

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2019** ▪
Dreierlei vom Weihnachtsmarkt mit Johann Lafer



Sarah Bokop

**Erbsensuppe mit Speck und westfälischen Mettenden
& Apfel-Küchlein mit Glühweinsauce & Granatapfel-
Cranberry-Punsch mit Rum**

Zutaten für zwei Personen

Für die Erbsensuppe mit Mettenden:

- 500 g Erbsen (TK)
- 1 Zwiebel
- 1 geräucherte westfälische Mettende
- 50 g Backerbsen
- 1 Scheibe Bacon
- 50 ml Weißwein
- 300 ml Gemüsfond
- 200 ml Sahne
- 50 g Schmand
- 50 g Butter
- Salz, aus der Mühle

Die Zwiebeln schälen und grob schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Wurst, Zwiebeln und Erbsen 1 Minute anbraten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsfond dazugeben und kochen, bis die Erbsen weich sind. Mettende und 100 g Erbsen herausnehmen, Sahne und Schmand hinzugeben. Die Suppe pürieren und mit Salz abschmecken. Mettende in Scheiben schneiden und den Speck in einer Pfanne knusprig ausbraten. Die Suppe mit Speck, Mettende, Erbsen und Backerbsen in einer Suppenschale zusammen servieren.

Für das Apfel-Küchlein:

- 2 süß-säuerliche Äpfel
- 1 Ei
- 150 g Magerquark
- 6 EL Vollmilch
- 1 Zitrone
- 300 g Mehl
- 50 g Weizenmehl
- 95 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Zimt
- 25 g Butter
- 6 EL Rapsöl
- 1 Prise Salz

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Quark-Öl-Teig 1 Ei mit Magerquark, Vollmilch, Rapsöl, 300 g Mehl, 75 g Zucker, Backpulver und einer Prise Salz vermengen. Aus 1/12 der Masse ein rundes, flaches Küchlein formen und auf einem Backblech auslegen. 1 TL Zitronensaft auspressen. Äpfel schälen, würfeln und mit dem Zimt und dem Zitronensaft vermengen. Auf den Teig geben und das Küchlein 5 Minuten im Ofen backen.

Für das Crumble Butter mit 20 g Zucker, 50 g Weizenmehl und einer Prise Salz vermengen und auf das Küchlein geben, weitere 15-20 Minuten im Ofen backen.

Für die Glühweinsauce:

- 50 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 1 Zimtstange
- 1 Orange
- 1 Vanilleschote
- 25 g Zucker
- 1 TL kalte Butter

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Vanillemark aufschneiden und die Hälfte vom Mark herauskratzen. Zimtstange, Vanillemark und Abrieb einer halben Orange dazugeben und bei niedriger Hitze zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Zum Schluss 1 TL kalte Butter einrühren und auf das Küchlein träufeln.

Für den Granatapfel-Punsch: Alle Säfte mischen und erwärmen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark der halben Schote einrühren. Saft und Schale der Orange sowie die Zimtstange hinzugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Hitze reduzieren und mit Rum abschmecken. Heißen Punsch mit Granatapfelkernen, Orangenabrieb und einer Zimtstange in einem Glas mit Henkel servieren.

- 600 ml Cranberrysaft (Direktsaft)
- 400 ml Granatapfelsaft (Direktsaft)
- 100 ml Apfelsaft (Direktsaft)
- 100 ml Rum, 40%
- ½ Granatapfel
- 1 Vanilleschote
- 1 Orange
- 1 Zimtstange

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt anrichten und servieren.



Klaus Bolz

Chili-Frikadellen mit Pommes frites und selbstgemachtem Ketchup & Gebrannte Mandeln & Weihnachtsbier

Zutaten für zwei Personen

Für die Pommes frites:

2 große mehligkochende Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. In der Fritteuse bei 180 Grad frittieren. Abschließend salzen und in der Papiertüte anrichten.

Für den Ketchup:

300 g Kirschtomaten aus der Dose
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
250 ml Weißwein
2 TL Tomatenmark
½ TL Guakernmehl
½ TL getrockneter Oregano
½ TL getrocknete Minze
1 TL Zucker
Basilikum, zum Garnieren
Chili, aus der Mühle
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen und hacken. In einem kleinem Topf Schalotte, Knoblauch, Oregano und Minze mit Olivenöl anbraten. Tomaten aus der Dose ohne Saft ebenfalls hineingeben und mitkochen. Tomatenmark hinzufügen. Anschließend pürieren und mit Zucker, Zitronenabrieb, Salz, wenig Chili und einem kleinen Schuss Weißwein 10 min. eindicken lassen. Mit Guakernmehl die Sämigkeit einstellen.

Für die Chili-Frikadellen:

200 g gemischtes Hackfleisch
1 Brötchen vom Vortag
1 rote Chilischote
1 rote Zwiebel
½ Bund Petersilie
1 Ei
1 TL Senf
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und hacken. Chili hacken. Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Ei trennen und das Eigelb bereitlegen. Hackfleisch mit einem eingeweichten Brötchen, Zwiebeln, Chili, Petersilie, dem Eigelb, Senf sowie Salz, Pfeffer und Chiliflocken zu einer Masse kneten. Daraus kleine Bällchen formen und in der Fritteuse frittieren.

Für die gebrannten Mandeln:

100 g Mandeln
2 EL Zucker
Chili, aus der Mühle
1 Msp. Zimtpulver

Mandeln mit Zucker und 20 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne erhitzen und karamellisieren. Mit Zimt und Chili abschmecken, abkühlen lassen und abschließend in einer Papiertüte servieren.

Für das Weihnachtsbier:

2 Flaschen Pale Ale Bier
1 Orange
1 Msp. Zimtpulver
Chili, aus der Mühle
Minze, zum Garnieren

Pale Ale im Topf erhitzen. Orange filetieren und zu dem erhitzten Bier dazugeben. Ein wenig Zimt und Chili einrühren. Mit Minze dekorieren und in einem Glas servieren.

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt anrichten und servieren.