

| Die Küchenschlacht-Menü am 22. Dezember 2015 | „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ Alfons Schuhbeck



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Herzhafter Snack: „Chickenwings mit Maronen-Mayonnaise“ von Stephan Kahl

Zutaten für zwei Personen

Für die Chickenwings:

500 g	Hähnchenflügel
1 l	Buttermilch
300 g	Speisestärke
	Salz, aus der Mühle

Für die Maronen-Mayonnaise:

100 ml	neutrales Pflanzenöl
20 ml	Walnussöl
3	Eigelb
50 ml	Schlagsahne
100 g	Maronencreme
50 g	mittelscharfer Senf
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Chickenwings zehn Minuten in der Buttermilch kochen, und für fünf Minuten ins Gefrierfach geben. Chickenwings in Speisestärke wenden, salzen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Maronen-Mayonnaise die Eigelb mit dem Senf und einem kleinen Schuss Pflanzenöl aufschlagen. Nach und nach den Rest des Pflanzenöls sowie das Walnussöl zugeben. Maronencreme mit Sahne vermischen und unter die Mayonnaise heben. Mit Salz würzen.

Die Chickenwings mit der Maronen-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Heißgetränk: „Rüdesheimer Kaffee“ von Stephan Kahl

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaffee:

1 Tasse	starker Filterkaffee
50 ml	Weinbrand
200 ml	Schlagsahne
8 Würfel	Zucker
	Schokoladenstreusel, zur Garnitur

Zubereitung

Einen starken Kaffee kochen. Weinbrand erwärmen. Sahne steif schlagen. Würfelzucker in Tassen geben, mit Weinbrand übergießen und anzünden. Mit dem Kaffee ablöschen. Die Sahne als Haube auf den Kaffee geben und mit den Schokostreuseln garniert servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Süße Leckerei: „Crêpe mit Spekulatius-Eierlikör-Creme“ von Stephan Kahl

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpes:

2	Eier
100 g	Mehl
100 g	Butter
100 ml	Milch
	Wasser, zum Anrühren
	Salz, aus der Mühle

Für die Spekulatius-Eierlikör-Creme:

100 g	Gewürzspekulatius
50 ml	Eierlikör
150 g	Doppelrahm-Frischkäse
2 EL	Milch
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Crêpes die Butter schmelzen. Aus den Eiern, dem Mehl, der flüssigen Butter, der Milch, dem Wasser und einer Prise Salz einen Teig rühren und eine Weile ruhen lassen.

Spekulatius zerbröseln und mit dem Eierlikör und einem Schuss Milch zu einer glatten Masse mixen. Den Frischkäse unterrühren und mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Crêpes in einer Pfanne in Butter goldgelb ausbacken.

Die Crêpes mit der Creme füllen, aufrollen und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Herzhafter Snack: „Börek mit Spinat-Feta-Füllung“ von Dennis Thöner

Zutaten für zwei Personen

Für die Börek:

6	Yufka-Teigblätter (dreieckig)
1	Ei
20 g	Naturjoghurt
50 ml	Milch
50 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	Sesam

Für die Spinat-Feta-Füllung:

250 g	frischer junger Spinat
½	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
2	getrocknete Tomaten
10 g	Pinienkerne
75 g	Feta
2 EL	Harissa
½ Bund	glatte Petersilie
	Muskatnuss, zum Würzen
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Spinat-Feta-Füllung Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken und in etwas Öl anbraten. Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten, zerkleinern. Spinat und Petersilie waschen, sehr fein hacken, zu Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und kurz andünsten. Die Mischung in eine Schüssel geben. Pinienkerne hinzufügen. Feta zerkrümeln, die getrockneten Tomaten würfeln und beides zu der Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Harissa abschmecken.

Für den Teig Ei, Joghurt, Öl und Milch verrühren. Ein Teigblatt mit der Spitze nach unten auf die Arbeitsfläche legen und mit der Ei-Masse bestreichen. Ein zweites Blatt passend darauf legen. Einen gehäuften Esslöffel der Füllung in der Mitte des Teigblattes verteilen, dabei etwas Platz an den Seiten lassen. Das obere Ende des Teigblattes einmal einschlagen, anschließend die Seiten einschlagen und das Teigblatt dann rollen, bis es komplett aufgewickelt ist. Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und erneut mit der Ei-Masse bestreichen, anschließend mit Sesam bestreuen. Wenn alle Börek gerollt sind, etwa 20 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen und am Ende grillen, damit die Röllchen knusprig werden.

Börek auf Tellern anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Heißgetränk: „Glühzauber“ von Dennis Thöner

Zutaten für zwei Personen

Für den Glühzauber:

500 ml	trockener Weißwein
100 ml	naturtrüber Apfelsaft
50 ml	brauner Rum
1 Stange	Zimt
1	Sternanis
3	Gewürznelken

Zubereitung

Für den Glühzauber ein Gewürz-Ei mit Sternanis und Gewürznelken befüllen und verschließen. Apfelsaft mit Zimtstange, Sternanis und Gewürznelken erhitzen. Den Weißwein hinzugeben, aber nicht mehr kochen lassen. Rum hinzufügen und unterrühren.

Glühzauber anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Süße Leckerei: „Quarkwaffel mit heißen Kirschen“ von Dennis Thöner

Zutaten für zwei Personen

Für die Waffel:

65 g	Quark, abgetropft
½	Zitrone, davon den Abrieb
2	Eier
75 g	Mehl
30 g	Zucker
50 g	Butter
125 ml	Milch
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Lebkuchengewürz
	Puderzucker, zur Dekoration

Für die Kirschen:

350 g	Schattenmorellen, aus dem Glas
10 g	Zucker
2 cl	Kirschwasser

Zubereitung

Das Waffeleisen erhitzen.

Für die Quarkwaffel Eier trennen. Eiweiß schaumig schlagen und einen Esslöffel Zucker kurz vor dem Steifwerden hinzugeben. Eigelb und restlichen Zucker schaumig rühren. Quark, Butter, Zimt, Lebkuchengewürz und abgeriebene Zitronenschale hinzugeben. Milch leicht erhitzen. Abwechselnd Mehl und Milch unterrühren. Eischnee unterziehen. Waffel im Waffeleisen goldgelb ausbacken.

Für die heißen Kirschen die Schattenmorellen abgießen und den Saft auffangen. Einige Esslöffel des Saftes aufbewahren, und diese mit der Speisestärke glatt rühren. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Kirschwasser sowie dem restlichen Kirschsafte ablöschen. Kirschsud etwas einkochen lassen, anschließend die Kirschen hinzufügen. Kochende Kirschen mit Speisestärke abbinden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Quarkwaffel mit heißen Kirschen anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Herzhafter Snack: „Zweierlei herzhaftes Ofen-Küchlein“ von Petra Hermann

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

50 g	Quark (40 % Fett)
100 g	Weizenmehl
50 ml	Sonnenblumenöl
1	Ei (Größe S)
1 ½ TL	Backpulver
1 TL	Brotgewürz
1 gestr. TL	Salz, aus der Mühle

Für den Schmand:

1	Gemüsezwiebel
1	Knoblauchzehe
200 g	Schmand
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Lachs-Gurken-Belag:

1	kleine Salatgurke
100 g	Räucherlachs, in Scheiben
½ Bund	frische Minze

Für den Paprika-Speck-Belag:

1	rote Paprika
50 g	magerer Schinkenspeck, gewürfelt
½ Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zutaten für den Teig miteinander vermengen und zu einem elastischen Teig kneten. Auf einer Arbeitsfläche mit etwas Mehl dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher runde Teigplatten ausstechen.

Für den Schmand Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein würfeln und mit Schmand vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand auf die ausgestochenen Teigplatten streichen.

Für den Lachs-Gurken-Belag Gurke schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Hälfte der Teigplatten mit Gurkenwürfeln, Lachs und gehackter Minze belegen. Für den Paprika-Speck-Belag Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Die andere Hälfte der Teigplatten mit Paprikawürfeln, Speckwürfeln und Schnittlauchröllchen belegen.

Herzhafte Ofen-Küchlein 15 Minuten backen, auskühlen lassen, anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Heißgetränk: „Weißer Glühwein“ von Petra Hermann

Zutaten für zwei Personen

Für den Glühwein:

1	unbehandelte Orange
200 ml	halbtrockener Weißwein
200 ml	weißer Traubensaft
1	Zimtstange
1	Sternanis
	Zucker, zum Abschmecken

Für die Garnitur:

200 ml	süße Sahne
	Zimtpulver, zur Dekoration

Zubereitung

Für den Glühwein etwas Schale von der Orange abreiben. Abrieb mit dem Wein, Traubensaft und Zucker erhitzen. Zimtstange und Sternanis in einem Teebeutel in den Wein geben. Orange pressen und den Glühwein mit etwas Orangensaft abschmecken, den Teebeutel mit den Gewürzen herausnehmen.

Sahne schlagen und einen Esslöffel als Haube auf den Glühwein geben, mit Zimt bestreuen und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Süße Leckerei: „Apfel und Birne im Backteig“ von Petra Hermann

Zutaten für zwei Personen

Für Apfel und Birne im Backteig:

1	großer Apfel
1	große, feste Birne
2	Eier
50 ml	Milch
40 g	Zucker
70 g	Weizenmehl
1 EL	Rum
2 EL	Birnenbrand
1	Vanilleschote
	Sonnenblumenöl, zum Frittieren
	Zimt, zur Dekoration
	Puderzucker, zur Dekoration
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Öl in einer Fritteuse erhitzen.

Für Apfel und Birne im Backteig zunächst die Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelb, Mark der Vanilleschote, Milch, Rum, Birnenbrand, Mehl, eine Prise Salz und Zucker miteinander verrühren. Eiweiß steif schlagen und untermischen. Apfel und Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in 1cm dicke Scheiben schneiden. Obst im Backteig wälzen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Küchlein auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Früchte im Backteig mit Zimt und Puderzucker bestreut servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Herzhafter Snack: „Herzhafte Reibekuchen mit Apfel-Dattel-Topping“ von Ralph Lindenau

Zutaten für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

- 2 große festkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 30 g Speckwürfel
- Butterschmalz, zum Ausbacken
- Baharat, zum Würzen
- Muskatnuss, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Apfel-Dattel-Topping:

- 1 Apfel
- 1 Zitrone, davon 2 EL Saft
- 10 getrocknete Soft-Datteln
- Garam Masala, zum Würzen
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Reibekuchen die Schalotten abziehen und klein hacken, die Kartoffeln schälen und reiben. Kartoffelraspel durch ein Mulltuch pressen. Schalotten mit Speckwürfeln in einer Pfanne anschwitzen. Beides mit Kartoffelraspeln, Pfeffer, Salz, Baharat und Muskatnuss vermengen und mithilfe eines Servierringes Reibekuchen formen. In Butterschmalz braten und anschließend im Backofen fertig backen.

Für das Apfel-Dattel-Topping Zitrone auspressen. Apfel schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und mit Zitronensaft weich dünsten, anschließend pürieren. Die Datteln fein würfeln und unterheben. Die Masse mit Garam Masala würzen und mit Zucker und Salz abschmecken.

Die Reibekuchen mit dem Apfel-Dattel-Topping auf Tellern anrichten und servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Heißgetränk: „Fränkischer Bierlikör“ von Ralph Lindenau

Zutaten für zwei Personen

Für den Fränkischen Bierlikör:

250 ml	fränkisches Bockbier
100 ml	Doppelkorn
40 g	Rohrzucker
1	Vanilleschote
1	Gewürznelke
1	Sternanis
1 Msp.	Zimt

Für die Sahne:

100 ml	Sahne
1 TL	Zucker
½ TL	gemahlenes Vanillepulver

Zubereitung

Für den Fränkischen Bierlikör die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und zusammen mit dem Bockbier, Zimt, Nelke, Sternanis und Rohrzucker kurz aufkochen und anschließend ziehen lassen. Den Korn dazugeben und erneut erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Für die Sahne Vanillepulver mit dem Zucker vermischen und zusammen mit der Sahne in den Syphon geben und zwei Kapseln eindrehen.

Den heißen Likör in einem Schnapsglas anrichten, mit der Sahne garnieren und heiß servieren.



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt – Süße Leckerei: „Fränkische Ringla mit Karamellsauce und Waldbeerensauce“ von Ralph Lindenau

Zutaten für zwei Personen

Für die Fränkischen Ringla:

180 g	Mehl
1	Ei, Größe M
15 g	weiche Butter
60 g	Schmand
1 EL	Schlagsahne
1 TL	gemahlene Vanillepulver
50 g	Zucker
1 Msp.	Backpulver
	Mehl, für die Arbeitsfläche
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Gemahlene Zimtblüten, zum Bestäuben
	Butterschmalz, zum Ausbacken
Einige	Zimtblüten, zur Garnitur

Für die Karamellsauce:

200 g	Schlagsahne
200 g	Sahne-Toffee-Bonbons

Für die Waldbeerensauce:

500 g	TK-Waldbeeren
3 EL	Blütenhonig

Zubereitung

Für die Fränkischen Ringla Mehl mit Ei, Butter, Schmand, Sahne, Vanillepulver, Zucker und Backpulver zu einem Teig verkneten. Den Teig circa ½ cm dick ausrollen und mit zwei verschieden großen Servierringen Ringe ausstechen. Im heißen Butterschmalz ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Karamellsauce Bonbons in Sahne geben und unter Rühren erhitzen, bis sie sich aufgelöst haben.

Für die Waldbeerensauce Beeren mit Honig pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die Fränkischen Ringla mit Puderzucker und gemahlene Zimtblüten bestäuben, mit Zimtblüten garnieren und mit Karamellsauce und Waldbeerensauce auf Tellern anrichten und heiß servieren.