

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2021** ▪  
**Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Mario Kotaska**



**Annika Hermenau**

**Blumenkohl im Bierteig mit Knoblauch-Dip & Quarkbällchen & Tote Tante**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Blumenkohl:**

½ Kopf Blumenkohl  
 200 ml Pils-Bier  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 100 g Mehl, Typ 405  
 1 TL Backpulver  
 1 TL Salz  
 Eiswasser

Den Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Mehl, Backpulver, Salz, Paprikapulver und Abrieb einer Muskatnuss miteinander vermischen und das Bier mit einem Schneebesen einrühren.

Eine Fritteuse auf 170 Grad aufheizen. Blumenkohlröschen im Bierteig wenden und im Fett goldgelb frittieren. Danach auf einem Küchenkrepp entfetten.

**Für den Knoblauch-Dip:**

6 EL Joghurt, 3,8 % Fett  
 3 Knoblauchzehen  
 2 EL Mayonnaise, 80 % Fett  
 3 EL Sauerrahm  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 1 TL Apfelessig  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauchzehen abziehen und hacken. Knoblauch, Joghurt, Mayonnaise, Sauerrahm, Senf, Apfelessig, Zucker, eine Prise Salz und eine Prise Pfeffer miteinander vermengen. Bis zum Anrichten in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

**Für die Quarkbällchen:**

250 g Magerquark  
 2 Eier  
 1 Zitrone  
 1 Vanilleschote  
 200 g Mehl, Typ 405  
 50 g Speisestärke  
 2 TL Backpulver  
 110 g Zucker + Zucker zum Wälzen  
 Fett, zum Frittieren

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale einer Hälfte abreiben. Quark, 110 g Zucker, Eier, Vanillemark und Zitronenabrieb mit einem Handrührgerät kurz aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander vermengen und nach und nach mit dem Handrührgerät unter die Quarkmasse mixen.

Fritteuse auf 170 Grad aufheizen. Teig in einen Spritzbeutel füllen. Mit der weitesten Öffnung (ca. 2-3 cm) portionsweise ins Fett gleiten lassen. Dazu mit einem ins Fett getauchte Messer immer wieder kleine Portionen abschneiden, ca. 2-3 cm lang. Die Quarkbällchen goldgelb frittieren, mit einer Schaumkelle abschöpfen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Anschließend in Zucker wälzen.

**Für die Tote Tante:** Kakao und Zucker mischen und mit 5 Esslöffel der kalten Milch  
400 ml Milch glattrühren. Restliche Milch in einem Topf erhitzen. Kakaomischung mit  
100 ml Schlagsahne dem Schneebesen unter die heiße Milch rühren und ganz kurz  
80 ml brauner Rum aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Rum einrühren.  
5 g Zartbitterschokolade Sahne schlagen. Kakao auf zwei Trinkgläser aufteilen und jeweils mit  
3 EL Backkakao Schlagsahne garnieren. Schokolade auf die Sahne reiben.  
5 TL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Jäger

## Reibekuchen mit Apfelmus & Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott & Weißer Glühwein

Zutaten für zwei Personen

**Für die Reibekuchen:**  
5 große, vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
1-2 Zwiebeln  
2 Eier  
3-5 EL Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Neutrales Öl, zum Ausbacken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und reiben. Zwiebeln abziehen und ebenfalls reiben. Kartoffeln mit Zwiebeln, Eiern und Mehl, Salz und Pfeffer sowie etwas geriebener Muskatnuss zu einem Teig vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin kleine Reibekuchen goldbraun ausgebacken.

**Für das Apfelmus:**  
500 g süße Äpfel  
500 g saure Äpfel  
1 Zitrone  
100 ml naturtrüber Apfelsaft  
1 Prise Zimt  
1 EL Zucker

Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Spalten schneiden. In einer Pfanne den Zucker schmelzen und hellbraun karamellisieren, dann die Äpfel hineingeben. Zitronensaft hinzugeben, damit sich der Zucker schneller auflöst. Äpfel mit Apfelsaft ablöschen und mit einer Prise Zimt würzen. Äpfel bei mittlerer Hitze weichkochen und kurz vor dem Servieren fein pürieren.

**Für den Kaiserschmarrn:**  
4 Eier  
100 ml Milch  
50 g Butter + Butter zum Braten  
4 große EL Mehl  
50 g Zucker  
20 g Vanillezucker  
5 EL Puderzucker  
1 Prise Salz

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Eier trennen und das Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen. In einer separaten Schüssel Eigelb mit Milch, Zucker, Mehl und geschmolzener Butter verrühren und mit einer Prise Salz würzen. Mit 1/3 der Eiweißmasse wird die Eigelbmasse angeglichen. Die restlichen 2/3 der Masse vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Eine Flocke Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Teig hinzugeben, abdecken und bei kleiner bis mittlerer Flamme Teig stocken lassen. Dann den Teig wenden und sobald er auf beiden Seiten goldbraun ist, Kaiserschmarrn in kleine Stücke zupfen. Dann mit Puderzucker in der Pfanne karamellisieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Für das Pflaumenkompott:**

500 g Pflaumen  
100 ml Rotwein  
50 ml Pflaumenschnaps  
2 TL Zimtpulver  
1-2 Zimtstangen  
2 Kardamomkapseln  
2 Nelken  
1 Vanilleschote  
1 Pimentkorn  
½ Sternanis  
100 g Zucker

Pflaumen entsteinen und in einem Topf mit Zucker karamellisieren. Mit Rotwein und Schnaps ablöschen und Zimtstangen, Zimtpulver, Kardamom, Nelken, Vanilleschote, Piment und Sternanis einrühren. Sobald die Pflaumen weich gekocht sind, die Gewürze entnehmen und die Pflaumen leicht zerdrücken.

**Für den weißen Glühwein:**

750 ml guter trockener Weißwein  
1 Apfel  
1 Orange  
2 TL Zimtpulver  
1-2 Zimtstangen  
2 Kardamomkapseln  
2 Nelken  
1 Pimentkorn  
½ Sternanis  
3-4 EL Honig  
2 Vanilleschoten  
50 g brauner Zucker

Apfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und grob schneiden. Orange in Scheiben schneiden. Vanilleschoten der Länge nach halbieren. Wein mit Apfel, Orange, Zimtpulver, Zimtstangen, Kardamomkapseln, Nelken, Piment, Sternanis, Honig, Vanille und braunen Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Wichtig: Der Glühwein darf nicht kochen. Je länger er zieht, desto besser wird er.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian Hill

## **Frittierte Käseballchen mit Preiselbeer-Chili-Sauce & Festtags-Waffeln mit Pfirsich-Pistazien-Honig & Gewürzkafee**

Zutaten für zwei Personen

### **Für die Käseballchen:**

125 g Cheddar  
1 Ei  
125 ml Milch  
1 Msp. Cayennepfeffer  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
¼ TL Salz  
Neutrales Öl, zum Frittieren

Das Mehl, Backpulver, Salz und Cayennepfeffer gut mischen. Das Ei verquirlen. Ei und 4 Esslöffel Milch zu den trockenen Zutaten hinzufügen und rühren bis eine glatte Masse entsteht. Von der restlichen Milch so viel hinzufügen, dass der Teig in großen Tropfen vom Löffel fällt. Cheddar reiben, hinzufügen und die Masse gut vermengen.

Öl in einer Fritteuse auf 190 Grad vorheizen. Es ist wichtig, dass das Frittieröl die richtige Temperatur hat, damit die Käsekugeln luftig und knusprig werden.

Teig portionsweise mit einem Esslöffel in das heiße Öl geben und 3-4 Minuten ausbacken bis die Kugeln rundherum braun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

### **Für den Preiselbeer-Chili-Sauce:**

300 g Preiselbeerkonfitüre  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Cranberrysirup  
1 EL Barbequesauce  
1 TL Cayennepfeffer  
1 TL Chilipulver  
Rauchsatz, zum Bestreuen  
1 EL Olivenöl

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Olivenöl im Topf glasig andünsten. Dann Preiselbeerkonfitüre, Cranberrysirup, Barbequesauce, Cayennepfeffer und Chilipulver einrühren und auf kleiner Hitze köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser angießen. Zu einer glatten Sauce pürieren, kurz abkühlen lassen. Mit Rauchsatz bestreuen und zu den Käseballchen servieren.

### **Für die Festtags-Waffeln:**

3 Eier  
150 g weiche Margarine  
200 g Saure Sahne, 10% Fett  
125 g Weizenmehl  
75 Speisestärke  
½ TL Backpulver  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Puderzucker, zum Bestäuben  
Essbarer Glitzer-Schnee, zum Bestäuben  
1 Prise Salz

Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Eier trennen und Eiweiß separat steif schlagen.

Weiche Margarine mit Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Eigelb unterziehen. Im Wechsel Mehl-Mischung und saure Sahne zugeben und zuletzt das steife Eiweiß unterheben.

Im Waffeleisen ausbacken. Mit Puderzucker und Glitzer-Schnee bestäuben.

### **Für Pfirsich-Pistazien-Honig:**

4 Pfirsichhälften, aus der Dose  
50 g ungesalzene, grüne Pistazienkerne  
350 ml klarer Orangenblütenhonig  
1 EL Pfirsichbrand

Pfirsichfleisch fein würfeln. Honig und Pfirsichbrand in einem Stieltopf bis kurz vor dem Aufkochen erhitzen. Die Pfirsiche und Pistazien einrühren. Als Sauce warm zur Waffel servieren.

<b>Für den Gewürzkaffee:</b>	Einen halben Liter Kaffee kochen.
5-6 EL Kaffeepulver	Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Von je einer halben
1 Orange	Orange und einer halben Zitrone die Schale dünn abschälen.
1 Zitrone	Orangen- und Zitronenabrieb, Zimt, Nelken, Zucker sowie Likör und
50 g Schlagsahne	Cognac in einem Topf verrühren, bis sich der Zucker fast gelöst hat. Die
8 EL Orangenlikör	Mischung vorsichtig mit einem langen Streichholz anzünden. Sobald die
8 EL Cognac	Flamme erloschen ist, Kaffee dazugießen. Gewürzkaffee durch ein feines
1 Zimtstange	Sieb auf Tassen verteilen.
Zimtpulver, zum Bestreuen	Sahne leicht anschlagen und den Kaffee damit toppen, mit Zimtpulver
4 Nelken	bestreuen.
5 EL Zucker	
	Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Susanne Rau**

## **Panierte Pilze mit Remoulade & Crêpe Suzette & Hot Gin**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die panierten Pilze:**

5 kleine Champignons  
5 Shiitake  
1 Zitrone  
2 Eier, Größe M  
50 g Parmesan  
4-5 Zweige Thymian  
1-2 TL edelsüßes Paprikapulver  
100 g Mehl  
150 g Pankomehl  
Pflanzenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Die Pilze putzen und ggf. halbieren. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Pilze salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Mehl auf einen tiefen Teller geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken. Eier mit Paprikapulver und gehacktem Thymian in einem tiefen Teller verquirlen. Parmesan reiben. Pankomehl in einen Mixer geben und fein mahlen. Parmesan untermischen und die Mischung ebenfalls auf einen tiefen Teller geben.

Die gewürzten Pilze zuerst durch das Mehl und danach durch das verquirlte Ei ziehen. Darin bis kurz vor dem Frittieren liegen lassen. Dann im Parmesan-Pankomehl panieren und bei 170 Grad in der Fritteuse à la minute goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Für die Remoulade:**

2-3 Sardellenfilets  
2 Cornichons + etwas Gurkenwasser  
1 TL Kapern  
1 Zitrone  
2 Eier, Größe M  
1 EL Crème fraîche  
1 TL mittelscharfer Senf  
2-3 Stiele Kerbel  
100 ml Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle

Ein Ei in 8-10 Minuten hart kochen. Anschließend abschrecken und pellen.

Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zweites Ei in ein zylindrisches Gefäß geben, das im Durchmesser nur ein wenig größer ist, als die Schneide des Stabmixers. Dann Pflanzenöl, Senf, einen Spritzer Zitronensaft und eine Prise Salz in der genannten Reihenfolge in das Gefäß geben. Stabmixer bis zum Boden absenken. Anschalten, den Mixer sehr langsam nach oben ziehen und auf diese Weise eine Mayonnaise herstellen.

Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Gekochtes, gepelltes Ei, Kerbel, Sardellenfilets, Cornichons und Kapern fein hacken und zur hergestellten Mayonnaise geben und unterheben. Mit etwas Gurkenwasser, ggf. Senf, Zitronensaft und Salz abschmecken. Evtl. noch etwas Crème fraîche unterheben. In eine kleine Schale abfüllen.

### **Für den Crêpe:**

3 Eier, Größe M  
20 g Butter  
200 ml Vollmilch  
100 g Weizenmehl, Type 405  
12-15 g Zucker  
Pflanzenöl, zum Ausbacken  
Salz, aus der Mühle

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verwerten. Zwei Eier, Eigelb, Milch, Mehl, Zucker und Salz mit einem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.

Butter schmelzen und in einem dünnen Strahl in den Teig fließen lassen, gut vermischen und etwas ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl ausstreichen und die Crêpes dünn ausbacken. Warm stellen.



**Für die Orangensauce:**

1 Orange  
20 g sehr kalte Butter  
200 ml Orangensaft, ohne Fruchtfleisch  
1 -2 EL Orangenlikör  
1-2 EL Cognac  
20 g Puderzucker  
½ Vanilleschote  
Gemahlener Zimt, zum Bestäuben

Orange unter heißem Wasser abspülen. Schale der Orange abreiben, dann die Orange komplett schälen und filetieren.

In einer beschichteten Pfanne Puderzucker auf mittlerer Stufe karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Orangenlikör zum Saft geben. Orangenfilets hinzufügen. Temperatur erhöhen und Saft in 3-5 Minuten einreduzieren lassen. Vom Herd nehmen. Kalte Butter einrühren. Crêpes im reduzierten Saft wenden, mit Cognac begießen und flambieren.  
Vor dem Servieren mit etwas Zimt bestäuben.

**Für den Hot Gin:**

50 ml Sloe Gin  
300 ml naturtrüber Apfelsaft  
1 kleine Blutorange  
1 EL Schlehen-Beeren  
1 Vanilleschote  
1 Zimtstange  
1-2 Sternanis  
2-3 Kardamomkapseln

Vanilleschote der Länge nach halbieren. Apfelsaft mit Vanilleschote, Zimtstange, Sternanis und Kardamomkapseln in einem Topf erhitzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Aromatisierten Apfelsaft in ein hitzebeständiges Glas mit Henkel oder Becher füllen und den Sloe-Gin auffüllen. Blutorange in Scheiben schneiden. Drink mit Orangenscheibe, Zimtstange, Sternanis und Schlehen-Beeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.