

| Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2015 |  
„Weihnachtliche Leibgerichte“ Mario Kotaska



**Weihnachtliches Leibgericht: „Hirschsteak mit Wildsauce, Kohlrabi-Spaghetti und Knöpfle“ von Heidi Becher**

**Zutaten für zwei Personen:**

*Für die Hirschsteaks:*

- 2 Hirschsteaks à 200 g
- 2 Scheiben Bacon
- 2 EL Butterschmalz
- 3 TL Wildgewürz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Wildsauce:*

- 1 Schalotte
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 TL Tomatenmark
- 100 ml Sahne/Crème fraîche
- 100 ml Rotwein
- 200 ml Wildfond
- 1 Prise Zucker
- 4 Wacholderbeeren
- ¼ TL getrockneter Thymian
- ¼ TL getrockneter Rosmarin
- 1 EL Mehl, zum Abbinden
- 2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Spaghetti-Kohlrabi:*

- 2 Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 60 g getrocknete Cranberrys
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- 100 ml Wildfond
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ TL Speisestärke, zum Andicken
- 2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- Chilipulver, zum Abschmecken
- Salz und Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



*Für die Knöpfe:*

3	Eier
3 EL	Butter
200 g	Mehl
3 EL	Olivenöl
½ TL	feines Salz

**Zubereitung:**

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen.

Für die Hirschsteaks Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks waschen und trockentupfen. Zusammen mit Bacon in die Pfanne legen und von jeder Seite drei Minuten braten. Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. Steaks und Bacon herausnehmen, in Alufolie einwickeln und fünf Minuten ruhenlassen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und kleinhacken. Wacholderbeeren zerdrücken und kleinschneiden. Schalotte, Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian ins heiße Bratfett geben, Tomatenmark unterrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen, Preiselbeeren und Crème fraîche dazugeben, glattrühren mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Spaghetti-Kohlrabi Zwiebel abziehen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Kohlrabi schälen und mit einem Spiralschneider zu Spaghetti verarbeiten. Cranberrys kleinhacken. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Kohlrabi darin anbraten, Cranberrys zugeben mit Gemüse- und Wildfond und Sahne aufgießen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen bis die Kohlrabi bissfest sind. Wenn nötig mit etwas Speisestärke andicken. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

Für die Knöpfe Eier und Salz verquirlen, Mehl unterrühren, löffelweise ca. 125 Milliliter Wasser und zwei Esslöffel Olivenöl zugeben und kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl geben bis die Knöpfe oben schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle abschöpfen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfe darin leicht knusprig braten.

Die Hirschsteaks mit Wildsauce, Spaghetti-Kohlrabi und Knöpfe auf Tellern anrichten und servieren.



## **Weihnachtliches Leibgericht: „‘Kibbeh Mikli‘ mit Minz-Joghurt und Rotkohl-Orangen-Salat“ von Abdul-Rahman Taifour**

### **Zutaten zwei Personen**

#### *Für die Kibbeh-Bällchen:*

200 g	Rinderhackfleisch
150 g	feines Bulgur
1	kleine Zwiebel
20 g	Pinienkerne
2	Lebkuchen
	Kibbeh-Gewürz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Minz-Joghurt:*

50 g	Joghurt
2 Zweige	Minze
1 TL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

#### *Für den Salat:*

1 Kopf	Rotkohl
2	Orangen
2	Möhren
½ Bund	Schnittlauch
1 Bund	Frühlingszwiebeln
½ EL	Weißweinessig
1 EL	Dijonsenf
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für die Fleischbällchen Bulgur in eine Schüssel geben und mit 225 Milliliter warmem Wasser ca. zehn Minuten quellen lassen.

In einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur die Pinienkerne goldbraun rösten. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Mit 50 Gramm Hackfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne hinzugeben.

Für das Salatdressing eine Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Aus Olivenöl, Weißweinessig, Dijonsenf, Salz, Pfeffer und eineinhalb Esslöffeln Orangensaft ein Dressing anrühren. Rotkohl waschen, vierteln und ein Viertel mit einer Reibe fein raspeln.



Für den Salat Möhren von den Enden befreien, schälen und ebenfalls fein raspeln. Frühlingszwiebel von der äußern Schale befreien und kleinschneiden. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Das verbliebene Hackfleisch mit dem grob geschnittenem Lebkuchen zum Bulgur geben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kibbeh-Gewürz würzen. Die Masse zweimal durch den Fleischwolf drehen, bis diese weich und „fluffig“ ist. Etwa Golfball große Bällchen rollen. Mit einem Finger eine Mulde in den Ball bohren und zwei Teelöffel vom gebratenen Hackfleisch hineingeben. Das Bällchen wieder schließen und zwei Enden zu abgerundeten Spitzen ziehen. Bei ca. 170 Grad in der Fritteuse die Bällchen goldbraun backen.

Eine weitere Orange schälen und sorgfältig filetieren. Möhren, Rotkohl, Frühlingszwiebel und Schnittlauch mit dem Dressing vermischen und Orangenfilets vorsichtig unterheben.

Für den Minz-Joghurt die Minze von den Zweigen zupfen und fein hacken. Joghurt leicht salzen, zwei Tropfen Olivenöl hinzugeben und glattrühren. Dann die Minze hinzufügen.

Die 'Kibbeh Mikli' mit Minz-Joghurt und Rotkohl-Orangen-Salat anrichten und servieren.



**Weihnachtliches Leibgericht: „Schweinefilet im Speckmantel mit Minzpesto, karamellisiertem Gemüse-Dreierlei und Steinpilz-Risotto“ von Patricia Ackermann**

**Zutaten zwei Personen**

*Für das Schweinefilet:*

600 g Schweinefilet  
12 Scheiben dünner Schinkenspeck  
1 Schalotte  
1 Zehe Knoblauch  
200 ml Cognac  
300 g Sahne  
3 EL Butter  
6 EL Ketchup  
2 EL edelsüßes Paprikapulver  
neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Risotto:*

300 g Risotto-Reis  
200 g getrocknete Steinpilze  
1 Schalotte  
150 g Parmesan  
200 ml trockener Weißwein  
500 ml Gemüsefond  
4 EL Mascarpone  
2 EL Butter

*Für das Gemüsedreierlei:*

8 Babykarotten  
50 g TK Erbsen  
2 Schwarzwurzeln  
1 Schalotte  
1 Zehe Knoblauch  
100 ml Weißwein  
4 EL Weißweinessig  
100 ml Gemüsefond  
200 g Parmesan  
3 EL Butter  
1 EL Paniermehl  
4 EL Mandelblättchen  
1 Vanilleschote  
100 g Zucker  
Salz und schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Chilifäden, zum Garnieren

*Für das Pesto:*

1 Bund        Minze  
1                Zitrone  
4 EL          Pinienkerne  
3 EL          Olivenöl  
                Salz, aus der Mühle  
                Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Schweinefilet in sechs Medaillons schneiden, würzen und mit Speck umwickeln. Kurz beidseitig in Öl scharf anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, feinhacken und in eine mit Butter bestrichene Auflaufform geben. Fleisch darauf verteilen und mit reichlich Paprikapulver bestreuen. Die Filetstücke mit einem Butterflöckchen belegen und die Form in den Ofen stellen. Etwa 20 Minuten backen.

Die Sahne zur Hälfte steifschlagen, Ketchup und Cognac zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce kurz vor dem Servieren über das Fleisch geben und erneut kurz überbacken.

Für das Minzpesto Minze von Zweigen zupfen und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Minze mit Olivenöl, dem Saft der Zitrone und Pinienkernen pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Risotto Steinpilze putzen und in Wasser einlegen. Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Reis dazugeben und glasig rösten. Mit Weißwein und Fond ablöschen und langsam köcheln lassen. Eingelegte Steinpilze dazugeben und mitkochen. Steinpilzsud auffangen. Wenn die Flüssigkeit im Topf aufgesogen ist, jeweils Steinpilzsud und Fond nachgießen. Parmesan und Mascarpone zum weichgekochten Reis hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüsedreierlei Babykarotten und Schwarzwurzeln putzen und schälen. Schwarzwurzeln in Stücke schneiden. Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. In Olivenöl mit Babykarotten und Schwarzwurzeln andünsten. Die Erbsen mit Fond, Weißwein und Weißweinessig ablöschen, salzen und pfeffern. Die Sauce einkochen. Vanille längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vor dem Servieren Gemüsedreierlei in etwas Butter, Zucker und Vanillemark karamellisieren.

Mandelplättchen in Butter, Paniermehl und einem Esslöffel Zucker karamellisieren und darüber streuen. Mit Chilifäden garnieren.

Das Schweinefilet im Speckmantel mit Minzpesto, karamellisiertem Gemüse-Dreierlei und Steinpilz-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.



**Weihnachtliches Leibgericht: „Wildschweinfilet mit Mandelkruste, Cognac-Rahmsauce, Steinpilzen und Kartoffel-Walnuss-Gratin“ von Florian Kozok**

**Zutaten zwei Personen**

*Für das Fleisch:*

400 g Wildschweinfilet  
2 EL Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Kruste:*

1 altbackene Semmel  
40 g gebrannte Mandeln  
75 g Butter  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Cognac-Rahm-Sauce:*

1 Zwiebel  
4 EL Wildpreiselbeeren  
4 EL Crème fraîche  
100 ml Wildfond  
20 ml Cognac  
1 Zweig Rosmarin  
1 EL Butter

*Für das Karottelgratin:*

400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
1 Zehe Knoblauch  
100 g Walnüsse  
150 g Bergkäse  
125 ml Sahne  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Steinpilze:*

200 g Steinpilze  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 EL Butter, zum Anbraten



## Zubereitung

Für die Kruste die altbackene Semmel mit der Butter und den gebrannten Mandeln in der Moulinette zerkleinern bis eine feste Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Wildschweinfilet waschen, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten und warmstellen. Kurz vor dem Servieren die Krustenmasse auf die Medaillons auftragen und unter dem Grill knusprig rösten.

Für das Gratin Walnüsse in einer Pfanne anrösten und anschließend mit dem Messer kleinhacken. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Gratinform Kartoffelscheiben und einen Esslöffel Walnüsse abwechselnd schichten. Sahne in einem Topf mit Salz, Pfeffer, angedrücktem Knoblauch, Abrieb einer Muskatnuss und jeweils einem Zweig Rosmarin und Thymian aufkochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und über die Kartoffeln geben. Mit geriebenem Bergkäse bestreuen und in den Ofen zum Gratinieren geben.

Für die Sauce eine Zwiebel abziehen und die Hälfte klein hacken. Eine Flocke Butter in der Pfanne erhitzen, in der das Wildschweinfilet gebraten wurde. Zwiebel darin anschwitzen, mit Cognac ablöschen und Wildfond hinzugeben. Reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und mit einem Esslöffel Crème fraîche verfeinern.

Für die gebratenen Pilze Steinpilze der Länge nach halbieren oder vierteln und mit je einem Zweig Rosmarin und Thymian goldbraun in Butter anbraten.

Das Fleisch neben das Gratin auf dem vorgewärmten Teller anrichten und die Sauce dazugeben. In der Sauce jeweils zwei Teelöffel Crème fraîche platzieren und mit Preiselbeeren toppen.

Das Wildschweinfilet mit Mandelkruste, Cognac-Rahmsauce, Steinpilzen und Kartoffel-Walnuss-Gratin servieren.





## **Weihnachtliches Leibgericht: „Pochierte Hühnerroulade mit Schwarzwurzelpüree und salzigem Bratapfel“ von Marcella Selis**

### **Zutaten zwei Personen**

#### *Für die Hühnerroulade:*

2	Hühnerschnitzel à 150 g
300 g	vorgegarte Maronen
1 EL	Semmelbrösel
3	Schalotten
3 Zehen	Knoblauch
1	Apfel
50 g	Butter
50 ml	Portwein
30 g	Rosinen
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Orangen-Butter:*

20 g	Butter
1	Orange
5	Kardamomkapseln

#### *Für die Bratäpfel:*

4 Scheiben	Serrano-Schinken
2	Boskoop-Äpfel
1 Glas	Zwiebelmarmelade
¼ EL	Zucker
¼ EL	Puderzucker
2	Zimtstangen
1 Bund	Schnittlauch
1 Zweig	Thymian
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Schwarzwurzelpüree:*

4	Schwarzwurzeln
250 ml	Sahne
250 ml	Hühnerfond
150 g	Butter
50 ml	Milch
1 EL	Mehl
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
1	Muskatnuss, zum Abschmecken
1 EL	Natron



Sonnenblumenöl, zum Frittieren

## Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und einen Topf mit Wasser aufstellen.

Für die Bratäpfel Boskoop-Äpfel vom Kerngehäuse befreien und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelmarmelade in das entstandene Loch füllen und je eine Zimtstange hineindrücken. Auf ein Backblech geben und im Ofen etwa 20 Minuten garen.

Für das Schwarzwurzelpüree Schwarzwurzeln kurze Zeit in Natron und Milch einlegen. Schälen und in kleine Stücke schneiden. Fünf längliche dünne Scheiben aufbewahren und übrige Schwarzwurzeln im Hühnerfond weichgaren.

Für die Füllung der Hühnerroulade Schalotten und Knoblauch abziehen und grob hacken. Den Apfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und kleinschneiden. Apfelstücke zusammen mit Rosinen in Butter anbraten und mit Portwein ablöschen. Maronen, Thymian und Rosmarin kleinhacken und zum Portwein-Butter-Gemisch geben. Mit einem Esslöffel Semmelbrösel andicken.

Die Füllung auf die Hühnerschnitzel verteilen und anschließend zusammenrollen. Erst mit Frischhaltefolie, anschließend mit Alufolie einwickeln und in einem Topf mit Wasser ca. 15-20 Minuten garen.

Für den Bratapfel Thymian abzupfen und in einer Pfanne mit Zucker und Puderzucker karamellisieren. Die Zimtstangen aus dem Bratapfel entfernen. Entstandene Öffnung mit Thymian und einigen Schnittlauch-Halmen füllen.

Eine Pfanne mit Backpapier auslegen, den Serrano-Schinken darauf geben, von oben beschweren und bei starker Hitze kross backen.

Schwarzwurzeln abgießen, im gleichen Topf Sahne erhitzen und die Schwarzwurzeln hinzugeben. Mit einem Stabmixer pürieren, mit Muskat abschmecken und mit Butter abbinden. Zur Dekoration die zurückbehaltenen Schwarzwurzel-Scheiben in Paprikapulver und Mehl wenden und anschließend in einem kleinen Topf und reichlich Sonnenblumenöl knusprig frittieren.

Für die Aroma-Butter einige Zesten von der Orange reißen und den Saft der Orange auspressen. In einer heißen Pfanne Butter, Kardamomkapseln, Orangenzesten und Orangensaft aufstellen. Vor dem Anrichten die Hühnerrollen durch diese Aroma-Butter durchschwenken.

Die pochierte Hühnerroulade mit Schwarzwurzelpüree und salzigen Bratapfel auf Tellern anrichten. Knusprigen Schinkenchip auf den Bratapfel geben und servieren.



## **Weihnachtliches Leibgericht: „Zanderfilet mit Kartoffelsalat“ von Gerhard Dieter**

### **Zutaten zwei Personen**

#### *Für den Zander:*

- 4 Zanderfilets à 100 g
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Kartoffelsalat:*

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 8 Radieschen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL scharfer Senf
- 50 ml Rotweinessig
- 200 ml Gemüsefond
- 1 Prise Zucker
- 1 Kästchen Kresse
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser für 20 Minuten kochen, abgießen und in kaltem Wasser abkühlen. Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein hacken und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Senf, Essig und eine Prise Zucker mit dem Fond verrühren. Gewürzten Fond und einige Kartoffelscheiben in ein Mixgefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Es sollte eine sämige Sauce entstehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze für ca. zwei Minuten braten. Leicht salzen und pfeffern.

Die Radieschen waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Etwa zwei Esslöffel Kresse schneiden. Kartoffel-Sauce nun mit den Kartoffelscheiben, Radieschen und Kresse in einer Schüssel vermengen. Etwas Olivenöl unterheben. Bei Zimmertemperatur bis zum Anrichten ziehen lassen.

Das Zanderfilet mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.