

| Die Küchenschlacht - Menü am 05. Dezember 2016 |
Adventliches Leibgericht mit Nelson Müller



Adventliches Leibgericht: „Prenzl'berger Weihnachts-Hipster-Burger mit Sweet-Cinnamon-Potato-Fries und Walnuss-Mayonnaise“ von Nicholas Fanselow

Zutaten für zwei Personen

Für die Burger-Patties:

300 g	Rinderhackfleisch
1	Ei
1 TL	getrockneter Oregano
2 TL	Schubecks BBQ Grill-Gewürz
7 EL	Rapsöl, zum Anbraten
	Paprikapulver, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Burger-Garnitur:

2	Camembert, à ca. 125 g
150 g	Feldsalat
½ Kopf	Rotkohl
2	rote Zwiebeln
1	Ei
2 EL	Sahne
4 EL	Semmelbrösel
100 g	Preiselbeermarmelade
6 EL	Apfelmus
1	Nelke
3 EL	Essig
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Schweineschmalz
	Zimtpulver, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Burger-Brötchen:

300 g	Mehl
250 g	Speisequark
1	Ei
50 g	Zucker
1 Pck.	Backpulver



2 EL Sesam
1 Prise Salz
2 EL Rapsöl

Für die Süßkartoffelpommes:

2 große Süßkartoffeln
3 EL Speisestärke
2 TL Zimtpulver
3 EL Olivenöl
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Für die Walnussmayonnaise:

1 Ei
1 EL Essig
2 TL mittelscharfer Senf
1 TL Zucker
125 ml Walnussöl
 Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Öl in der Fritteuse erhitzen.

Für die Brötchen Mehl, Ei, Speisequark, Backpulver, Zucker und etwas Salz verkneten, sodass eine Masse entsteht. Daraus je nach Wunschgröße 4 Brötchen formen. Brötchen auf ein Backpapier legen und mit dem Backblech für 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend mit Sesam bestreuen und je nach Bräunungsgrad das Brötchen aufschneiden und die Innenseite des Brötchens kurz in einer Pfanne rösten.

Für die Pommes Süßkartoffeln waschen und in etwa ein Zentimeter dicke Streifen schneiden. Anschließend in einem Frischhaltebeutel mit Olivenöl und Speisestärke gut durchschütteln und die Pommes für zwei Minuten in der Fritteuse frittieren. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, für weitere drei Minuten goldbraun frittieren und mit Zimt und Salz würzen.

Für die Garnitur den Rotkohl klein schneiden und vom Strunk befreien. Rotkohl in einem Topf mit Schweineschmalz, Zwiebeln, Nelke und Apfelmus erhitzen. Ei aufschlagen und mit Sahne, Salz und Pfeffer gut vermischen. Camembert in Scheiben schneiden und zuerst durch die Eimischung, dann in den Semmelbröseln wenden und den Vorgang wiederholen. Nun in einer Pfanne mit Butterschmalz vier Minuten goldbraun backen.

Für die Mayonnaise Ei trennen und Eigelb mit Senf, Essig, Salz und Zucker in einen Mixer geben. Anschließend Walnussöl unterrühren.

Für die Patties das Hack mit Oregano, Ei, BBQ-Gewürz vermischen und mit einer Burgerpresse ca. 125-Gramm-Patties pressen und in Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf die Unterseite der Burgerbrötchen Feldsalat legen und mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Pattie mit Camembert und Rotkohl belegen und die Pommes mit der Mayonnaise dazu servieren.



Adventliches Leibgericht: „Rinderfilet mit Maronenhaube und Portweinsauce, badischen Butterknöpfe und Rotkohl ,mit Biss“ von Julia Fassbender

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2	Rinderfilets à 200 g
2	Knoblauchzehen
200 ml	Portwein
200 ml	Kalbsfond
200 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
200 g	weiche Butter
1 EL	Zucker, zum Abschmecken
2 Zweige	Zitronen-Thymian
2 Zweige	Rosmarin
4 EL	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Bunter Pfeffer, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rotkohl:

200 g	Rotkohl
2	Zwiebeln
2	Lorbeerblätter
4	Nelken
1	säuerlicher Apfel
1 EL	Zucker
2 EL	Himbeeressig
2 EL	Johannisbeergelee
50 ml	trockener Rotwein
300 ml	Gemüsefond
2 TL	Speisestärke
4 EL	Gänseschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Bunter Pfeffer, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spätzleteig:

240 g	Mehl
2	Eier
125 ml	Mineralwasser
1	Muskat
40 g	Butter
1 TL	Salz
1 TL	Olivenöl
50 g	Butter
100 g	gehackte Haselnüsse (kein Krokant!)



Für die Maronenhaube:

6	vorgekochte Maronen
50 g	Butter
10 g	Parmesan
10 g	Panko-Brösel
1 Prise	Zimtpulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Spätzle einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Kohl in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und 1 ½ davon würfeln. Lorbeerblätter und Nelken in die restliche halbe Zwiebel stecken. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Kohl, Äpfel und Zucker dazugeben und fünf Minuten unter Rühren mit dünsten. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die gespickte Gewürz Zwiebel dazugeben, Gemüsefond und Rotwein zugießen. Zugedeckt aufkochen und bei bis mittlerer Hitze 30 Minuten schmoren. Die Stärke mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren und in den Kohl rühren. Kohl noch einmal aufkochen lassen und mit Gelee würzen und mit Salz abschmecken.

Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen und den Rosmarin und den Zitronenthymian waschen und trocknen. Das Rinderfilet, den Knoblauch, den Zitronenthymian und den Rosmarin in die Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Danach das Rinderfilet, den Zitronenthymian und den Rosmarinzweig auf das Rost legen und für zwanzig Minuten weiter garen lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein in der Pfanne ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Sahne, den Kalbsfond und die Butter hinzugeben und alles reduzieren lassen. Die Sauce mit Salz, ein wenig Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Für die Maronenhaube die Butter schaumig schlagen. Maronen klein hacken und dazugeben. Parmesan reiben und mit dem Pankomehl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen Die Masse für zehn Minuten in den Tiefkühler geben.

Für den Spätzleteig die Eier aufschlagen. Das Mehl zusammen mit den Eiern, dem Salz, dem Mineralwasser und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Den Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Gefrorene Maronenmasse aus dem Tiefkühler nehmen und auf das Rinderfilet geben. Mit einem Bunsenbrenner die Maronenmasse anbräunen.

Die Haselnüsse mit der Butter in einer Pfanne anrösten. Etwas Muskat reiben. Die Spätzle dazugeben. Noch einmal mit Salz, etwas Muskat und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Das Rinderfilet mit badischen Haselnussbutterknöpfle auf Tellern anrichten, mit Sauce übergießen und mit dem Rotkohl servieren.



Adventliches Leibgericht: „Hähnchen-Saltimbocca mit Maronenpüree“ von Hans-Ludwig Klein

Zutaten für zwei Personen

Für die Hühnerbrust:

2	Hähnchenbrüste à 150 g
100 g	Frühstücksspeck
50 g	Butter
8 Blätter	Salbei
1 EL	Rapsöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Maronenpüree:

250 g	vorgegarte Maronen
10 g	Butter
½ EL	Zucker
62,5 ml	Gemüsefond
50 ml	Milch
62,5 ml	Sahne
10 ml	trockener Marsala
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Hühnerbrüste das Fleisch kalt abwaschen, trocken tupfen und der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren. Salzen und leicht pfeffern. Die halbierten Hühnerbrüste mit Salbeiblättern belegen, zusammenrollen und mit zwei oder drei Scheiben Bacon einwickeln. In einer heißen Pfanne mit zerlassener Butter und Öl pro Seite etwa 6-8 Minuten anbraten. Der Bacon sollte gut knusprig werden.

Für das Maronenpüree Butter und Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und die Maronen hinzugeben. Unter ständigem Rühren die Maronen 2-3 Minuten glasieren, danach mit Gemüsefond und Milch aufgießen. Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen, um das Karamell zu lösen. Das Ganze mit dem Stabmixer pürieren, die Konsistenz evtl. mit Milch ausgleichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne aufschlagen, den Marsala hinzufügen und unter das Püree heben. Alles noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

Die Hühnerbrüste auf Tellern anrichten, Maronenpüree daneben geben und servieren.



Adventliches Leibgericht: „Gänseleber mit Cidre-Zimt-Sauce, mit Zwiebelconfit gefüllter Bratapfel und Kartoffelwaffel“ von Annette Lang

Zutaten für zwei Personen:

Für die Leber:

- 2 Gänseleber, à 150 g
- 2 EL Butter
- Olivenöl, zum Anbraten
- Lebkuchengewürz, zum Abschmecken
- Fleur de Sel, zum Würzen
- Timut-Pfeffer, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- 2 Schalotten
- 500 ml Cidre
- 2 EL Butter
- 200 ml Geflügelfond
- 1 Zimtstange

Für die Bratäpfel:

- 2 Boskop-Äpfel
- 2 TL gesalzene Butter
- 2 Zimtstangen

Für das Zwiebelconfit:

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Sternanis
- 3 EL Ahornsirup
- 3 EL Apfelessig
- 3 EL Olivenöl

Für die Kartoffelwaffeln:

- 2 Mona-Lisa-Kartoffeln
- 2 EL Kartoffelstärke
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Bratapfel die Äpfel je nach Schalendicke schälen, aushöhlen, mit je einem Teelöffel gesalzener Butter und einer Zimtstange füllen und in den Backofen geben.

Für die Sauce die Schalotten abziehen, hacken und in der Butter in einer Pfanne anschwitzen. Cidre, Geflügelfond und Zimtstange dazugeben und Sauce reduzieren lassen.



Für das Confit rote Zwiebeln abziehen, grob hacken und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Hitze reduzieren, Ahornsirup und Sternanis dazugeben und köcheln lassen. Mit Apfelessig abschmecken.

Für die Waffeln Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser mit dem Lorbeerblatt gar kochen. Butter in Topf zerlassen und zu Nussbutter bräunen. Das Waffeleisen vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, mit gebräunter Butter und Kartoffelstärke vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Teig im Waffeleisen ausbacken.

Gänseleber säubern und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber auf beiden Seiten anbraten und rosa ziehen lassen.

Gänseleber auf Tellern anrichten, mit Fleur de Sel und Timutpfeffer nachwürzen. Bratäpfel aus dem Backofen nehmen, Zimtstange entfernen und mit dem Zwiebelconfit füllen. Neben der Leber anrichten und Kartoffelwaffel dazu geben. Die Sauce durch ein Sieb passieren und in einem kleinen Kännchen garniert dazu servieren.



Adventliches Leibgericht: „Entenbrust mit Kartoffel-Maronen-Stampf und Spitzkohl mit Koriandergrün“ von Harry Grötz

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à ca. 350 g
2 EL Butter
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffel-Maronen-Stampf:

700 g große mehligkochende Kartoffeln
50 g Butter
300 ml Milch
100 g vorgegarte Maronen
1 Orange
1 Muskatnuss
Meersalz

Für den Spitzkohl:

500 g Spitzkohl
2 rote Zwiebeln
2 EL Butter
1 EL Mehl
1 EL Apfelessig
200 ml Geflügelfond
1 Bund Koriandergrün
1 Muskatnuss
Meersalz

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Entenbrust waschen und mit etwas Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen, dabei aufpassen, dass man nicht ins Fleisch schneidet und kräftig mit Meersalz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen und die Entenbrust zunächst mit der Hautseite nach unten etwa fünf Minuten kräftig anbraten, bis sie goldbraun ist, dann wenden und auf der Fleischseite zwei bis drei Minuten weiterbraten. Beim Wenden aufpassen, dass man nicht mit einer Gabel ins rohe Fleisch sticht, sonst tritt der Fleischsaft aus und die Entenbrust wird trocken.

Entenbrust auf der Fleischseite mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit Butter und der Gewürzmischung einreiben und in einer ofenfesten Auflaufform im Ofen etwa 12-15 Minuten rosa garen. Wichtig: Das Fleisch muss nach dem Garen ruhen. Entenbrust aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und bei Raumtemperatur fünf Minuten ruhen lassen.

Für den Stampf Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Milch mit den Maronen in einen Topf geben und erhitzen. Kartoffeln abgießen, mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen und Butter unterrühren. Die Maronen in der Milch leicht zerstampfen. Dann nach und



nach die heiße Maronenmilch unter den Kartoffelstampf mischen. Schale der Orange abreiben. Stampf mit Abrieb, etwas Meersalz und Muskat abschmecken.

Für den Spitzkohl diesen der Länge nach halbieren, Strunk herausschneiden, die äußeren Blätter entfernen und aufblättern. Spitzkohlblätter in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelstreifen kurz darin anbraten, Spitzkohl zugeben, umrühren und mit Mehl bestäuben. Apfelessig und Fond dazu gießen und alles fünf Minuten bissfest dünsten. Zuletzt Koriandergrün klein schneiden, untermischen und mit Meersalz und Muskat abschmecken.

Ente aus der Folie wickeln, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Spitzkohl und Kartoffel-Maronen-Stampf daneben geben und servieren.



Adventliches Leibgericht: „Fränkische Bachforelle mit Kürbiskernkruste, Gewürzsauce und Kürbispüree“ von Gisela Nießbeck

Zutaten für zwei Personen

Für die Bachforelle:

2	Bachforellenfilets ohne Haut à 150 g
1	Limette
1 TL	Kürbiskernöl
4 EL	geschälte Kürbiskerne
3 EL	Butterschmalz
100 g	Seezunge
100 ml	Sahne
2 Zweige	glatte Petersilie
	Butter, zum Einfetten
	Salz, aus der Mühle
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

½	Hokkaidokürbis
50 ml	Gemüsefond
20 g	Speckwürfel
2	Schalotten
1	Zimtstange
100 ml	Sahne
1 EL	Butter
1 Zweig	Thymian
1 TL	flüssiger Honig
1 Msp.	Paprikapulver
	Salz, aus der Mühle
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

1 EL	Butter
1	Schalotte
2	Orangen
80 ml	Weißwein
50 ml	Sahne
1 Scheibe	Ingwer
1	Knoblauchzehe
1 Prise	Zucker
1 EL	Butter
½ TL	Currypulver
	Cayennepfeffer, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Für die Fischfarce die Seezunge und Sahne pürieren und zum Kühlen ins Eisfach geben.



Für das Kürbispüree die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Kürbis klein schneiden und in einem Topf mit den Schalotten, dem Speck, Zimt und Thymian anbraten und mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen. Gemüsefond und den Honig dazugeben und alles weich kochen. Anschließend alles durch ein Sieb geben und den Fond für die Sauce aufheben. Den Kürbis zusammen mit der Sahne und Butter zu einem Püree mixen.

Die Bachforellenfilets in zwei zweieinhalb Zentimeter breite Tranchen schneiden. Petersilie hacken, die Schale der Limette abreiben. Filets mit einem Esslöffel Petersilie, Limettenabrieb und Kürbiskernöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In zwei Ausstechringe à 5 Zentimeter setzen und kühl stellen.

Anschließend Ringe entfernen und Tranchen mit einem Alustreifen umwickeln. Die Alufolie vor dem Servieren wieder entfernen.

Die oberen Seiten der Filets mit Fischfarce bestreichen, die Kürbiskerne dicht an dicht darauf drücken und die Filets im Butterschmalz in einer Pfanne auf der Kernseite bei wenig Hitze anbraten. Die Forellen mit der Kernseite nach oben anschließend auf ein gebuttertes Backblech geben und 15 Minuten im Ofen fertig garen.

Für die Gewürzsauce etwas Schale der Orangen abreiben, anschließend die Orangen halbieren und auspressen. Die Schalotte abziehen, würfeln und in einem kleinen Topf in Butter anschwitzen und mit 30 Milliliter Orangensaft und Weißwein ablöschen. Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Ingwer schälen. Sauce mit der halben Knoblauchzehe, einer Scheibe Ingwer, einem halben Teelöffel Orangenabrieb, Currypulver und Cayennepfeffer würzen. Mit etwas Schmorfond des Kürbisses auffüllen und alles einmal aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und zugedeckt ziehen lassen. Abschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und je nach Dicke der Sauce mit Fond und Sahne verfeinern und mit Zucker und Salz abschmecken. Kurz vorm Servieren die Butter untermixen.

Die Bachforelle mit Kürbiskernkruste, Orangen-Gewürzsauce und Kürbispüree auf Tellern anrichten.