

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2019** ▪
Wichteln mit Nelson Müller



Nydal Chamma kocht das Gericht von Lisa Bohm

**Tortellini mit Maronen-Pilz-Füllung, Salbeibutter und
Walnuss-Pacetta-Topping**

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortellini:

200 g frische Steinpilze
200 g vorgegarte Maronen
2 Eier
150 g Weizenmehl, Typ 550
50 g Weizenmehl, Typ 1050
1 EL neutrales Öl

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Für den Teig beide Mehlsorten mit Eiern und Öl in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Diesen kurz im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Füllung Maronen jeweils auf der Unterseite einritzen und für ca. 20 Minuten in den Backofen legen, bis die Haut sich löst. Anschließend die Steinpilze klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anrösten. Die Maronen aus dem Backofen holen, klein schneiden und mit den Steinpilzen vermengen.

Den Teig dünn ausrollen und Quadrate oder Dreiecke ausschneiden. Ein Esslöffel der Füllung jeweils auf ein Teigstück geben. Ein Ei trennen und die Teigränder mit Eigelb bestreichen. Die Teigspitzen in Form von Dreiecken zueinander führen, die Ränder verschließen und daraus Tortellini formen. Zuletzt die Tortellini ca. 3 Minuten in heißem Wasser garen.

Für die Salbeibutter:

1 Knoblauchzehe
100 g Butter
½ Bund Salbei

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbeiblätter abbrausen und dazugeben. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und nach ein paar Minuten in die Pfanne dazugeben.

Für das Walnuss-Pancetta-Topping:

200 g Pancetta
100 g Walnüsse
20 g Butter

Pancetta würfeln und in Butter scharf anbraten. Walnüsse in einer separaten Pfanne fettfrei anrösten. Gemeinsam als Topping über die fertigen Tortellini streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Bohm kocht das Gericht von Michael Franzke

Hirschrücken mit Mandel-Marzipan-Kruste, Portwein-Kirschen und Herzoginkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

250 g ausgelöster Hirschrücken
25 g Marzipanrohmasse
20 g gemahlene Mandeln
1 Zweig Thymian
50 g Butter
3 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste Marzipan, Mandeln und Butter verkneten. Thymian abbrausen, hacken und dazugeben. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne im heißen Öl von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse oben auf Fleisch streichen und andrücken. Zusammen mit der Pfanne das Fleisch in den Ofen geben und 20 Minuten garen. Zum Schluss die Grillfunktion aktivieren.

Für die Portwein-Kirschen:

100 g entsteinte Süßkirschen, aus dem Glas
30 ml Portwein
20 g Butter
1 EL Johannisbeergelee

Die Kirschen mit Butter in einem Topf erwärmen, mit Portwein ablöschen, das Gelee hinzugeben und zusammen aufkochen lassen.

Für die Herzoginkartoffeln:

250 g mehligkochende Kartoffeln
2 Eier
25 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Diese Masse im warmen Zustand mit Butter, einem Eigelb und Muskat in einer Schüssel mischen. Alles in einen Spritzbeutel füllen und mit der sternförmigen Öffnung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten ausdrücken. Das zweite Eigelb mit etwas Wasser mischen und jede Kartoffelrosette damit einpinseln. Im Ofen für ungefähr 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldgelb sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ute Dreissigacker kocht das Gericht von Inga Quotadamo

Paniertes Kalbsschnitzel mit Camembert-Füllung, Preiselbeersauce, Sellerie-Kartoffelstampf und Feldsalat mit Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das gefüllte Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g, aus der Oberschale
2 Eier
125 g Camembert
75 g Semmelbrösel
1 Bund frische Petersilie
1 Prise Rosenpaprika
25 g Mehl
100 g Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Eine halbe Schnitzel-Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden und zwei Stücke auf die Innenseite des Schnitzels legen. Petersilie abbrausen, hacken und mit Paprikapulver darauf geben und das Schnitzel zuklappen. Mit Zahnstochern verschließen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Mehl und Semmelbröseln eine Panierstraße auf jeweils drei Tellern bereitstellen. Das Schnitzel von beiden Seiten zuerst in Mehl wälzen, dann durch die Eiermasse ziehen und zuletzt in Semmelbrösel wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite ca. 4 Minuten goldgelb braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Preiselbeer-Sauce:

2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
100 g Schlagsahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus dem Bratsatz eine Sauce herstellen. Hierzu die Preiselbeeren zusammen mit Schlagsahne in den Fond rühren und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Sellerie-Kartoffelstampf:

5 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
½ Sellerieknolle
200 ml Milch
1 EL Butter
1 Muskatnuss
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser mit Salz aufkochen. Kartoffeln schälen, waschen und anschließend halbieren. Sellerie schälen, waschen, trockentupfen und in Stücke klein schneiden. Kartoffel und Sellerie zusammen ca. 15 Minuten in Salzwasser garen. Milch währenddessen im zweiten Topf erhitzen. Nach Ablauf der Zeit Kartoffel und Sellerie mit Butter, Muskat, Salz, Pfeffer und einem Schuss warmer Milch mithilfe eines Kartoffelstampfers zusammen stampfen.

Für den Feldsalat mit Walnüssen:

125 g Feldsalat
25 g Cranberries
50 g Walnüsse
1 Zitrone
4 TL Honig
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Walnüsse mit Butter und der Hälfte vom Honig etwas anrösten. Für das Dressing Zitrone auspressen und 1 TL vom Saft mit ½ TL Zitronenabrieb, dem restlichen Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer anrühren. Salat mit den Walnüssen und der Vinaigrette vermengen und die Cranberries darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Franzke kocht das Gericht von Nydal Chamma

Weihnachtliche Hähnchen-Tajine mit Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für die Tajine:

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 400 g Dosentomaten
- 2 große Möhren
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 150 g getrocknete Aprikosen
- 2 cm Ingwer
- 300 ml Geflügelfond
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- 1 EL Zimt
- 2 EL Olivenöl

Das Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen und in 2,5 Zentimeter große Stücke schneiden.

Knoblauch und Zwiebel abziehen und zusammen mit den Möhren und Tomaten kleinschneiden. Zum Marinieren das Fleisch mit 1 TL geriebenem Ingwer, Zimt, Koriander und Kurkuma einreiben und ziehen lassen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das marinierte Hähnchenfleisch auf heißer Stufe anbräunen, anschließend alles in einen Topf geben. Die Hitze reduzieren und Zwiebel, Knoblauch und Möhren zum Hähnchen dazugeben. 15 Minuten garen, danach Aprikosen, Tomaten, Geflügelfond und Sojasauce hinzufügen. Alles zusammen aufkochen.

Für den Couscous:

- 250 g Couscous
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- ½ TL Zimtpulver
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und mit der Chili klein schneiden. Alles zusammen in einer Pfanne mit Öl anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit einer Tasse Wasser ablöschen, Fond hinzugeben und den Couscous darin kochen.

Couscous in die Tajine-Form füllen, darauf das Fleisch anrichten.

Das Gericht in der Tajine auf Tellern anrichten und servieren.



Inga Quotadamo kocht das Gericht von Ute Dreissigacker

Fasanenbrust mit Apfel-Calvados-Sauce, karamellisierten Maronen und Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste
4 Scheiben Speck
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Die Fasanenbrust auslösen und parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck umwickeln. In Butterschmalz von beiden Seiten je 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Danach im Ofen warmstellen. Die Pfanne für die Sauce bereitstellen.

Für die Apfel-Calvados-Sauce:

1 Apfel
1 Zwiebel
200 ml Sahne
300 ml Wildfond
50 ml Sojasauce
2 cl Calvados
Zimt, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen. Den Apfel schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Im Bratfett der Fasanenbrust anschwitzen, mit Wildfond ablöschen. Die Apfelspalten aus der Pfanne nehmen. Den Wildfond mit Sojasauce und Sahne auffüllen und einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und den Calvados zugeben. Mit den Äpfeln zusammen servieren.

Für die Polenta:

100 g Maisgries
200 ml Gemüfefond
200 ml Milch
1 EL Butter
1 Muskatnuss
Zimt, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond und Milch aufkochen, mit Salz, Muskat, Pfeffer und Zimt würzen, den Gries einstreuen und bei mäßiger Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Umrühren, Butter zugeben und noch einmal verrühren.

Für die karamellisierten Maronen:

200 g vorgegarte Maronen
100 ml Sahne
2 TL Zucker
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in die Pfanne geben, Butter hinzufügen und die Maronen darin karamellisieren. Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.