

| Die Küchenschlacht - Menü am 15. Dezember 2016 | *Dreierlei vom Weihnachtsmarkt mit Alfons Schuhbeck*



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Bacon-Tomaten-Canapé“ von Gerry Wrede

Zutaten für zwei Personen

2 Scheiben	Toastbrot
4 Scheiben	Bacon
50 g	Frischkäse
1 EL	Crème fraîche
30 g	getrocknete Tomaten in Öl
½	Knoblauchzehe
¼ Bund	Schnittlauch
¼ Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Belag getrocknete Tomaten abtropfen lassen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischkäse, Crème fraîche, Knoblauch, Kräuter und Tomaten in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastbrot entrinden und jede Scheibe kreuzweise in vier gleichgroße Quadrate schneiden. Je ein Teelöffel Creme auf ein Toastquadrat streichen.

Den Bacon quer halbieren und je eine halbe Scheibe auf den Frischkäsetoast setzen. Toastscheiben auf das Blech geben und circa 15 Minuten backen, sodass der Bacon knusprig ist.

Die Bacon-Tomaten-Canapés auf Tellern anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Weißer Glühwein“ von Gerry Wrede

Zutaten für zwei Personen

250 ml	trockener Weißwein
150 ml	klarer Apfelsaft
1	Zitrone, davon die Schale
1	Orange
½ TL	gemahlener Ingwer
40 g	Kandiszucker
25 ml	Orangenlikör

Zubereitung

Für den Glühwein Weißwein, Apfelsaft, Zitronenschale, Ingwer und Kandiszucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Glühwein abkühlen lassen und Orangenlikör unterrühren.

Für die Garnitur die Orange waschen und in dünne Spalten schneiden.

Den weißen Glühwein in Gläser füllen und mit einer Orangenspalte garnieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Schokoladen-Croissants mit Pinienkernen“ von Gerry Wrede

Zutaten für zwei Personen

2 Platten	Blätterteig
75 g	Nuss-Nugat-Creme
35 g	Pinienkerne
1	Ei
2 EL	Sahne
	Mehl, zum Bemehlen

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Je zwei Platten Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aufeinanderlegen und dünn ausrollen. In circa 25 Zentimeter breite Dreiecke schneiden. Pinienkerne grob hacken und mit der Nuss-Nugat-Creme vermischen. Ein Teelöffel an die Grundlinie der Teigdreiecke setzen. Etwa eineinhalb Zentimeter Abstand zum Rand lassen. Dreiecke aufrollen, zu Croissants biegen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Sahne verquirlen und Croissants damit bestreichen. Etwa zwölf Minuten backen.

Die Schokoladen-Croissants mit Pinienkernen auf Tellern anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Raclette-Variation“ von Jenny Höhne

Zutaten für zwei Personen

Für die Brioche-Taler:

2 Scheiben	Brioche
20 g	Ziegenfrischkäserolle
20 g	cremiger Camembert
10 g	getrocknete Cranberries
1	frische Feige
1	Zitrone, davon 1 EL Saft
5	Walnüsse
2 TL	Senf
4 Zweige	Thymian
1 TL	Blütenhonig
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Ciabatta-Taler:

½	Ciabatta
3 Scheiben	Parmaschinken
10 g	Pecorino
1 Kugel	Burrata
3	getrocknete Softtomaten
1	Knoblauchzehe
1 Msp.	Räucherpaprika
3 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Basilikum
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Fladenbrot:

1	libanesisches Fladenbrot
½	Aubergine
1	Granatapfel
4	getrocknete Soft-Datteln
½	Knoblauchzehe
1 EL	helle Sesamsamen
3 EL	griechischen Joghurt
2 EL	Tahini
10 g	milder Fetakäse
4 Zweige	Minze
1 Msp.	Zimtpulver
1 Msp.	gemahlener Kreuzkümmel
1 Msp.	Pul Biber
1 Msp.	gemahlene Koriandersamen

Zubereitung

Die Briochescheiben in das Raclettepfännchen legen und mit Senf und Honig bestreichen. Die Feigen in Scheiben schneiden und in der Grillpfanne/auf dem Raclettegrill kurz grillen. Mit den



getrockneten Cranberries und etwas Thymian auf die bestrichenen Briochescheiben legen. Walnüsse klein hacken. Camembert und zwei dünne Scheiben Ziegenkäse obenauf platzieren. Mit Walnüssen bestreuen und im Ofen unter der Grillfunktion / unter dem Raclette-Grill gratinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ciabatta-Taler das Brot mit Knoblauch und Olivenöl einreiben und kurz auf dem Grill erhitzen. Mit dem Schinken, den Kräutern und den Softtomaten belegen und mit geriebenem Pecorino und grob gezupftem Burrata abschließen. Unter dem Grill gratinieren. Mit etwas Basilikum und Räucherpaprikapulver garnieren.

Für das Fladenbrot Aubergine in Scheiben schneiden, salzen und nach circa sieben Minuten das überschüssige Wasser abtupfen. Die Aubergine auf dem Grill circa drei bis fünf Minuten grillen. Das Fladenbrot in kleine Quadrate schneiden und in die Raclettepfännchen legen.

Tahin mit Joghurt, Zimt, klein gehacktem Knoblauch, Kreuzkümmel und Koriandersamen vermischen und auf das Fladenbrot geben. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen und auf das Brot geben. Die Datteln in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls ins Pfännchen geben. Die Auberginenscheiben darauf platzieren. Feta in dünne Scheiben schneiden und obenauf geben. Unter dem Grill gratinieren. Die Minze waschen, klein schneiden und mit dem Sesam auf die gratinierten Pfännchen geben.

Die Raclette-Variation auf Tellern anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Bourbon-Butterbeer“ von Jenny Höhne

Zutaten für zwei Personen

450 ml	Apple Cider
60 g	Butterscotch-Sauce
40 ml	Bourbon Whiskey
40 ml	Ginger-Bier
40 ml	Ginger Ale
1	Vanilleschote
50 g	Sahne
2 TL	Butter
	Zimtpulver, zum Garnieren

Zubereitung

Für das Butterbeer Butterscotch-Sauce, Apple Cider und Whiskey in einem Topf auf mittlerer Hitze aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Ginger-Bier und Ginger Ale hinzufügen und weitere zwei Minuten köcheln lassen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und zur Flüssigkeit geben. Hitze reduzieren, Butter und Vanille hinzufügen und umrühren.

Mit geschlagener Sahne in Tassen füllen, mit Zimt garnieren und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Nuss-Stange mit salty Choco-Shock“ von Jenny Höhne

Zutaten für zwei Personen

Für die Stange:

2 Platten	Blätterteig
20 g	Butter
50 g	gemahlene Mandeln
50 g	gemahlene Haselnüsse
1	Ei
50 g	Zucker
½ EL	Vanillezucker
	Puderzucker, zum Bestäuben

Für die Sauce:

100 g	Zartbitterschokolade
2 EL	Kakaopulver
25 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
1 TL	Fleur de Sel

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Nussstange Butter in einem Topf schmelzen lassen. Ein halbes Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und mit den Nüssen zu der Butter geben.

Blätterteig ausbreiten, die Masse darauf verteilen, die zweite Hälfte ausgebreitet darüber geben. In Streifen schneiden und die einzelnen Streifen leicht eindrehen. Etwa 20 Minuten im Ofen goldbraun backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Für die Sauce 100 Milliliter Wasser mit Kakaopulver, Zucker und Zimt in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Schokolade grob hacken. Sobald das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen und Schokolade untermischen. Etwas Fleur de Sel hinzugeben.

Die Sauce warm zu den Nussstangen reichen und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Enten-Spieß mit Gewürzbutter-Apfel“ von Tobias Hinkel

1	Barbarie-Entenbrust mit Haut à 200 g
1	roter Apfel
1	Orange
1 EL	Aprikosenmarmelade
100 ml	Wildfond
2 EL	Butter
1 EL	Zucker, zum Abschmecken
1 Msp.	Lebkuchengewürz
1 Msp.	Spekulatius-Gewürzmischung
1 Msp.	Bratapfel-Gewürzmischung
2 EL	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Spieß die Haut von der Entenbrust lösen, die Haut in feine Streifen schneiden und mit dem Butterschmalz in einer kleinen Pfanne scharf braten. Entenbrust in Längsstreifen schneiden, auf Holzspieße stecken und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Spieße zu den Hautstreifen in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten kurz anbraten. Sobald die Entenhautstreifen braun und knusprig sind, diese herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Gewürzbutter-Apfel diesen entkernen, in Spalten schneiden mit reichlich Butter in einem kleinen Stieltopf anschwenken, mit den Gewürzen abschmecken, Marmelade und Fond zugeben und aufkochen lassen.

Zum Anrichten die Apfelspalten in einer Schale verteilen und die Enten-Spieße darauf anrichten. Die Schale einer Orange darüber reiben und dem Gewürz-Sud aus der Pfanne beträufeln sowie den Entenhautstreifen bestreuen.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Heiße Nougat-Milch mit Haselnuss-Topping“ von Tobias Hinkel

200 ml	Milch
1	Orange, davon 1 EL Schale
100 g	Nougat
200 g	Sahne
200 g	geschlagene Sahne
200 g	gehackte Haselnüsse
1TL	Gewürzkakao-Zucker
1 Prise	gemahlener Kardamom
1 Prise	Zimtpulver
1	Vanilleschote
100 g	weiße Kuvertüre

Zubereitung

Für die Nougat-Milch Milch, Sahne, Vanilleschote, Kardamom, Zimt und etwas Orangenschale sowie den Gewürzkakao-Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Nougat in Stücke hacken und zur Mischung geben. Vor dem Anrichten mit dem Stabmixer schaumig verrühren.

Weißer Kuvertüre schmelzen. Die Innenwände des Glases auspinseln und bis kurz vor dem Anrichten zur Seite stellen.

Für den Haselnuss-Krokant gehackte Haselnüsse und Puderzucker mit einer Prise Zimt unter ständigem Rühren in einem Stieltopf karamellisieren lassen. Aufpassen, dass nichts verbrennt. Vom Herd nehmen und noch im Topf circa ein bis zwei Esslöffel Zucker untermischen; so hängen die Krokantstückchen nicht aneinander. Kalt rühren sodass ein streufähiger Krokant entsteht.

Mit steif geschlagener Sahne und Haselnuss Krokant bestäuben und warm servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Blätterteigtaschen mit Macadamia-Füllung“ von Tobias Hinkel

Zutaten für zwei Personen

1 Rolle	Blätterteig
1	Macadamia-Creme
200 g	Macadamianüsse
1	Ei
1 EL	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Blätterteigrolle auslegen und mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Die Hälfte der Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Auf jeden Kreis etwas Macadamia Creme sowie die Nüsse geben. Jeweils einen zweiten Kreis darauflegen und mit einer Gabel am Rand fest drücken. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen goldbraun sind.

Eventuell mit etwas Puderzucker bestreuen.