

| Die Küchenschlacht – Advents-Menü am 16. Dezember 2015 | „Zwei-Gang-Menü“ von Horst Lichter



Final-Hauptgang: „Hirschsteaks mit Johannisbeersauce und Rosenkohl-Püree“ von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

Für die Steaks:

2	Hirschrückensteaks à 180 g
2 Scheiben	Frühstücksspeck
150 g	Pfifferlinge
1	Schalotten
1 EL	Butter
1 EL	Butterschmalz
1 Zweig	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

100 ml	Rotwein
100 g	Johannisbeer-Gelee
1	Orange
2 TL	Dijon-Senf

Für das Rosenkohl-Püree:

250 g	Kartoffeln
200 g	Rosenkohl
350 ml	Gemüsefond
150 ml	Sahne
2 EL	Butter
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Steaks das Fleisch waschen, trockentupfen, mit Bauchspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Steaks darin von beiden Seiten etwa circa fünf Minuten braten. Aus der Pfanne herausnehmen, in Alufolie wickeln und warmhalten.

Für die Sauce Orangenschale dünn abschneiden, Orange halbieren und Saft auspressen. Bratensatz mit Rotwein ablöschen, Johannisbeergelee, Senf, Abrieb und Saft der Orangen einrühren, aufkochen und einkochen lassen.

Für das Püree Kartoffeln schälen und grob würfeln. Ein Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Rosenkohl und Kartoffeln darin andünsten mit Gemüsefond auffüllen und zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen. Abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, Sahne und ein Esslöffel Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.



Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel darin anschwitzen, geputzte Pfifferlinge zufügen und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hirschsteaks mit der Pfifferlingsgarnitur und dem Rosenkohlpüree auf dem Teller anrichten. Das Fleisch mit der Sauce beträufeln und Pfifferlinge mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.



Final-Dessert: „Gefüllter Bratapfel mit Schlagsahne“ von Horst Lichter

Zutaten für zwei Portionen

2	mittelgroße Äpfel
1	Orange
1	Zitrone
80 g	Marzipanrohmasse
40 g	Walnusskerne
20 g	Butter
2 TL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
100 ml	Sahne
1 Msp.	gemahlener Piment

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orange halbieren und Saft auspressen. Marzipanrohmasse grob reiben, zwei Walnusshälften beiseitelegen. Restliche Walnüsse hacken. Walnüsse, Marzipan und zwei Esslöffel Orangensaft verkneten. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fächerartig einschneiden. Zitrone halbieren und Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Auf zwei Apfelviertel je einen gehäuften Esslöffel Marzipanfüllung geben und mit den restlichen Apfelvierteln wieder zu einem ganzen Apfel zusammensetzen. Die gefüllten Äpfel in zwei ofenfeste Portionsförmchen setzen.

Je ein Walnusskern auf jeden Apfel geben, Butter flöckchenweise daraufsetzen und mit zwei Teelöffeln Zucker bestreuen. Mit restlichem Orangensaft beträufeln und im vorgeheizten Ofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Sahne mit Piment und einen Teelöffel Vanillezucker halbsteif schlagen.

Die Bratäpfel im Portionsförmchen mit Sahne anrichten und servieren.