

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Dezember 2021** ▪
Tagesmotto „Adventliches Leibgericht“ mit Mario Kotaska



Jörn-Udo Kortmann

**Spekulatius-Buletten mit Birnensenf und mit
Blauschimmelkäse überbackener Kürbis**

Zutaten für zwei Personen

Für die Buletten:

400 g Lamm-Rind-Kalb-Hackfleisch,
Zimmertemperatur
5 Gewürz-Spekulatius
1 Schalotte
1 Zitrone
1 Orange
1 Ei
1 EL Butter
50 ml Milch
1 TL getrockneter Oregano
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spekulatius in einem Gefrierbeutel zerstoßen und dann in der Milch einweichen. Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale einer Hälfte abreiben. Hackfleisch mit Ei, Spekulatius, den Schalottenwürfeln, Oregano, Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schüssel vermengen, kräftig salzen und etwas weniger pfeffern. Mit angefeuchteten Händen vier gleichgroße Buletten formen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und Bouletten bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun anbraten.

Für den Senf:

1 Butter-Birne
2 Schalotten
1 EL Butter
Birnenessig, zum Ablöschen
20 ml Birnensaft
100 g scharfer Senf
50 g süßer Senf
1 Sternanis
2 EL Rapsöl

Birne vom Kerngehäuse befreien und $\frac{3}{4}$ der Frucht würfeln. Restliche Birne in Scheiben schneiden und für die Garnitur verwenden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen, dann gewürfelte Birne und Sternanis kurz mitschwenken, mit einem Schuss Birnenessig ablöschen, Rapsöl hinzugeben und ruhen lassen. Sternanis entfernen, beide Senfsorten unterrühren und mit dem Stabmixer grob pürieren. Ggf. mit Birnensaft nachsüßen. In einem kleinem Glas oder Schälchen abfüllen und mit Birnenscheiben garnieren.

Für den Kürbis:

$\frac{1}{2}$ Butternut-Kürbis
100 g Blauschimmelkäse
1 rote Zwiebel
1 TL Koriandersamen
1 TL Kreuzkümmelsamen
1 Prise mildes Curry-Pulver
1 Zimtstange
2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butternut-Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, ggf. nochmal quer halbieren. Zwiebel abziehen, halbieren und längs in 0,5 cm Scheiben schneiden. Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einem Mörser zerstoßen. Kürbis und Zwiebel mit Öl, Koriander, Kreuzkümmel, Currypulver, Zimtstange, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Auflaufform oder einem Backblech verteilen. Für 25 Minuten bei gelegentlichem Umrühren im vorgeheizten Ofen garen. Dann den Blauschimmelkäse darauf verteilen und schmelzen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annika Hermenau

Raviolo mit Spinat-Ricotta-Füllung und flüssigem Eigelb, Salbeibutter und geschmolzenen Kirschtomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

75 g Mehl, Typ 00
125 g Hartweizengrieß
2 Eier
0,5 TL Kurkuma
Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Kurkuma und Salz von Hand zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und 10 Minuten ruhen lassen. Den Teig portionsweise mit Hartweizengrieß bestäuben und mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Vier tellergroße Kreise ausstechen.

Für die Spinat-Ricotta-Füllung:

125 g Blattspinat
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
50 g Grana Padano
125 g Ricotta
2 Eier
50 ml Riesling
50 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl in der Pfanne anbraten. Spinat waschen und zu den angeschmorten Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben. Sobald die Blätter zusammenfallen mit Riesling ablöschen. Anschließend Gemüsefond angießen und Sud kurz einreduzieren bis die Flüssigkeit verkocht ist. Auf einem Schneidebrett noch einmal grob hacken und kurz abkühlen lassen. Grana Padano reiben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Spinat, Ricotta und Grana Padano in einer Schüssel vermengen und mit dem Abrieb einer halben Zitrone, Muskatnuss und Pfeffer und Salz abschmecken. Die Füllung sollte ruhig etwas überwürzt sein, da das ungewürzte Eigelb noch dazu kommt.

Spinat-Ricotta Masse jeweils großzügig in die Mitte zweier Kreise setzen und in die Mitte eine kleine Kuhle drücken. Eier trennen. Das rohe Eigelb hineingleiten lassen und etwas Grana Padano darüber reiben. Den Rand des belegten Teigstücks mit etwas Wasser befeuchten, ein zweites Teigstück darauflegen und gut zusammendrücken. Darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird, sonst bläht sich der Raviolo auf und könnte platzen. Die Teigränder mit einer Gabel eindrücken.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Raviolo reingleiten lassen und im leicht köchelndem Wasser drei Minuten ziehen lassen.

Für die Salbeibutter:

100 g Butter
10 Salbeiblätter

In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen. Salbei abrausen, trockenwedeln und dazu geben, um die Butter zu aromatisieren. Ca. 3 Esslöffel Nudelwasser dazu geben. Raviolo in die Salbeibutter geben und schwenken.

Für die geschmolzenen Kirschtomaten:
10 Kirschtomaten
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten darin von allen Seiten langsam schmoren lassen bis sie leicht aufplatzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
50 g Grana Padano
Salzflocken, zum Bestreuen

Grana Padano reiben. Raviolo mit Käse und Salzflocken garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Jäger

Rinderfilet mit weihnachtlichen Rotweinschalotten, wildem Mandel-Brokkoli und Apfel-Spinat-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet
Butterschmalz, zum Braten
2 große Zweige Rosmarin
2 große Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit Salz würzen und dann kurz von beiden Seiten mit Kräutern anbraten, sodass eine Bräunung entsteht.

Anschließend das Fleisch mit einem Thermometer in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen auf eine Kerntemperatur von 55 Grad bringen. Dann aufschneiden, mit Pfeffer würzen und servieren.

Für die Rotweinschalotten:

5-6 Schalotten
¼ kleine grüne Chilischote
400 ml Primitivo Rotwein
20 ml Whisky
3-4 Flocken Butter
1 Zimtstange
½ TL Zimpulver
3 Nelken
2 Kardamomkapseln
3 Piment
1 Sternanis
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, scheiden und in Butter mit etwas Zucker anbraten.

Mit Whisky und Rotwein ablöschen. Chilischote abrausen, trockentupfen und hacken. Chilischote, Zimtstange, Zimpulver, Nelken, Kardamom, Piment und Sternanis hinzugeben und die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Sauce passieren und kurz vor dem Servieren mit Butter abbinden. Außerdem mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Brokkoli:

6-7 Stangen wilder Brokkoli
100 g Mandelsplitter
1 Knoblauchzehe
Butterschmalz, zum Braten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli in Rosen schneiden und in Salzwasser blanchieren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Brokkoli, Mandelsplitter, Knoblauch Zucker, Salz und Pfeffer geben und alles gleichmäßig anbraten.

Für den Apfel-Spinat-Salat:

- 100 g junger Babyspinat
- 1 süßer Apfel
- 1 saurer Apfel
- 1-2 Möhren
- 7-9 Walnusskerne
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Kirsch-Mandel-Essig
- 1 EL Zucker
- 2 EL Walnussöl

Spinat waschen und trockenschleudern. Äpfel schälen vom Kerngehäuse befreien und in kleine Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken und in etwas Zucker karamellisieren. Zwiebeln abziehen und hauchdünn schneiden. Möhren schälen und in Streifen schneiden. Spinat, Apfelspalten, Walnüsse, Zwiebeln und Möhren miteinander vermengen und mit Öl und Essig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mandy Kiewel

Vegetarische Seitan-Pilz-Tramezzini mit Portwein-Cranberry-Sauce und Rosenkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Tramezzini:

400 g Seitan
400 g gemischte Pilze, z.B. braune Champignons, Kräuterseitlinge
4 Scheiben Tramezzini
6 Spekulatiuskekse
3 Schalotten
Butter, zum Braten
50 ml Gemüsefond
30 ml Sojasauce
50 ml Madeira
Honig, zum Abschmecken
1 Bund Thymian
5 Zweige glatte Petersilie
Zucker, zum Abschmecken
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Seitan-Filets in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Sojasauce einlegen. Schalotte abziehen und in grobe Würfel schneiden. Pilze putzen und vierteln. Die Spekulatiuskekse grob zerbrechen, dabei einen Keks für das Anrichten aufbewahren. Schalotten, Kekse und Pilze mit der Küchenmaschine zerkleinern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Keks-Pilzmasse sowie die Seitanwürfel scharf anbraten. Nach 2 Minuten mit Madeira ablöschen. Etwas reduzieren lassen und den Gemüsefond angießen und mit einer Prise Zucker, Honig, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln. Thymianblättchen abzupfen, Petersilie hacken. Beides in die Pfanne geben. Durchschwenken, dann alles aus der Pfanne in ein Haarsieb geben und darunter eine Schüssel stellen. Die Masse etwas abtropfen lassen bzw. ausdrücken, wenn es etwas schneller gehen soll. Die Tramezzini-Scheiben mit einem Nudelholz dünner rollen und die Masse darauf fingerbreit und gleichmäßig verteilen. Eine zweite Scheibe Brot obendrauflegen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tramezzini darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Sauce:

3 EL eingelegte Cranberrys aus dem Glas
50 ml Portwein
5 ml Cème de Cassis
100 ml Gemüsefond
1 Msp. Honig
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratensatz vom Tramezzini mit Portwein und Cassislikör ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Gemüsefond auffüllen, nochmals aufkochen lassen und wieder um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Cranberrys hinzugeben und mit Honig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl
2 EL flüssiger Honig
Butter, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl putzen, dafür den Strunk sowie die äußersten Blätter entfernen, und anschließend vierteln. Die Viertel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskat und Honig marinieren und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Für 20-25 Minuten im Ofen backen. Butter in einer Pfanne auslassen und den Rosenkohl vor dem Servieren kurz in der Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian Hill

Reh-Backpflaumen-Röllchen im Schinkenmantel mit Preiselbeer-Schokoladen-Sauce, Kartoffel-Selleriepüree und Selleriechips

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehröllchen:

1 ausgelöster Rehrücken, ca. 200 g
2 dünne Scheiben Serranoschinken
4 Backpflaumen
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft. vorheizen.

Serranoschinken evtl. halbieren. Fleisch waschen, trockentupfen und ggf. mit einem scharfen Messer einmal waagrecht durchschneiden. Evtl. etwas flacher klopfen und mit Pfeffer würzen. Jeweils eine Backpflaume auf das Fleisch legen und dann mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Mit Holzspießchen feststecken. Im heißen Öl rundherum ca. 10 Minuten anbraten. Filet aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Preiselbeer-Schokoladen-Sauce:

212 ml Preiselbeeren, im eigenen Saft
400-500 ml Wildfond
50-75 g Zartbitterschokolade
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und grob hacken.

Preiselbeeren abtropfen und Saft auffangen. Rosmarin in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Kurz anbraten. Mit Fond und ca. 3 Esslöffel Preiselbeersaft ablöschen. Schokolade hacken und einrühren. Bei starker Hitze etwas einkochen. Preiselbeeren zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffel-Selleriepüree:

350 g mehligkochende Kartoffeln
300 g Knollensellerie
1 Zitrone
1-2 EL Butter
125 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Kartoffeln und Knollensellerie schälen, waschen und grob würfeln. In Salzwasser mit einem Esslöffel Zitronensaft zugedeckt ca. 20 Minuten weich kochen.

Kartoffeln und Sellerie abgießen und fein zerstampfen. Dabei Sahne und Butter unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Selleriechips:

½ Knollensellerie
1 Prise BBQ-Chili-Gewürz
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1-2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backblech mit Backpapier auslegen.

Sellerie schälen und mithilfe eines Hobels in gleichmäßig dünne Scheiben hobeln. Sellerie mit BBQ-Chili-Gewürz, Paprika, Salz, Pfeffer und Öl in einer Schüssel mischen. Nebeneinander auf das Blech legen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig ausbacken.

Für die Garnitur:

20 g Feldsalat
1 Cherrytomate
1 Zweig krause Petersilie

Salat verlesen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salat, Tomate und Petersilie als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Susanne Rau

Pappardelle mit Entenragout und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl, Type 00 + Mehl zum Bestäuben
50 g Semola di grano duro + Semola für einen Teller zum Zwischenlagern
3 Eier, Größe M
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Ein Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen. Mehl, Semola, Muskat, zwei Eier und ein Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ruhen lassen. Anschließend den Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn (bis Stufe 7) ausrollen.

Teigplatten leicht mehlen, von der schmalen Seite her aufrollen und dann in ca. 2 cm breite Pappardelle schneiden.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Pappardelle darin 3 Minuten kochen.

Für das Entenragout:

1 Barbarie-Entenbrustfilet, mit Haut
20 g getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL kalte Butter
4 EL Sahne
125 ml trockener Rotwein
250 ml Entenfond
1 TL Rotweinessig
1 EL Tomatenmark
3 Zweige Rosmarin
1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Mehl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze in einer kleinen Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und einige Minuten einweichen. Die Pilze in ein Sieb abgießen, das Einweichwasser auffangen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Von der Entenbrust die Haut abziehen. Die Entenhaut mit Salz würzen. In eine beschichtete, kalte Pfanne ohne Öl geben, ein Stück Backpapier darauflegen und mit einem Topf beschweren. Braten, bis die Haut schön kross ist. Evtl. auf einem Küchenpapier vom Fett abtropfen lassen. Später zum Garnieren in kleine Stücke hacken.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Entenbrust in Scheiben oder Würfel schneiden. Mit Salz und etwas Paprikapulver würzen, dann mehlieren. Das Fleisch im ausgelassenen Entenfett portionsweise kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel ruhen lassen. In dieselbe Pfanne Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch und die Steinpilze geben und alles etwa 3 Minuten dünsten. Wein, Fond und etwa 125 ml Pilzwasser angießen. Dann Tomatenmark, Sahne und Rosmarin hinzufügen und alles etwa 8-10 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch mit dem Bratensaft zurück in die Pfanne zur Sauce geben, mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit einem Stück kalter Butter abbinden. Rosmarinzweige entfernen.

Für die Preiselbeeren:

80 g TK-Preiselbeeren
1 Orange
60 g Zucker

Preiselbeeren mit Zucker einkochen. Orange halbieren, Saft auspressen und die Preiselbeeren damit abschmecken. Als Garnitur verwenden.

Die Pappardelle mit dem Ragout anrichten, mit einem Rosmarinzweig und der gerösteten Entenhaut garnieren und das Gericht servieren.