

| Die Küchenschlacht - Menü am 28. November 2016 | *Weihnachtliches Leibgericht mit Alexander Herrmann*



Weihnachtliches Leibgericht: „Ente à l'orange mit Kartoffelklößen“ von Kevin Scheuren

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 2 Entenbrüste, à ca. 200 g
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- 1 Gemüsezwiebel
- 4 Orangen
- 2 TL grüne, getrocknete Pfefferkörner
- 200 ml Geflügelfond
- 4 EL Cognac
- 1 EL dunkler Saucenbinder
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Klöße

- 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 100 g Kartoffelmehl
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 1 Zweig Thymian

Zubereitung

Backofen auf 190 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust kreuzweise auf der Haut einritzen und mit Salz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite 2 Minuten scharf anbraten. Entenbrust wenden und

auf der anderen Seite ebenso 2 Minuten anbraten. Erst nach dem Anbraten pfeffern. Entenbrust mit der Hautseite nach oben für ca. 15 Minuten in einer feuerfesten Form in den vorgeheizten Ofen geben. Das Bratfett der Ente in der Pfanne für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Für die Klöße Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser gar kochen. 40 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der zerlassene Butter, einem Ei und dem Kartoffelmehl vermengen. Etwas Muskat hinein reiben und mit Salz abschmecken. Den Teig zu portionsgerechten Klößen formen. Salzwasser in einem Topf zum Sieden (nicht kochen) bringen. Die Klöße in dem heißen Wasser garen lassen, bis sie von selbst an die Wasseroberfläche steigen.

Zwei Orangen schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt ist und in Scheiben schneiden. Aus den weiteren 2 Orangen ca. 150 ml Saft pressen. Für die Sauce Zwiebel häuten und fein würfeln. Den grünen Pfeffer fein hacken. Zwiebel und grünen Pfeffer im Bratfett der Ente anschwitzen und mit Cognac, Orangensaft und Geflügelfond ablöschen. Circa 8 Minuten ohne Deckel einkochen lassen. Gegebenfalls mit ein wenig dunklem Saucenbinder abbinden. Die Orangenscheiben dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Ente aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

Thymianblättchen vom Zweig zupfen.

Ente à l'orange mit Kartoffelklößen auf Tellern anrichten, mit Thymian bestreuen und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Mit Pflaumen gefülltes Schweinefilet, Karotten-Bohnen-Gemüse und Kartoffelstampf“ von Boguslawa Kmiecik

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

500 g	Schweinefilet, Durchmesser ca. 5-7 cm
1	Williams-Birne
2	Braeburn-Äpfel
2	rote Zwiebeln
1	Zwiebel
150 g	getrocknete Softpflaumen
2 EL	Weinessig
1 Zweig	Rosmarin
	Keimöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:

2	Karotten
2	violette Karotten
2	gelbe Karotten
100 g	Prinzessbohnen
1	Zwiebeln
30 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin
	Keimöl, zum Anbraten

Für den Kartoffelstampf:

600 g	mehligkochende Kartoffeln
150 ml	Milch
100 ml	Sahne
30 g	Butter
1	Zitrone
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Stampf die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Essig abtupfen, anschließend salzen und pfeffern. Mit einem langen, schmalen Messer in der Mitte ein Loch stechen. Nadeln vom Rosmarinzwig abziehen. Das Loch mit den Pflaumen und einigen Rosmarinnadeln füllen. Rote Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Schweinefilet von allen Seiten in einer Pfanne mit Keimöl scharf anbraten. Fleisch, Rosmarinzwig und die Hälfte der Zwiebeln in den Bratschlauch geben. Äpfel und Birne schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Hälfte ebenfalls in den Bratschlauch geben und anschließend für 20 Minuten in den Backofen geben. Die zweite Hälfte der Zwiebeln in einem hohen Topf geben. Die restlichen Äpfel, Birnen und Pflaumen dazu geben und alles mit ein wenig Wasser schmoren und abschließend zu einer Sauce pürieren.

Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Karotten in ein wenig Öl in einer Pfanne braten. Nach einigen Minuten Zwiebeln, Rosmarin, Salz und Pfeffer dazu geben. In einem kleinen Topf Wasser zum kochen bringen und die Bohnen darin bissfest kochen, anschließend abschrecken und in die Pfanne zu den Karotten und Zwiebeln geben.

Kartoffeln abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch, Sahne und Butter in einem Topf erwärmen und zum Kartoffelstampf geben. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Muskatnuss und Zitronenschale würzen.

Schwein aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen und abschließend in Scheiben schneiden. Mit Pflaumen gefülltes Schweinefilet auf Tellern anrichten, das Karotten-Bohnen-Gemüse und den Kartoffelstampf daneben garnieren und mit der Sauce servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Hirschrücken mit Pilzbutter, Gewürzsauce, Rosenkohl und Orangerösti“ von Tim Biebighäuser-Becker

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

250 g Hirschrücken
2 Schalotten
2 Karotten
1 Stange Staudensellerie
5 Wacholderbeeren
½ Bund Thymian
2 cl Gin
Butterschmalz, zum Braten
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

Wildknochen
1 EL Tomatenmark
1 Sternanis
2 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner
1 Nelke
1 Zimtstange
500 ml Wildfond
100 ml roter Portwein
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rösti:

400 g festkochende Kartoffeln
1 Orange
neutrales Pflanzenöl
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pilzbutter:

100 g braune Champignons
100 g weiche Butter
2 Eier
2 Scheiben Zwieback
1 Stiel Thymian

1 Stiel Rosmarin
1 Stiel Kerbel
1 Stiel Petersilie
Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

10 große Rosenkohl
Butter, zum Schwenken
Fleur de Sel

Für die Garnitur:

100 g Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung

Backofen auf 150 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.
Einen weiteren Backofen auf 250 C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für den Hirschrücken Butterschmalz in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, dabei salzen und pfeffern und wieder aus der Pfanne nehmen. Schalotten häuten und würfeln. Karotten und Staudensellerie schälen und grob würfeln. Schalotten im Bratfett des Fleisches anschwitzen. Karotten, Sellerie und Wacholderbeeren mit in die Pfanne geben und einige Minuten anbraten. Alles in eine feuerfeste Form geben, das Fleisch darauf legen und im Ofen in ca. 10 Minuten weiter garen. Die Form aus dem Ofen nehmen und mit Gin ablöschen.

Für die Sauce Öl in einem Topf auf hoher Stufe erhitzen. Knochen darin scharf anbraten bis sie braun sind. Tomatenmark zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Portwein ablöschen und mit einem Holzlöffel die Bratrückstände vom Topfboden lösen. Den Portwein einkochen lassen. Dann den Wildfond dazugeben und Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelke und Zimtstange zugeben. Die Hitze reduzieren und die Sauce auf ca. ein Viertel einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb geben und weiter einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Pilzbutter Champignons putzen, klein würfeln und in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Die weiche Butter mit einem Mixer schaumig schlagen. Ein Ei zugeben, das zweite Ei trennen, das Eigelb hinzugeben und gut verrühren. Zwieback zerkleinern. Thymian-, Rosamarin-, Kerbel- und Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Pilzwürfel, den zerriebenen Zwieback und die Kräuter unter die Butter heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Buttermasse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im Tiefkühlfach abkühlen lassen.

Für den Rosenkohl Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen. Den Strunk der Rosenkohlröschen entfernen, die äußeren Blätter gegebenenfalls aussortieren und die inneren Blätter im siedenden Wasser kurz blanchieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, die blanchierten Rosenkohlblätter darin kurz schwenken und leicht salzen.

Für die Rösti Kartoffel schälen, grob raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Orange waschen und Abrieb von der Schale reiben. Orangenabrieb unter die Kartoffelmasse heben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ausreichend Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. 4 Rösti formen und in die Pfanne geben. Etwa 5 Minuten von jeder Seite goldbraun braten, ggf. die Hitze erhöhen.
Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Preiselbeerkonfitüre in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen.

Die erkaltete Pilzbutter in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und den Hirschrücken kurz mit der Pilzbutter gratinieren, ohne dass sie komplett schmilzt.

Den Hirschrücken mit Pilzbutter, Gewürzsauce, Rosenkohl und Orangerösti auf Tellern anrichten, mit einem Klecks Preiselbeerkonfitüre garnieren und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Lammfilet mit Apfel-Maronen-Rotkohl, Kürbisstampf und Rotwein-Schokoladen-Sauce“ von Carina Kaufmann

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammfilet:

2	Lammlachse, à 70 g
½ TL	Pfefferkörner
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1	Nelke
1	Sternanis
½ TL	Zimtpulver
1 Prise	Salz
3 EL	Pflanzenöl
2 EL	Butter

Für den Rotkohl:

1 kleiner Kopf	Rotkohl
2 kleine	süßliche Äpfel
100 g	vorgegarte Maronen
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
½	Zimtstange
8	Nelken
2 EL	Butterschmalz
1 TL	Salz fehlt
2 EL	Zucker
150 ml	Rotwein
100 ml	Apelessig
1 EL	Preiselbeeren, im Glas

Für den Kürbisstampf:

1 kleiner	Hokkaido-Kürbis
1 EL	Butter
1	Zwiebel
200 ml	Gemüsefond
2 EL	Honig
1	Sternanis
1	Lorbeerblatt
1 Prise	Zimt
1 kleiner	süßer Apfel

Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce:

50 g	dunkle Schokolade
1 rote	Zwiebel
150 ml	Rotwein
50 ml	Gemüsefond
1 EL	Butter
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Puderzucker
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Rotkohl die äußeren Blätter des Kohls entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk herausschneiden und die Hälften fein reiben. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Apfelstücke dazugeben, mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Rotkohl dazugeben und mit andünsten. Mit Essig und Wein ablöschen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und zusammen mit der Zimtstange sowie dem Lorbeerblatt dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze weich schmoren lassen.

Die Maronen hacken und kurz in einer Pfanne mit einem Esslöffel Zucker karamellisieren lassen. Mit den Preiselbeeren und Salz abschmecken und die Gewürze sowie die gespickte Zwiebel wieder entfernen.

Für den Kürbisstampf den Kürbis halbieren, das Kerngehäuse entfernen und den Kürbis würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebel und Kürbis in einem großen Topf glasig dünsten. Den Honig, Sternanis und Lorbeer zugeben und mit Gemüsefond ablöschen. Aufkochen und etwa 25 Minuten offen köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Sternanis und Lorbeer entfernen und den Kürbis mit einem Kartoffelstampfer und der Butter zu einem Stampf verarbeiten. Mit Zimt Abschmecken und warm halten. Den Apfel in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Honig karamellisieren lassen und zum Schluss zum Stampf servieren.

Für das Lammfilet Fleisch waschen und trocken tupfen. Thymian und Rosmarin von den Zweigen streifen und mit Pfeffer, Nelke, Sternanis, Zimt und Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Die Gewürzmischung gleichmäßig auf dem Lammfleisch verteilen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei großer Hitze zwei Minuten scharf anbraten. Wenden und weitere zwei Minuten braten. Die Butter in die Pfanne geben, das Fleisch rundum darin wenden und auf einem Teller im Ofen 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce die rote Zwiebel abziehen und fein hacken. In die Fleischpfanne eine Flocke Butter geben. Die gehackte Zwiebel und je einen Zweig Rosmarin und Thymian darin anschwitzen. Puderzucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Schokolade hinein raspeln. Den Fond aufgießen, alles durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammfilet mit Apfel-Maronen-Rotkohl, Kürbisstampf und Rotwein-Schokoladen-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Fränkisches Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und Feldsalat“ von Günter Kurz

Zutaten für zwei Personen

Für das Karpfenfilet:

2	Karpfenfilet à ca.300 g
150 g	grobes Weizenmehl
150 g	Weizengries
½ Bund	Petersilie
1 Flasche	dunkles Bier
500 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelsalat:

4	mittelgroße Kartoffeln
1	Zwiebel
100 g	Speckwürfel
	Gemüsefond
	Apfelessig
	Olivenöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Muskatnuss, zum Reiben -> in das Dressing??
	mittelscharfen Senf

Für den Feldsalat:

150 g	Feldsalat
100 ml	Orangensaft
100 ml	Apfelessig
100 ml	Olivenöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1	Zitrone
---	---------

Zubereitung

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln schälen, vierteln, und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Essig, Öl und Orangensaft zu einem Dressing anrühre und mit Salz und Zucker abschmecken. Das Dressing kurz vorm Servieren unter den Feldsalat heben.

Kartoffeln kurz auskühlen lassen, in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gemüsefond, Essig und Öl in einem kleinen Topf aufkochen, Senf einrühren und mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken. Etwas Muskatnuss einreiben. Kartoffelscheiben unterheben. Zwiebel häuten, fein hacken und ebenfalls unterheben.

Karpfenfilet waschen und trocken tupfen. Bier in eine flache Schüssel geben und das Karpfenfilet darin wenden, danach mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller Mehl und Gries mischen und das Filet darin wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das panierte Karpfenfilet darin goldbraun braten.

Petersilie von den Stielen zupfen, grob hacken und unter den Kartoffelsalat heben.

Zitrone in Scheiben schneiden.

Fränkisches Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und Feldsalat auf Tellern anrichten, das Krapfenfilet mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Kross gebratener Zander mit Birnen-Speck-Wirsing und Kartoffelwürfeln“ von Andrea Szekely

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

- 2 Zanderfilets, à 125 g
- 2 EL kalte Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Chilisalz
- Olivenöl, zum Anbraten
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Wirsinggemüse:

- 50 ml Sahne
- 1 EL Sahnemeerrettich, aus dem Glas
- ½ reife Birne
- ¼ Kopf Wirsing
- 4 Streifen Bauchspeck
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl, zum Anbraten
- 60 ml Rinderfond
- 1 Muskatnuss
- Chilisalz
- grobes Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gewürzkartoffeln:

- 2 festkochende Kartoffeln
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Chilischote
- 1 TL Kurkuma
- Salz, aus der Mühle

Zitronenpresse

Zubereitung

Zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Wirsinggemüse den Wirsing putzen, in Streifen schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.

Die Birne schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den Speck in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schalotte abziehen, klein hacken und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch dazu geben und die Speckstreifen darin anbraten. Wirsingstreifen und Birnenspalten dazu geben. Alles mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Mit Fond und Sahne aufgießen und etwa drei Minuten dünsten. Das Ganze mit Sahnemeerrettich, Chilisalز und Muskat abschmecken.

Den Zander waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite ohne Gewürze in etwas Olivenöl etwa drei Minuten anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Schale der Zitrone abreiben. Anschließend Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zander wenden, kalte Butter dazu geben, Knoblauchzehe und etwas Zitronenschale hinzufügen und in der Pfanne gar ziehen lassen. Mit Chilisalز, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Mit etwas Zitronensaft verfeinern.

Die Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Salz, dem Lorbeerblatt bissfest kochen. Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden und mit dem Kurkuma dazugeben.

Zander mit Birnen-Speck-Wirsing und Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und servieren.