

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2019** ▪
"Wichteln" mit Johann Lafer



Marcel Heinen kocht sein eigenes Gericht

Leber "Pfälzer Art" mit Sellerie-Kartoffelpüree und Calvados-Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:
 2 Kalbsleber
 Butterschmalz, zum Braten
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen, tropfentupfen und ggf. Haut und Gefäße entfernen. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Leber dazugeben und auf beiden Seiten je 2-3 Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zwiebeln:
 3 Zwiebeln
 100 ml halbtrockener Riesling
 Neutrales Öl, zum Braten

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Für die Birnen:
 2 Birnen
 20 ml Calvados
 4 TL Honig
 1 Prise Zimt
 Butter, zum Braten

Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Birnenscheiben darin goldbraun anbraten. Mit Calvados ablöschen. Honig über die Birnenscheiben träufeln und leicht karamellisieren lassen. Zuletzt mit etwas Zimt bestreuen.

Für das Püree:
 400 g Knollensellerie
 100 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Zitrone
 1 Orange
 25 ml Milch
 25 ml Sahne
 20 g Butter
 1 Msp. Zimt
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Kartoffeln putzen, schälen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Beides in einen Topf mit kaltem Wasser und einer guten Prise Salz geben. Das Gemüse 20 Minuten garen und abgießen. Milch und Sahne zum Gemüse in den Topf geben und alles mit einem Stabmixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Butter unter das Püree ziehen. Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Je einen Teelöffel Schale abreiben. Das Püree mit Zimt, Orangen- und Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Klaus Bolz kocht das Gericht von Sarah Bokop

Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce, Quark-Knöpfele und Rotkohl-Granatapfel-Salat mit Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente mit Orangensauce:

- 2 Barbarie Entenbrustfilets, mit Haut
- 2 Schalotten
- 2 Orangen
- 50 ml Portwein
- 50 ml Rotwein
- 200 ml Hühnerfond
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Butter
- 1 TL Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden und beidseitig mit Salz würzen. Mit der Hautseite in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze knusprig braten, danach für kurze Zeit wenden und auf der mittleren Schiene auf einem Rost etwa 20 bis 25 Minuten garen. Nach der Garzeit vor dem Servieren ein paar Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce das Entenfett aus der Pfanne gießen und die Butter schmelzen. Schalotten klein schneiden und in der Butter andünsten. Tomatenmark hinzugeben und mit Port- und Rotwein ablöschen. Orangen auspressen. Saft der Orangen hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Hühnerfond und Abrieb einer halben Orange zur Sauce geben und nach Geschmack mit Mehl abbinden. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Quark-Knöpfele:

- 125 g Weizenmehl
- 125 g Magerquark
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle

Mehl, Quark, Eier und eine Prise Salz zu einem zähen Teig verkneten. Einen Topf mit kochendem Wasser mit ausreichend Salz würzen und den Teig mithilfe eines Knöpflehobels formen und solange kochen, bis die Teigbällchen an der Wasseroberfläche schwimmen. Danach herausnehmen. Knöpfele vor dem Anrichten in Butter anbraten. Petersilie abbrausen, hacken und hinzufügen.

Für den Rotkohl-Granatapfel-Salat:

- ¼ Rotkohl
- ½ Granatapfel
- ½ Bund glatte Petersilie
- 6 Walnuskerne
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL Rotweinessig
- 1 TL Zucker
- 1 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl in feine Streifen hobeln, salzen und mit einem Handschuh kräftig kneten. Walnüsse grob hacken und ohne Öl in einer Pfanne rösten. Granatapfelkerne auslösen und zum Rotkohl geben. Mit beiden Ölen, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. 5/6 der Walnüsse unter den Salat heben und mit Petersilie abschmecken. Die restlichen Walnüsse und ein paar Granatapfelkerne zum Garnieren nutzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Diego Serratos kocht das Gericht von Klaus Bolz

Lammlachs mit Glühwein-Sauce, gebratenem Rosenkohl und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammlachs:

2 Lammlachse, à 200 g
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Lammlachse waschen und trockentupfen. Knoblauchzehe abziehen. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit der Knoblauchzehe einreiben und einziehen lassen.

Die Lammlachse in heißem Olivenöl von beiden Seiten je eine Minute kross anbraten und bis zum Anrichten im Ofen ziehen lassen.

Für die Glühwein-Sauce:

200 ml trockener Rotwein
100 g Frischkäse
1 Zwiebel
1 Zitrone
1 Zimtstange
1 Nelke
1 TL Kurkumapulver
50 g Butter
20 g Pinienkerne
Olivenöl, zum Braten

Zitronenschale abreiben, die Zwiebel abziehen und hacken. Butter, Pinienkerne, Zitronenabrieb und die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit Zimt, Nelken, Kurkuma und Frischkäse abschmecken. Durch ein Sieb passieren.

Für den gebratenen Rosenkohl:

300 g frischer Rosenkohl
3 Schalotten
1 Scheibe Bacon
2 Zweige glatte Petersilie
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und etwas einschneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Schalotten abziehen. Rosenkohl mit Schalotten, Bacon und Petersilie in einem Topf mit Butter braten. Etwas salzen.

Für den Süßkartoffelstampf:

2 Süßkartoffeln
1 Zitrone
50 g Frischkäse
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 EL Butter
Zimt, zum Würzen
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser kochen. Die gekochten Süßkartoffeln grob stampfen, mit Frischkäse und etwas Wasser in den Brei einrühren. Salzen, und mit einem Zweig Rosmarin, Thymian, Zimt und Chili den zugedeckten Topf auf ganz kleiner Flamme ruhen lassen. Die Kräuter danach wieder entfernen. Zitronenschale abreiben. Mit Zitronenabrieb und einer Flocke Butter abschmecken. Etwas Zimt darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Uta Spankowsky kocht das Gericht von Diego Serratos

Mexikanischer Weihnachtssalat: Tempura-Garnelen mit Rote-Bete-Kohlrabi-Salat und Kaktusblättern in pikanter Orangen-Marinade

Zutaten für zwei Personen

Für die Tempura-Garnelen:

6 küchenfertige Riesengarnelen
250 ml Mineralwasser
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 TL Ancho-Chiliflocken
¼ TL Backpulver
200 g Butterschmalz
1 Prise Meersalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen putzen, salzen und pfeffern. Mehl, Speisestärke, Backpulver, eine Prise Meersalz und Mineralwasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Dabei das Mineralwasser nach und nach zugeben. Garnelen durch den Teig ziehen und in heißem Butterschmalz mit Ancho-Chili knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat mit Marinade:

2 mittelgroße rohe Rote Beten
1 Kohlrabi
1 Glas Nopales-Kaktusblätter
8 Orangen
1 Knoblauchzehe
2 Limetten
200 g geröstete und gesalzene Erdnüsse
2 TL Ancho-Chili in Stückchen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Marinade Knoblauch abziehen und fein hacken. Orangen und Limetten halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch, Orangensaft, Limettensaft, Erdnüsse und Chiliflocken vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaktusblätter mit reichlich Wasser abspülen und in Streifen schneiden. Rote Beten und Kohlrabi schälen und ebenfalls würfeln. Kaktusblätter, Rote Bete und Kohlrabi mit in die Marinade geben und alles gut vermengen. Abschließend alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Orange
150 g Hirtenkäse

Orange schälen und filetieren. Hirtenkäse mit einem Löffel zerbröseln und beides als Garnitur über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarah Bokop kocht das Gericht von Uta Spankowsky

Rehschnitzel in Walnuss-Panko-Panierung mit Traubensauce, Drillingen und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehschnitzel:

300 g ausgelöster Rehrücken
1 Ei
40 g Walnuskerne
50 ml Sahne
1 EL Mehl
1 EL Pankomehl
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aufstellen. Dafür das Ei mit Sahne in einer Schüssel verquirlen. Walnüsse klein hacken und mit Pankomehl vermengen. Mehl in eine dritte Schale geben. Das Fleisch nun in Mehl, dann in der Ei-Sahne-Mischung und zum Schluss in der Panko-Walnuss-Mischung wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Traubensauce:

100 g kernlose rote Trauben
150 ml Wildfond
50 ml Rotwein
1 TL Zimtpulver
1 TL Vanillezucker
Muskatnuss, zum Reiben
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Trauben waschen, trockentupfen und halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen, Traubenhälften dazugeben und mit Vanillezucker bestreuen. Alles karamellisieren lassen, dann mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Die Sauce einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zimt abschmecken. Durch ein feines Haarsieb passieren.

Für die Drillinge:

300 g Drillinge
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln. Kartoffeln in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten garen.

Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat
50 g Walnuskerne
1 TL Senf
2 TL Honig
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnuskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, danach grob hacken. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Honig, Senf und Sonnenblumenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen und die Nüsse unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.