

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2019** ▪
Dreierlei vom Weihnachtsmarkt mit Johann Lafer



Sarah Bokop

**Erbsensuppe mit Speck und westfälischen Mettenden
& Apfel-Küchlein mit Glühweinsauce & Granatapfel-
Cranberry-Punsch mit Rum**

Zutaten für zwei Personen

Für die Erbsensuppe mit Mettenden:

- 500 g Erbsen (TK)
- 1 Zwiebel
- 1 geräucherte westfälische Mettende
- 50 g Backerbsen
- 1 Scheibe Bacon
- 50 ml Weißwein
- 300 ml Gemüsfond
- 200 ml Sahne
- 50 g Schmand
- 50 g Butter
- Salz, aus der Mühle

Die Zwiebeln schälen und grob schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Wurst, Zwiebeln und Erbsen 1 Minute anbraten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsfond dazugeben und kochen, bis die Erbsen weich sind. Mettende und 100 g Erbsen herausnehmen, Sahne und Schmand hinzugeben. Die Suppe pürieren und mit Salz abschmecken. Mettende in Scheiben schneiden und den Speck in einer Pfanne knusprig ausbraten. Die Suppe mit Speck, Mettende, Erbsen und Backerbsen in einer Suppenschale zusammen servieren.

Für das Apfel-Küchlein:

- 2 süß-säuerliche Äpfel
- 1 Ei
- 150 g Magerquark
- 6 EL Vollmilch
- 1 Zitrone
- 300 g Mehl
- 50 g Weizenmehl
- 95 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Zimt
- 25 g Butter
- 6 EL Rapsöl
- 1 Prise Salz

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Quark-Öl-Teig 1 Ei mit Magerquark, Vollmilch, Rapsöl, 300 g Mehl, 75 g Zucker, Backpulver und einer Prise Salz vermengen. Aus 1/12 der Masse ein rundes, flaches Küchlein formen und auf einem Backblech auslegen. 1 TL Zitronensaft auspressen. Äpfel schälen, würfeln und mit dem Zimt und dem Zitronensaft vermengen. Auf den Teig geben und das Küchlein 5 Minuten im Ofen backen.

Für das Crumble Butter mit 20 g Zucker, 50 g Weizenmehl und einer Prise Salz vermengen und auf das Küchlein geben, weitere 15-20 Minuten im Ofen backen.

Für die Glühweinsauce:

- 50 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 1 Zimtstange
- 1 Orange
- 1 Vanilleschote
- 25 g Zucker
- 1 TL kalte Butter

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Vanillemark aufschneiden und die Hälfte vom Mark herauskratzen. Zimtstange, Vanillemark und Abrieb einer halben Orange dazugeben und bei niedriger Hitze zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Zum Schluss 1 TL kalte Butter einrühren und auf das Küchlein träufeln.

Für den Granatapfel-Punsch: Alle Säfte mischen und erwärmen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark der halben Schote einrühren. Saft und Schale der Orange sowie die Zimtstange hinzugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Hitze reduzieren und mit Rum abschmecken. Heißen Punsch mit Granatapfelkernen, Orangenabrieb und einer Zimtstange in einem Glas mit Henkel servieren.

- 600 ml Cranberrysaft (Direktsaft)
- 400 ml Granatapfelsaft (Direktsaft)
- 100 ml Apfelsaft (Direktsaft)
- 100 ml Rum, 40%
- ½ Granatapfel
- 1 Vanilleschote
- 1 Orange
- 1 Zimtstange

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt anrichten und servieren.