

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Dezember 2018 ▪ Weihnachtliches Leibgericht mit Alexander Kumptner



Yassin M'Harzi

In Koriandersaat geräucherte und sous vide gegarte Taubenbrust mit Reiberdatschi, Gewürz-Wirsing, glasierten Babykarotten und Portwein-Orangen- Reduktion

Zutaten für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

4 ausgelöste Taubenbrüste mit Haut à
80 g
2 TL Koriandersaat
1 Prise Ras-al Hanout
1 EL Gänseschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Taubenbrüste waschen, trockentupfen und ggf. zuputzen. Mit Salz, Pfeffer und Ras-al Hanout würzen und im Vakuumbbeutel platzieren. Koriandersaat in der Räucherpfeife entfachen und den Rauch in den Vakuumbbeutel lenken. Vorsichtig vakuumieren.

Taubenbrüste für ca. 20 Minuten im Sous vide-Becken auf exakt 60 Grad garen. Gänseschmalz in Pfanne erhitzen und Taubenbrüste auf der Hautseite scharf anbraten. Anschließend mit Lack bepinseln.

Für den Lack:

1 EL Sojasauce
1 EL Ahornsirup
1 TL Senf
30 ml Entenfond
1 Tropfen Flüssigrauch
1 TL Balsamicoessig
1 Prise Ras-al Hanout
1 Prise gemahlener Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sojasauce, Ahornsirup, Senf, Fond, Flüssigrauch, Essig und Koriander aufkochen. Langsam reduzieren, sodass ein Sirup entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertigen Lack auf die Taubenbrüste pinseln.

Für die Reiberdatschi:

200 g festkochende Kartoffeln
25 g saure Sahne
1 Ei, davon das Eigelb
1 EL doppelgriffiges Mehl
2 EL Gänseschmalz
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Reibe in feine Streifen raspeln. Anschließend gut ausdrücken. Ei trennen und Eigelb unter Kartoffeln mischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, saure Sahne und Mehl unterheben.

Großzügig Gänseschmalz in Pfanne erhitzen und Kartoffelmasse in einem Metallring in der Pfanne platzieren. Wenn die Unterseite goldbraun angebraten ist, Reiberdatschi wenden und ebenfalls goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Babykarotten:

4 Babykarotten
20 ml Orangensaft
1 TL brauner Zucker
1 Vanilleschote
20 g Butter

Karotten schälen und mit 100 ml Wasser, Orangensaft, Zucker, Butter und einer Messerspitze Vanillemark in einen Topf geben. Ein Pergamentpapier rund in der Größe des Topfes ausschneiden und in die Mitte ein Loch schneiden. Auf die Flüssigkeit legen und Karotten im Sud bei kleiner Hitze 30 Minuten glasieren.

Für den Wirsing:

500 g Wirsing
1 große Zwiebel
200 ml Hühnerfond
50 ml Sahne
1 EL Crème Double
50 g Butter
1 Zitrone
1 Orange

Marokkanische Salzzitronen mit
Lake

1 Prise gemahlener Kümmel
1 Muskatnuss
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der
Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Wirsing waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zu Zwiebeln geben und sanft anbraten. Etwas Salzlake der Salzzitronen hinzufügen und mit Hühnerfond aufgießen.

Nach ca. 25 Minuten mit Zitronenabrieb, fein gewürfelter Schale der Salzzitronen, Orangenabrieb, Chili, Salz, Muskat und Kümmel abschmecken. Mit Sahne und Crème Double verfeinern.

Für die Portwein-Orangenreduktion:

Tauben-Karkassen
100 ml Entenfond
50 ml Wildfond
125 ml Madeira
75 ml Portwein
20 ml Orangensaft
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
½ Lorbeerblatt
4 Zweige Thymian
1 Nelke
1 Pimentkorn
1 Sternanis
3 kalte Butterwürfel
1 EL Kartoffelstärke
1 EL Olivenöl

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. In etwas Olivenöl anschwitzen und Karkassen, Aromaten und Gewürze dazu geben. Mit Madeira und Portwein ablöschen und aufkochen lassen. Entenfond und Wildfond sowie Orangensaft dazu geben und auf ein Drittel der Flüssigkeit einreduzieren. Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit kalten Butterwürfeln montieren. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken. Sollte die Reduktion etwas zu flüssig sein, dann mit etwas Kartoffelstärke abbinden.

Für die Garnitur:

1 EL Schmand
5 Blätter Mini-Blutampfer
1 Rote Bete Sprossen
1/2 Bund Petersilie

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Gericht mit Schmand und Kräutern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Heike Heinze

Süßkartoffel-Kürbis-Strudel auf lauwarmer Rote Bete mit Blattspinat, Mandarinen-Orangen-Sauce und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Süßkartoffel-Kürbis-Strudel:

1 Süßkartoffel
200 g Hokkaido-Kürbis
1 Packung Strudelteig
1 Ei
100 g Parmesan
100 g Kräuterfrischkäse
2 EL Butter
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Süßkartoffel schälen, Kürbis waschen und beides grob reiben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Butter in Pfanne erhitzen und Süßkartoffel-Kürbis-Masse anschwitzen. Parmesan reiben und zusammen mit Kräuterfrischkäse unter die Strudelmasse heben. Strudelblätter auf Küchentuch legen und mit dem Eigelb bestreichen. Süßkartoffel-Kürbis-Masse darauf geben und einrollen. 20 min backen.

Für die Rote Bete:

1 frische Rote Bete
250 ml Rote Bete Saft
1 Orange
1 Limette
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Orange heiß abwaschen und Zesten abreißen. Limette auspressen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Rote Bete im Rote Bete Saft zusammen mit Orangenzesten, etwas Orangensaft, etwas Limettensaft und Kräutern bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten gar kochen.

Für den Blattspinat:

500 g Babyspinat
1 Schalotte
100 g Portulak
2 EL Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Portulak abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in Pfanne erhitzen, Schalotte anschwitzen. Spinat dazu geben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Portulak dazu geben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

250 g griechischer Joghurt
1 Blutorange
1 Mandarine
1 Limette
100 g Butter
1 EL Puderzucker
2 EL Honig
1 Sternanis
1 Kardamom
Chili, aus der Mühle

Zucker und Butter karamellisieren und mit Saft der ausgepressten Orange ablöschen. Sternanis und Kardamom dazu geben und reduzieren. Joghurt und Honig unterrühren und mit Chili abschmecken. Mandarine und Blutorange filetieren und dazugeben. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und Sauce mit Abrieb verfeinern.

Für die Walnüsse: Zucker in Pfanne karamellisieren und grob gehackte Walnüsse dazu geben.
50 g Walnuskerne
50 g Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ulrich Niebuhr

Hasenrücken in Preiselbeer-Rotwein-Sauce mit Maisplätzchen und Pfefferbirnen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch in Sauce:

- 1 ausgelöster Hasenrücken (ohne Haut, aber mit klein gehackten Knochen)
- 1 Knollensellerie
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 25 g Räucherspeck
- 200 ml Gemüsfond
- 150 ml Rotwein
- 1 TL Essig
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Msp. gemahlener Koriander
- 1 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butter
- 4 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Maisplätzchen:

- 250 g Mais aus der Dose
- 100 g Mehl
- 3 Eier
- 1 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pfefferbirnen:

- 2 reife Birnen
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 1 EL Apfelessig
- 125 ml Cream Sherry
- 1 TL grob gemahlener Pfeffer

Für die Sauce den Sellerie, die Karotten und den Lauch putzen, schälen und klein schneiden. Speck fein würfeln. Knochen mit Gemüse und Speckwürfeln hellbraun anrösten, mit Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Essig, Wacholderbeeren, Koriander, Lorbeerblatt und Preiselbeeren in die Sauce geben. 5 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Rotwein über Knochen im Sieb in die Sauce gießen. Rotweinsauce aufkochen und etwas einkochen lassen. Mit Mehl und etwas Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch Hasenrückenstränge waschen und trockentupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen und rundherum im Butterschmalz ca. 8 Minuten. Die Sauce in Topf geben und aufkochen. Hasenrücken in die Sauce legen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. In aufgeschnittenen Tranchen servieren.

Mais, Mehl und Eier in der Moulinette 30 Sekunden mixen, sodass noch Maisstückchen verbleiben. Die Masse in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, kleine Portionen von dem Teig in die Pfanne geben und andrücken. Plätzchen von beiden Seiten braun anbraten und im Ofen warm stellen.

Birnen schälen, entkernen und in größere Würfel schneiden. Würfel in Butter anbraten. Zucker dazugeben und alles karamellisieren lassen. Essig, Sherry und grob gemahlener Pfeffer dazugeben. Solange einkochen lassen, bis die Birnen mit Sirup überzogen sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Leila Irik

Lammfilet mit Orangensauce und Dattel-Cashew-Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammfilets à 150 g
2 EL Orangenmarmelade
2 Pimentkörner
5 Nelken
1 Sternanis
2 Pfefferkörner
1 Prise Kreuzkümmel
2 EL Öl
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Lammfilets waschen, trockentupfen und von Sehnen befreien. Mit Orangenmarmelade bestreichen. Gewürze im Mörser zerstoßen und Lamm damit einreiben. Öl in Pfanne erhitzen und Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend für 10 Minuten in den Backofen geben und Fleisch rosa garen. In Alufolie ruhen lassen.

Für die Orangensauce:

2 Orangen
1 Zitrone
300 ml Orangensaft
1 Schuss Cointreau
1 EL Mehl
2 Nelken
1 Sternanis
1 Pimentkorn
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangen heiß abwaschen und Zesten abreißen. Orangen auspressen. Orangensaft mit Saft der frischen Orangen in kleinem Topf reduzieren. Nelken und Sternanis einige Minuten darin ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas Zitronensaft verfeinern und mit etwas Mehl abbinden.

Für den Couscous:

150 g Couscous
15 g Cashewnüsse
5 Datteln
1 Orange
1 Zitrone
1 Zweig Petersilie
2 Zweige Minze
1 Hand voll Granatapfelkerne
150 ml Gemüsefond
2 Nelken
1 Zimtstange
Zimtpulver
100 ml Arganöl
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cashewnüsse in Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten und zur Seite stellen. Zimtstange und Nelken in Beutel in Gemüsefond aufkochen. Beutel heraus nehmen und Couscous mit heißem Gemüsefond übergießen. Mit Gabel auflockern.

Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben, dann auspressen. Saft und Schale an den Couscous geben. Granatapfel entkernen. Datteln in kleine Stücke schneiden und unter Couscous heben. Minze und Petersilie abbrausen, trocken wedeln, klein hacken und ebenfalls unterheben. Mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Cashewnüsse unter Couscous heben. Mit Arganöl und Olivenöl verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexandre Lazar

Rinderfilet mit Trüffelsauce, Süßkartoffelpüree und karamellisierte Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet aus dem Mittelstück
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Filet waschen, trockentupfen und putzen. Filet mit etwas Öl bestreichen und pfeffern. Pfanne ohne Fett erhitzen und Fleisch rundherum scharf anbraten. In Alufolie wickeln und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Vor dem Servieren aufschneiden und mit Salz würzen.

Für die Trüffel-Sauce:

1 schwarze Trüffelknolle
1 kleine Schalotte
200 ml Portwein
100 ml Rinderfond
30 g Butter
1 EL Mehl

Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in Topf erhitzen und Schalotte ohne Farbe anbraten. Mit etwas Mehl bestreuen und mit Portwein ablöschen. Etwas einreduzieren und Rinderfond dazu gießen. Trüffel hacken und in die Sauce geben. Die Flüssigkeit um die Hälfte einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Süßkartoffelpüree:

200 g Süßkartoffel
150 ml Hühnerfond
35 g Butter
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Im Hühnerfond ca. 20 Minuten gar kochen. Mit Stabmixer pürieren, Butter dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Unter das Püree rühren.

Für die Karotten:

200 g violette Karotten
100 ml Gemüsefond
10 g Butter
1 EL Zucker

Karotten waschen und schälen. Karotten der Länge nach vierteln und in ca. drei Zentimeter lange Stäbchen schneiden. Butter in Pfanne erhitzen und Karotten mit Zucker darin andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen, sodass Karotten leicht bedeckt sind. Flüssigkeit einkochen lassen und Karotten regelmäßig schwenken, sodass ein schöner Glanz entsteht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ruth von Gostomski

Lachs in Honig-Knoblauch-Butter mit Zitronen-Risotto und weihnachtlichem Rotkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs in Butter:

2 Lachsfilets à 140 g ohne Haut
1 Zitrone, zum Auspressen
2 Knoblauchzehen
60 g Honig
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone auspressen. Butter in Pfanne schmelzen, bis sie goldbraun ist. Honig, Knoblauch und etwas Zitronensaft dazu geben und köcheln lassen. Sud in eine feuerfeste Form gießen.

Lachs waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten scharf anbraten. In die Form zu der Butter legen und im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen.

Für das Risotto:

150 g Risotto
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
550 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
50 g Parmesan
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Gemüsefond aufkochen und auf Herdplatte warm halten.

Öl und Butter in Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch ca. zwei Minuten andünsten. Risotto dazu geben und kurz mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen und stark einkochen. Ein Drittel des Fonds zugießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen, bis Risotto Flüssigkeit aufgenommen hat. Restlichen Fond nach und nach zum Risotto gießen, bis Reis bissfest gegart ist. Parmesan reiben und unter Risotto mischen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Saft auspressen. Mit Zitronenabrieb, Saft und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rotkohlsalat:

300 g Rotkohl
1 kleine rote Zwiebel
1 säuerlicher Apfel
1 Granatapfel
50 g Walnuskerne
5 EL Rotweinessig
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise Zimt
2 EL brauner Zucker
6 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Rotkohl in großer Schüssel vermengen.

Rotweinessig mit Zucker, Kreuzkümmel und Zimt verrühren. Öl mit Hilfe eines Schneebesens nach und nach unterschlagen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotkohl mit Dressing vermischen, mit den Händen durchkneten und ziehen lassen.

Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Granatapfel halbieren und mit einem Esslöffel vorsichtig die Kerne heraus klopfen. Apfel und Granatapfel zum Rotkohlsalat geben und alles miteinander vermengen. Walnüsse klein hacken und in Pfanne ohne Fett anrösten. Über Rotkohlsalat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.