

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2020 ▪  
„Weihnachtsmarkt de luxe“ mit Nelson Müller



Robin Pietsch

**Weihnachtsmarktbummel: Schmalzbrot mit Grünkohl und Pinkel & Kandierter Apfel & Weißer Glühwein**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Brot und den Grünkohl:**

- 2 ca. 3x3x10 cm geschnittene Brotstücke
- 1 Pinkelwurst (entweder Nordwestdeutschland - geräucherte, grobkörnige Grützwurst - oder Norddeutschlands Bregenwürste - eine rohe oder leicht geräucherte Mettwurst aus magerem Schweinefleisch)
- 6 Scheiben Laredo
- 1 Hand voll frischer Grünkohl
- 1 Apfel
- 1 Stück Butter
- 50 g Schmalz
- Süßer Senf
- Kräuter der Saison
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Schmalz in einer Pfanne schmelzen und darin das Brot von allen Seiten anrösten und aus der Pfanne nehmen. In dieselbe Pfanne etwas Zucker (ggfs. etwas Butter) geben und frisch gezupften Grünkohl kurz darin anschwelen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach auf Küchenpapier abtropfen. Nochmal in derselben Pfanne sechs kleine Scheiben der Pinkelwurst von beiden Seiten anbraten. Apfel waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Auf dem lauwarmen und geschnittenen Brotstück etwas Senf verstreichen und jeweils drei Scheiben Pinkel verteilen. Mit Lardo, Apfel und Grünkohl bedecken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und das Brot damit garnieren.

**Für den Glühwein:**

- 2 Orangen
- 1 Apfel
- 400 ml Weißwein
- 50 ml brauner Rum
- 1 EL Zucker (oder Rohrzucker)
- 5 Nelken
- 2 Kardamom
- ½ Zimtstange
- 2 Sternanis

Orangen (oder auch Zitronen) waschen und trockentupfen. Eine Orange in Scheiben schneiden, von den anderen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Weißwein mit Nelken, Kardamom, Zimtstange und Sternanis und den Orangen-Scheiben in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen). Den ausgestochenen Apfel (von unten) dazugeben. Den Sud mit Saft und Abrieb der weiteren Orange sowie Zucker abschmecken. Nach Belieben mit etwas braunem Rum verfeinern. Etwas Orangenabrieb und Kardamom für den Apfel aufbewahren.

**Für den Apfel:**

- 1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 3 EL Rum
- 2 EL Weißwein
- 300 g Isomalt (oder Zucker)
- Zimt, zum Bestreuen

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen und mit einem großen Parisienne Ausstecher 3-4 Kugeln ausstechen und diese mit einem Holzspieß fixieren. Mit etwas Rum und Wein einreiben. In einem Topf vorsichtig Isomalt und 1 Spritzer Zitronensaft aufkochen lassen und darin kurz die Äpfel eintauchen. Herausnehmen und sofort mit etwas Zimt bestreuen. Kardamom und Orangenabrieb (von oben) über die Äpfel reiben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.