

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2019** ▪  
**"Weihnachten weltweit" mit Johann Lafer**



**Sarah Bokop**

**Frankreich: "Dinde farcie aux marrons" - Gefüllte Truthahnbrust mit Maronenpüree und Bohnen im Speckmantel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die gefüllte Truthahnbrust:**

2 Truthahnbrüste, mit Haut  
 5 vorgegarte und vakuumierte Maronen  
 1 altes, trockenes Weizenbrötchen  
 ½ Apfel, Granny Smith  
 1 Zwiebel  
 1 Zitrone  
 1 Ei  
 100 ml Hühnerfond  
 50 ml Weißwein  
 50 ml Sahne  
 2 EL Milch  
 1 Thymianzweig  
 1 TL glatte Petersilie  
 1 EL Rapsöl  
 2 EL kalte Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut vom Truthahn abziehen und aufbewahren. Den Truthahn waschen und trocken tupfen. An einer Seite des Truthahns eine Tasche für die Füllung schneiden.

Für die Füllung Petersilie abbrausen und hacken. Das Weizenbrötchen, den Apfel und die 5 Maronen in feine Würfel schneiden und alles mit Ei, Salz, Petersilie und Milch vermengen. Truthahn mit der Füllung befüllen und die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Das Fleisch von außen mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Rapsöl anbraten. Hitze reduzieren. Butter und Thymian in die Pfanne geben und den Truthahn etwa 1 Minute von der anderen Seite garen. Auf ein Rost in den Ofen geben. Thymian aus der Pfanne nehmen. Das Fleisch nach etwa 15-20 Minuten aus dem Ofen nehmen, zwei Minuten ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

Für die dazugehörige Sauce, die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. In die vorherige Pfanne geben und glasig dünsten. Mit Weißwein aufgießen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und Fond und Sahne hinzugeben. Zitrone auspressen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den Haut-Chip die abgezogene Truthahnhaut bei mittlerer Temperatur zwischen 2 Lagen Backpapier in die Pfanne legen, mit Paprikapulver und Salz würzen und mit einem Topf beschweren. Nach etwa 20 Minuten den Haut-Chip zum Anrichten bereitlegen.

**Für das Maronenpüree:**

400 g vorgegarte, vakuumierte Maronen  
 120 g Butter  
 50 ml Gemüsefond  
 50 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree 300 g Maronen grob hacken. 100 g Butter in einem Topf erhitzen und die Maronen darin bei mittlerer Hitze vier Minuten andünsten. Mit dem Gemüsefond und der Sahne aufgießen und mit einem Mixer cremig pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrigen 100 g Maronen halbieren und in Butter anbraten. Mit Salz abschmecken.

**Für die Bohnen im Speckmantel:**

300 g frische Bohnen  
 200 ml Gemüsefond  
 6 Scheiben geräucherter Speck  
 1 EL Rapsöl

Bohnen auf eine einheitliche Länge schneiden. Bohnen in Gemüsefond kochen, bis sie bissfest sind. In Eiswasser abschrecken und trocknen. Bohnen mit Speck ummanteln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Rapsöl knusprig ausbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Klaus Bolz**

## **Polen: Dreierlei Piroggen mit Kartoffeln, Pilzen und Sauerkraut**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Piroggen-Teig**

200 g doppelt gemahlener  
Hartweizengrieß  
50 g Mehl, 405  
2 Eier  
Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen. Aus 120 g Hartweizengrieß, einem Eigelb und 100 ml lauwarmem Wasser einen Teig zuerst mit dem Knethaken und danach von Hand kneten. Im Gefrierfach 5 min. abkühlen lassen. Den Teig in 3 Teile aufteilen und jeweils dünn ausrollen.

### **Für die Kartoffelfüllung:**

2 mittelgroße mehligkochende  
Kartoffeln  
250 g Quark, 20 %  
½ Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und klein schneiden, in Salzwasser 10 min. kochen. Aus dem Wasser nehmen und abdampfen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln stampfen und mit dem Quark vermengen. Schnittlauch abbrausen und klein hacken. In die Kartoffelmasse hineingeben und die Füllung mit Salz abschmecken.

### **Für die Sauerkrautfüllung:**

150 g Sauerkraut  
1 Zwiebel  
50 g Frischkäse  
1 TL Mehl  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und klein hacken. Sauerkraut mit Zwiebeln in der Pfanne in Öl anbraten. Salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Sauerkraut-Zwiebel-Mischung mit Frischkäse vermengen.

### **Für die Pilzfüllung:**

200 g Champignons  
1 Zwiebel  
50 g Frischkäse

Champignons putzen und kleinhacken. Zwiebeln in der Pfanne anbraten. Mit Frischkäse vermengen.

### **Für die Zubereitung der Piroggen:**

1 Zwiebel  
1 Ei  
½ Bund Schnittlauch  
200 ml Gemüsefond  
1 Zweig Majoran  
1 Zweig Oregano  
2 EL Mehl  
1 EL Butter

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffelmasse, die Sauerkrautmasse und die Pilzmasse auf dem ausgewellten Teig verteilen und zusammenklappen. Ei trennen und die Teigblätter mit Eiweiß bestreichen. Mit einer Tasse rund ausstechen und in siedendem Salzwasser 4 min ziehen lassen.

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Schnittlauch abbrausen und klein hacken. Zwiebel, Schnittlauch, Majoran und Oregano in eine Pfanne mit Butter geben und darin leicht bräunen. Mehl darüber geben und mit ein wenig Gemüsefond ablöschen. Die Piroggen kurz darin schwenken. Kräuter zum Schluss entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Diego Serratos**

## **Mexiko: "Pozole": Mexikanische Maissuppe mit Rinderhackfleisch**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Maissuppe mit Hackfleisch:**

500 g Rinderhackfleisch  
1 kg Pozole Maiskörner aus der Dose  
3 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
1 L Gemüsefond  
400 ml Rinderfond  
1 Chipotle-Chili  
1 EL getrocknetes Pequin-Chilipulver  
2 TL getrockneter Oregano  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und hacken. Chipotle-Chili ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen in einem Topf mit Öl anbraten. Das Hackfleisch hinzufügen und mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Maiskörner mit reichlich Wasser abspülen und in den Hackfleisch-Topf mit ca. 3 Liter Wasser geben. Gemüsefond, Rinderfond, Oregano, Pequin-Chili, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Suppe bei starker Hitze zum Kochen bringen, bis die Körner bissfest sind.

### **Für die Garnitur:**

1 Eisbergsalat  
4 Radieschen  
1 Limette  
1 rote Zwiebel  
Getrockneter Oregano, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1/3 des Salates waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Zwiebel abziehen und klein hacken. Radieschen putzen, die Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Alles miteinander vermengen und als Garnitur auf die Suppe geben. Limette halbieren und Saft auspressen. Gericht mit Limettensaft beträufeln, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Uta Spankowsky

## Luxemburg: Gebratene Blutwurst mit Apfelspalten Apfel-Sauce, Zwiebelringen und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

### Für die Blutwurst:

350 g Blutwurst  
150 g Butterschmalz  
1 große Zwiebel  
100 g Speisestärke  
1 EL Mehl

Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Speisestärke und Mehl mehlieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und ebenfalls braten.

### Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligkochende Kartoffeln  
2 EL Butter  
3 EL Mascarpone  
3 EL Sahne  
1 Muskatnuss  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in heißem Salzwasser garkochen, danach stampfen. Butter, Sahne und Mascarpone lauwarm erhitzen und zu den gestampften Kartoffeln geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

### Für die Apfelspalten mit Apfel-Sauce:

2 säuerliche Äpfel  
150 ml Apfelsaftkonzentrat  
150 ml trockener Weißwein  
100 ml Rinderfond  
2 Schalotten  
1 Zitrone  
2 EL Butter  
2 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Weißwein, Rinderfond Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen. Schalotten abziehen und halbieren. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten und Schalotten in die Pfanne geben und weichkochen. Anschließend beides wieder herausnehmen. Die restliche Flüssigkeit mit Butter abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.