

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2020 ▪  
„Weihnachtsmarkt de luxe“ mit Nelson Müller



Richard Rauch

**Langos 2.0: Knusprige Lángoskrapfen mit sanft geräucherter Lachsforelle, Dill-Sauerrahm-Mayonnaise und eingelegtem Topinambur**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Krapfen:**

40 g Butter  
30 g Ei  
125 ml Milch  
250 g glattes Mehl  
1 L Pflanzenöl, zum Frittieren  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Butter, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Milch aufkochen und darüber gießen. Das Ganze rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig 20 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen. Teig anschließend 3mm dick ausrollen. Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen und in 180 Grad heißem Öl ausbacken. Abtropfen lassen und leicht salzen.

**Für die Lachsforelle:**

Lachsforelle á 300 g, mit Haut  
(bitte nicht zu dick)  
4 EL Olivenöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Korianderkörner, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Räucherpfeife  
Sägespäne

Lachsforelle säubern und mit einer Pinzette die Fischgräten zupfen.

Forelle einmal halbieren. Mit Salz, Zucker und Koriander würzen. Einen großen Teller mit Olivenöl einschmieren und die Filets mit der Hautseite nach unten auf den Teller auflegen. Teller mit Frischhaltefolie bedecken und im Backrohr für 20 Minuten garen lassen.

Sägespäne in eine Räucherpfeife geben, einschalten und anzünden. Den Rauch unter die Frischhaltefolie einfließen lassen, anschließend gut verschließen und für 1-2 Minuten ziehen lassen. Fisch in Stücke zupfen und auf den Krapfen verteilen.



Laut WWF sollten Sie auf Lachsforellen zurückgreifen, die **aus der Zucht aus Finnland (Zucht, offene Netzgehege) oder Dänemark (Zucht, Kreislaufsysteme)** stammen. Achten Sie beim Kauf unbedingt auf Zertifizierungen des **ASC** und **Naturland**.

**Für die Mayonnaise:**

250 g Sauerrahm  
200 ml Pflanzenöl  
50 g frischer Dill  
Salz, aus der Mühle

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sauerrahm glattrühren und mit Salz würzen. Pflanzenöl und Dill nach und nach mit Hilfe eines Stabmixers einmischen und die Masse in einen Dressiersack füllen.

**Für den Topinambur:**

250 g Topinambur  
50 g Apfelessig  
1 EL Senfkörner  
1 TL Zucker  
½ TL Salz

Topinambur schälen und sehr dünn hobeln. Essig, 200 ml Wasser, Salz, Zucker und Senfkörnern in einem Topf aufkochen. Topinambur in den heißen Fond einlegen und nur kurz garen, damit er noch bissfest ist.

**Für die Garnitur:**

Frische Gartenkresse  
Frischer Dill

Gartenkresse putzen. Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Das Gericht mit Kresse und Dill garniert auf Tellern anrichten und servieren.



Tarik Rose

## Maronenpüree mit Zimtsauce, Salzapfel und Speck

Zutaten für zwei Personen

### Für das Püree:

Gekochte Maronen  
1 Apfel  
1 Schuss Gemüsefond  
5 EL heller Aceto Balsamico  
1 Zimtstange  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Apfelstücke mit Maronen in etwas Fond und etwas Wasser garen. Zimtstange mitgaren. Zimtstange vorm Pürieren herausnehmen und das Ganze zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Sauce:

1 Stück Knollensellerie  
2-3 Schalotten  
1 Schuss Sahne  
1 Schuss Weißwein  
1 Schuss Gemüsefond  
1 Schuss Weißer Portwein  
2 Zimtstangen  
Butter, zum Anbraten

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butter anbraten. Sellerie schälen, klein schneiden und mitanbraten. Mit Wein und Portwein ablöschen und Fond und Sahne angießen. Zimtstange mitköcheln lassen. Sauce pürieren, dann passieren.

### Für den Apfel:

Ein paar Maronen  
1 Apfel  
1 Schuss Essig  
Brauner Zucker, zum Abschmecken  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel tournieren und salzen. In Butter zusammen mit ein paar wenigen, zerkleinerten Maronen braten. Zucker, Essig, Salz und Pfeffer dazugeben.

### Für den Speck:

Dünne Scheiben Speck

Speck im Ofen kross garen oder je nach Geschmack in der Pfanne und dann zerbröseln.

### Für die Garnitur:

150 g Butter  
1 Stück Knollensellerie  
1 Schuss Weißwein  
Kräuter (Petersilie z.B.)  
1 Lorbeerblatt

Aus der Butter braune Butter herstellen. Sellerie schälen, vom Strunk befreien, würfeln und in Butter anbraten. Lorbeerblatt abzupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sellerie mit Wein, Kräutern und Lorbeerblatt verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Robin Pietsch

## Weihnachtsmarktbummel: Schmalzbrot mit Grünkohl und Pinkel & Kandierter Apfel & Weißer Glühwein

Zutaten für zwei Personen

### Für das Brot und den Grünkohl:

- 2 ca. 3x3x10 cm geschnittene Brotstücke
- 1 Pinkelwurst (entweder Nordwestdeutschland - geräucherte, grobkörnige Grützwurst - oder Norddeutschlands Bregenwürste - eine rohe oder leicht geräucherte Mettwurst aus magerem Schweinefleisch)
- 6 Scheiben Laredo
- 1 Hand voll frischer Grünkohl
- 1 Apfel
- 1 Stück Butter
- 50 g Schmalz
- Süßer Senf
- Kräuter der Saison
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für den Glühwein:

- 2 Orangen
- 1 Apfel
- 400 ml Weißwein
- 50 ml brauner Rum
- 1 EL Zucker (oder Rohrzucker)
- 5 Nelken
- 2 Kardamom
- ½ Zimtstange
- 2 Sternanis

### Für den Apfel:

- 1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 3 EL Rum
- 2 EL Weißwein
- 300 g Isomalt (oder Zucker)
- Zimt, zum Bestreuen

Etwas Schmalz in einer Pfanne schmelzen und darin das Brot von allen Seiten anrösten und aus der Pfanne nehmen. In dieselbe Pfanne etwas Zucker (ggfs. etwas Butter) geben und frisch gezupften Grünkohl kurz darin anschwelen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach auf Küchenpapier abtropfen. Nochmal in derselben Pfanne sechs kleine Scheiben der Pinkelwurst von beiden Seiten anbraten. Apfel waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Auf dem lauwarmen und geschnittenen Brotstück etwas Senf verstreichen und jeweils drei Scheiben Pinkel verteilen. Mit Lardo, Apfel und Grünkohl bedecken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und das Brot damit garnieren.

Orangen (oder auch Zitronen) waschen und trockentupfen. Eine Orange in Scheiben schneiden, von den anderen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Weißwein mit Nelken, Kardamom, Zimtstange und Sternanis und den Orangen-Scheiben in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen). Den ausgestochenen Apfel (von unten) dazugeben. Den Sud mit Saft und Abrieb der weiteren Orange sowie Zucker abschmecken. Nach Belieben mit etwas braunem Rum verfeinern. Etwas Orangenabrieb und Kardamom für den Apfel aufbewahren.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen und mit einem großen Parisienne Ausstecher 3-4 Kugeln ausstechen und diese mit einem Holzspieß fixieren. Mit etwas Rum und Wein einreiben. In einem Topf vorsichtig Isomalt und 1 Spritzer Zitronensaft aufkochen lassen und darin kurz die Äpfel eintauchen. Herausnehmen und sofort mit etwas Zimt bestreuen. Kardamom und Orangenabrieb (von oben) über die Äpfel reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 08. Dezember 2020 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Tatar von der Lachsforelle mit Reibekuchen**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Tatar:**  
2 Lachsforellen, à 800 g  
1 Zitrone  
Etwas Zitronen-Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lachsforelle filetieren und entgräten. Filets waschen, trockentupfen und ganz fein schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Tatar mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Zitronensäure abschmecken.



Laut WWF sollten Sie auf Lachsforellen zurückgreifen, die aus der **Zucht aus Finnland (Zucht, offene Netzgehege) oder Dänemark (Zucht, Kreislaufsysteme)** stammen. Achten Sie beim Kauf unbedingt auf Zertifizierungen des **ASC** und **Naturland**.



Das Schöne bei einem Tatar ist, dass wir durch das Kleinschneiden ganz viel Oberfläche für unsere Geschmacksrezeptoren gewinnen.

**Für die Reibekuchen:**  
4 Kartoffeln  
2 Schalotten  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und fein reiben. Schalotten abziehen und auch fein reiben. Salzen. Vermischen und in einer Pfanne in Öl zu Reibekuchen ausbraten.



Für Reibekuchen kann man gut die feine Reibe verwenden, da durch das feine Reiben die Stärke der Kartoffel aufgespalten und freigesetzt wird und man so auf andere Bindemittel wie z.B. Eier verzichten kann. Auch die Schalotte gibt nicht nur einen guten Geschmack, sondern ist auch ein gutes Bindemittel.

**Für die Creme:**  
1 Zitrone  
1 Becher Crème fraîche  
Rauchsalz

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Crème fraîche mit Zitronenabrieb- und -saft sowie etwas Rauchsalz abschmecken.

**Für den Glühwein:**  
1 Orange  
1 L Rotwein  
Kardamom  
Nelken  
Zimtstange  
Lorbeerblatt

Orange waschen, trockentupfen und halbieren. Lorbeerblatt abzupfen. Rotwein mit Zimtstange, Orangen-Hälften, Kardamom, Nelken und Lorbeer aufkochen. Vorm Servieren passieren.

**Für die Garnitur:** Kartoffel schälen und mithilfe eines Spiralschneiders dünne Spiralen ausschneiden. Diese in Form eines Gitters anlegen und im Ofen backen.  
1 Kartoffel  
Spinat Spinatblätter waschen, trockentupfen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit dem Getränk servieren.