichen. Den Teig zu Waffeln ausbacken.

Die herzhaften Waffeln mit dem Kaminofen-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Mandarinen-Kokos-Tee“ von Marcella Selis

Zutaten für zwei Personen

Für den Tee:

5	Mandarinen
3 Scheiben	getrocknete Mandarinen
2 EL	Kokosraspeln
1 TL	Honig
1 TL	Zimtblüte
2 TL	loser Orangen-Tee

Zubereitung

Mandarinen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mandarinen-saft in einem Topf mit den Kokosraspeln erwärmen und Zimtblüte in einem Teebeutel dazugeben.

Etwa 1 TL Orangen-Tee in den Teebeutel füllen. Regulär mit brühendem Wasser aufgießen und mit getrockneten Mandarinen ziehen lassen. Anschließend mit dem Mandarinen-Kokos-Saft mischen.

Die Tassen mit Kokosraspeln und einer Scheibe frischer Mandarine garnieren. Den Mandarinen-Kokos-Tee darin anrichten und heiß servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Blätterteig-Tasche mit Apfel-Rosinen-Füllung“ von Marcella Selis

Zutaten für zwei Personen

Für die Blätterteig-Taschen:

1 Packung	Blätterteig
2	Äpfel
1	Orange
50 g	Rosinen, in Rum eingelegt
2	Eier
150 g	Schmand
1 EL	Aprikosenmarmelade
50 ml	Eierlikör
1 Zweig	Thymian
50 g	brauner Zucker
1 Msp.	Zimtpulver
	Puderzucker, zum Abpudern

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Füllung Äpfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und in kleine Scheiben schneiden. Mit einem Zestenreißer einige Orangenzesten reißen. Eierlikör, Rosinen, Schmand, Zucker, Orangenzesten und Thymian mit Äpfeln vermischen.

Den Teig in mittelgroße Dreiecke schneiden und mit verquirltem Ei bestreichen.

Die Füllung auf die Teigzuschnitte geben, Teig zusammenklappen und verschließen. Mit Ei bepinseln und im Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Die Blätterteig-Taschen mit Apfel-Rosinen-Füllung auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zimt abpudern und servieren.



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Reibekuchen mit Bacon und Apfel“ von Gerhard Dieter

Zutaten zwei Personen

Für den Reibekuchen:

2	große Kartoffeln
1	Zwiebel
4 Scheiben	Bacon
2	Äpfel
1	Ei
¼ TL	Kümmel
	neutrales Öl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Bacon in eine Pfanne ohne Öl geben und bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Reibekuchenteig Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Zwiebel abziehen, halbieren und hobeln. Kartoffeln und Zwiebel mit dem Ei vermischen. Mit Salz und Kümmel abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Apfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und vierteln. Teig löffelweise in kleinen, möglichst dünnen Fladen hineingeben. Reibekuchen auf jeder Seite 3 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer weiteren Pfanne die Apfelviertel mit neutralem Öl anbraten. Und ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Reibekuchen mit Bacon und Apfelstücken auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Heiße Schokolade mit Vanillesahne“ von Gerhard Dieter

Zutaten für zwei Personen

Für die heiße Schokolade:

60 g Zartbitterschokolade
300 ml Sahne
250 ml Milch
1 Tongabohne, zum Reiben
25 ml Amaretto
1 EL Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
½ TL Kakao
1 Msp. Zimt
1 Prise feines Salz

Zubereitung

200 ml Sahne mit Vanillezucker verrühren und mit einem Handrührgerät steifschlagen.

In einem Topf 100 ml Sahne und Milch erhitzen. Schokolade in Stücke brechen und unter ständigem Rühren dazugeben. Einen ¼ TL der Tongabohne fein reiben, mit Zucker, Salz und Zimt in die Schoko-Milch geben und verrühren. Mit Amaretto abschmecken.

Die heiße Schokolade in Tassen anrichten, mit der Vanillesahne verzieren und Kakao abpudern. Zügig servieren.



3. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Apfel-Pfannkuchen“ von Gerhard Dieter

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfel-Pfannkuchen:

2	Äpfel
50 g	Apfelkraut
½ Tasse	Milch
2	Eier
50 g	gehackte Mandeln
125 g	Mehl
2 EL	Puderzucker
2 EL	Zucker
½ TL	Zimt
	Sonnenblumenöl, zum Braten
	feines Salz

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit Milch, Salz und Eiern zu einem Teig rühren. Äpfel vom Kerngehäuse befreien, schälen, viertel und auf einer Reibe grob raspeln. Apfelraspel zum Teig geben und unterheben.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und mit einer Suppenkelle so viel Teig hineingeben, dass sich am Pfannenboden eine dünne Schicht mit ca. 10 cm Durchmesser bildet. Auf der einen Seite goldbraun braten und wenden. Von der anderen Seite ebenfalls bräunen und dann auf einen Teller mit Küchenpapier legen. Zimt und Zucker verrühren.

In einer anderen Pfanne ohne Öl die Mandeln bei mittlerer Hitze anrösten, dann mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

Die Apfel-Eierkuchen mit Zimt-Zucker, Apfelkraut und Mandeln auf Tellern anrichten und servieren.