

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Dezember 2022** ▪
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Cornelia Poletto



Lisa Marie Köhler

**Ofenkartoffel mit Pilz-Füllung, Petersilien-Crème-fraîche
und Bacon & Maroni-Reis mit Portwein-Sahne &
Schilcherpunsch**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

2 mittelgroße, mehlig kochende
Kartoffeln
250 g Portobellopilze
2 Scheiben Bacon
125 g Crème fraîche
2-3 EL Saure Sahne
1 EL natriumarme Sojasauce
½ TL granulierter Knoblauch
½ TL granuliertes Zwiebel
½ TL geräuchertes, süßes
Paprikapulver
¼ TL gemahlener, geräucherter
Tigerpfeffer (Malabar-Pfeffer)
½ Bund glatte Petersilie
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen, trocknen und mithilfe eines Ausstechers aushöhlen. Eine Auflaufform mit etwa 1 cm kochendem Wasser füllen, etwas Salz dazugeben, dann die ausgehöhlten Kartoffeln hineinlegen und die Kartoffeln ebenfalls mit etwas Salzwasser befüllen. Ca. 25 Minuten im Ofen garen.

Portobello putzen und klein schneiden. Öl mit Sojasauce, granuliertem Knoblauch, granulierter Zwiebel, Paprikapulver und Tigerpfeffer mischen und die Pilze damit marinieren. Pilze in einer Pfanne ohne Salz scharf anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen, hacken und zur Crème fraîche geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saure Sahne untermischen. Bacon knusprig braten.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Wasser ausgießen und mit den Pilzen füllen. Crème fraîche als Topping auf die Kartoffeln geben. Bacon obendrauf platzieren.

Für das Maroni-Reis:

250 g vorgegarte Maroni
1-2 EL Wildpreiselbeermarmelade
250 ml Milch
1 cl Rum
1 Vanilleschote
50 g Zucker

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Maroni grob zerdrücken und Milch, Zucker, Vanillemark und -schote erhitzen.

Rum hinzugeben. Vanilleschote entfernen. Maroni aus dem Sud nehmen und in ein hohes Gefäß geben. Mit etwa 60 ml der Vanillemilch pürieren, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Masse abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit Wildpreiselbeermarmelade anrichten.

Für die Portwein-Sahne:

30 g weißer Portwein
20 g Schlagsahne
30 g Zucker
30 g Wasser

30 g Wasser und Zucker erwärmen. Portwein dazugeben und verrühren. Im Tiefkühlfach kaltstellen. Dann die Sahne einrühren und in den Sahnesyphon füllen. Verschließen, Patrone aufschrauben und Syphon gut schütteln. Sahne zu den Maroni servieren.

Für den Schilcherpunsch:

1 Orange	Orange waschen und die Nelken in die Schale stecken. Apfel entkernen und vierteln. Dattel halbieren. Zimtstangen, Sternanis und Kardamomkapseln in einen Teebeutel geben.
1 Apfel	
2 entsteinte Datteln	Wein mit Apfelsaft, Orange, Apfel, Dattel, Teebeutel mit Gewürzen und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Es darf nicht zu heiß werden, sonst wird der Punsch bitter. Punsch abseihen.
0,75 L Schilcher-Wein	Punschglas mit dem Rand in das Orangenblütenwasser eintauchen, dann in Zucker tunken. Punsch einfüllen.
4 cl Schilcher Tresterbrand	Tresterbrand apart zum Punsch servieren.
250 ml Apfelsaft	
1-2 EL Orangenblütenwasser	
2 Ceylon-Zimtstangen	
3 Gewürznelken	
1 Sternanis	
2 Kapseln Kardamom	
1-2 EL Zucker	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Björn Rettig

Backfisch mit Remoulade & Waffeln mit heißen Sauerkirschen und Sahne & „Tote Tante“

Zutaten für zwei Personen

Für den Backfisch:

300 g Kabeljaufilet, ohne Haut
 1 Zitrone
 2 Eier, Kl. M
 500 g Butterschmalz
 200 ml helles Bier
 150 g Mehl
 1 Stängel Petersilie
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eigelbe, 100 g Mehl, Bier und etwas Salz in einer Schale zu einem glatten Teig verrühren und etwa 5 Minuten quellen lassen. Eiweiß separat steif schlagen und unter den Teig heben. Butterschmalz und Öl in einer Fritteuse erhitzen.

Fischfilets im übrigen Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Fisch durch den Bierteig ziehen und etwas abtropfen lassen. Filets portionsweise im 150 Grad heißen Fett auf beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun backen. Fisch herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fisch bei 60 Grad in dem Backofen warmhalten.

Zitrone abspülen, trockenreiben und halbieren. Petersilie abrausen, trockenwedeln und von den Stielen zupfen. Fischfilets mit Zitronenhälften und der Petersilie auf Tellern oder einer Platte anrichten. Mit der Remoulade servieren.



Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Oktober 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee (I), Norwegische See (II) -Küstennahe Fischerei (Stellnetze, Langleinen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Belte und Sunde (IIIb & IIIc), Westlich von Bornholm (III d.24), Zentrale Nordsee (IVb) (Stellnetze)

Für die Remoulade:

1 roter säuerlicher Apfel, z.B. Cox
 Orange
 5-6 Cornichons
 1 Sardellenfilet
 2 EL Kapern
 1 Zitrone
 2 Eier, Kl. M
 2 EL Sahnejoghurt
 2 TL Dijonsenf
 2 Zweige Petersilie
 2 Zweige Estragon
 2 Zweige Dill
 ½ Bund Schnittlauch
 Zucker, zum Abschmecken
 130 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Ein Ei in einem kleinen Topf mit kochendem Wasser in 10-12 Minuten hart kochen. In Eiswasser in den Kühlschrank stellen und abschrecken.

Das zweite Ei mit Sonnenblumenöl, 1 1/2 TL Salz und Senf in ein hohes Gefäß geben. Einen Pürierstab hineinstellen und, ohne das Gerät zu bewegen, so lange laufen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Zum Schluss den Pürierstab einige Male auf und abziehen und den Joghurt untermischen.

Das hartgekochte Ei pellen, halbieren und hacken. Kapern und Sardellenfilet ebenfalls hacken. Cornichons halbieren und fein würfeln. Apfel vierteln, entkernen und fein würfeln. Petersilie, Dill, Estragon und Schnittlauch abrausen und trockenwedeln. Von der Petersilie die Blättchen abzupfen. Estragon und Dill ebenfalls von den Stielen zupfen. Alles fein hacken. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Alle Zutaten unter die Mayonnaise heben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und 2 EL Zitronensaft abschmecken, abdecken und die Remoulade kalt stellen.

Für die Waffeln: Waffeleisen vorheizen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.
 2 Eier
 125 g weiche Butter
 180 ml Buttermilch
 1 Vanilleschote
 2 EL Honig
 75 g Zucker
 250 g Weizenmehl
 ½ TL Backpulver
 Speiseöl, zum Einfetten
 Puderzucker, zum Bestäuben
 Salz, aus der Mühle

Für die Kirschen: Stärke in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Rotwein verrühren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Restlichen Rotwein mit Portwein, Johannisbeerlikör, Kirschwasser, Honig und den Zitronensaft in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen, die angerührte Stärke dazugeben und nochmals kurz unter Rühren aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit dicker wird. Dann vom Herd nehmen und Kirschen zugeben.
 200 g aufgetaute TK-Sauerkirschen
 1 Zitrone
 50 ml Rotwein
 50 ml Portwein
 1 EL Johannisbeerlikör
 ½ EL Kirschwasser
 1 EL flüssiger Honig
 ½ EL Speisestärke

Für die Sahne: Sahne schlagen und zu den Kirschen servieren.
 150 ml Schlagsahne

Für die „Tote Tante“: Vanilleschote halbieren. Milch mit Vanilleschote erhitzen, währenddessen die Sahne steif schlagen. Dann den Kakao und Zucker in die Milch geben und heiß werden lassen. Vanilleschote entnehmen, Kakao in ein Glas füllen und Amaretto hinzufügen. Eine Haube geschlagene Sahne auf der Tasse platzieren.
 250 ml Milch
 50 ml Sahne
 50 ml Amaretto
 4 TL ungesüßtes Kakaopulver
 1 TL Zucker
 1 Vanilleschote

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tanita Erski

Reibekuchen mit Apfelkompott & Crêpe mit Zimt und Zucker & Hot Orange Aperitivo

Zutaten für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

500 g große mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
2 EL Mehl
Öl, zum Braten
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Küchenmaschine oder Reibe grob raspeln. Die Flüssigkeit gut ausdrücken.

Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben. Kartoffeln mit Zwiebeln, Ei und Mehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und mit der Schöpfkelle einen großen Klecks Kartoffelteig hineingeben, etwas plattdrücken. Sobald die Ränder knusprig werden, mit dem Pfannenwender wenden und weitere 2 Minuten backen, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen. Fertige Reibekuchen auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Für das Apfelkompott:

400 g Boskoop-Äpfel
1 Zitrone
2 EL Weißwein
1 Zimtstange
2 EL Rohrzucker

Zitrone halbieren und pressen. Äpfel waschen, schälen, vierteln und in 1 cm breite Stücke schneiden. Apfelstücke mit 2 EL Zitronensaft, Weißwein und 2 EL Wasser in den Topf geben. Zimtstange und Rohrzucker dazugeben. Kurz aufkochen und bei milder Hitze 15-20 Minuten weich dünsten.

Für die Crêpes:

2 Eier
300 ml Milch
160 g Mehl
25 g Zucker + 5 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
½ EL Zimt
1 TL Öl + Öl, zum Ausbacken
1 Prise Salz

Eier mit dem Handmixer schaumig aufschlagen. 25 g Zucker und Vanillezucker sowie eine Prise Salz dazugeben. Mehl und Milch abwechselnd dazugeben und alles gut verrühren. 1 TL Öl unterrühren. Pfanne mit Öl einpinseln und erhitzen. Eine halbe Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und mit dem Crêpe-Holzschieber in der gesamten Pfanne verstreichen. Nach ca. 1 Minute backen einmal wenden, Zimt und Zucker drauf streuen und nach 30 Sekunden nach Belieben zusammenlegen. Mit dem restlichen Teig fortfahren.

Für den Hot Orange Aperitivo:

1 Orange
200 ml Weißwein
100 ml Bitter Aperitivo
200 ml Apfelsaft
1 Prise Zimt

Orange waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Orange mit dem Weißwein, Apfelsaft und Bitter Aperitivo in einen Topf geben und erwärmen (nicht kochen). Zimt dazugeben. Jeweils eine Scheibe Orange in ein Glas geben und das Getränk eingießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.