

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2023 ▪  
„Reste vom Feste“ mit Johann Lafer



Max Strohe

**Ragù von der Gans mit Pappardelle & Plätzchen-Tiramisu**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Ragù:**

200 g Gänsefleischreste, vom Vortag  
150 g Gänsebratensauce, vom Vortag  
1 Karotte  
1 Stange Staudensellerie  
1 Zwiebel  
250 ml Entenfond  
150 ml Rotwein, z.B. Chianti  
100 ml roter Portwein  
1 EL Tomatenmark  
3-4 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
5 Salbeiblätter  
2 Lorbeerblätter  
20 g Rosinen  
20 g Orangeat  
20 g Pinienkerne  
20 g dunkle Schokolade, 85%  
1 TL Backkakao  
Zucker, zum Abschmecken  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotte schälen. Sellerie putzen, Zwiebel abziehen. Karotte, Sellerie und Zwiebel in Brunoise schneiden. Gänsefleischreste zupfen oder klein schneiden. Karotte, Sellerie und Zwiebel in wenig Öl farblos anschwitzen. Rosinen und Orangeat in Portwein weichkochen und zum Ragù-Ansatz geben. Fleisch zugeben. Mit Backkakao bestreuen, dann Tomatenmark hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Entenfond und Gänsebratensauce angießen. Thymian, Rosmarin, Salbei und Lorbeer hineingeben und alles sämig einkochen. Je nach Geschmack Zartbitterschokolade einrühren. Ragù mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne zugeben und unterrühren.

**Für die Pappardelle:**

2 Eier  
200 g Mehl, Type 00  
1 Prise Salz

Aus Eiern, Mehl und Salz einen glatten Nudelteig herstellen. Ruhen lassen. Teig dünn ausrollen und in Pappardelle schneiden. Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Pappardelle darin al dente garen. Abseihen und im Ragù schwenken.



Den perfekten Nudelteig stellt man mit 2/3 Nudelgrieß (Semola di Grano duro) und 1/3 Mehl, Type 00, her. Auf 400 g Mehl kommen 4 Eier und eine Prise Salz.

**Für die Garnitur:**

Pecorino, zum Reiben

Pecorino reiben und über die Pasta streuen.

**Für das Tiramisu:** Spekulatius mit Vanillekipferl und Backkakao in einen Multizerkleinerer geben und zu einem Crunch verarbeiten.  
50 g Löffelbiskuit  
100 g übrig gebliebene Lebkuchenherzen  
25 g übrig gebliebene Spekulatius  
25 g übrig gebliebene Vanillekipferl,  
300 g Mascarpone  
2 Eier  
Abgekühlter Espresso, zum Eintauchen  
50 g Amaretto  
20 g Backkakao  
50 g Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Cornelia Poletto**

## **Gewürzente-Tee mit Gyoza**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Gewürzente-Tee:**

1 Entenkarkasse, klein gehackt, vom Vortag  
 50 ml Madeira  
 50 ml Sherry  
 400 ml Entenfond  
 1 Handvoll Kombualgen  
 1 Handvoll Bonitoflocken  
 1 TL Pimentkörner  
 1 TL schwarze Pfefferkörner  
 2 Zimtblüten oder ½ Zimtstange  
 2 Kardamomkapseln  
 2 Gewürznelken  
 ½ Vanilleschote  
 2 TL Darjeeling-Teeblätter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Madeira und Sherry in einen Topf geben, aufkochen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Entenkarkasse, Entenfond, Kombualge und Bonitoflocken zugeben, aufkochen lassen und alles auf ca. 400 ml einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren.

Gewürze und Teeblätter in ein Teesieb geben, in den Sud hängen und und 2-3 Minuten ziehen lassen. „Ententee“ mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Gyoza-Füllung:**

100 g Entenfleischreste, vom Vortag  
 2 EL Entenbratensauce, vom Vortag  
 100 g Apfelrotkohlreste, vom Vortag  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entenfleischreste fein schneiden. Apfelrotkohl fein hacken und beides vermischen und mit der Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

6 Gyoza-Teigblätter  
 50 g Buchenpilze  
 2 EL Entenbratensauce, vom Vortag  
 Neutrales Öl, zum Braten

Teigblätter mit der Füllung füllen und verschließen. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl und ca. 1 cm hoch Wasser erhitzen. Gyoza nebeneinander, aber nicht zu eng, hinein setzen. Den Deckel daraufsetzen und bei mittlerer Hitze garen, bis das Wasser verdampft ist. Kurz weiterbraten lassen, bis die Unterseite knusprig und goldgelb ist. Mit Entenbratensauce glasieren.

Gyoza mit Buchenpilzen in zwei tiefen Tellern anrichten und den heißen Gewürztee angießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Martin

## Gröstl von Semmelklößen und Rehrücken mit Rotkohlsalat, Gemüse-Vinaigrette und Meerrettich-Schmand

Zutaten für zwei Personen

### Für das Gröstl:

4 Semmelklöße vom Vortag  
200 g rosa gegarter Rehrücken, vom Vortag  
Butter, zum Braten  
30 g Butterschmalz  
2 Zweige Thymian  
1 TL Wacholderbeeren  
1 TL Pimentkörner

Die Semmelknödel und das Fleisch in grobe Würfel oder Scheiben schneiden. Semmelklöße in einer Pfanne mit Butter, Butterschmalz und Thymian goldgelb braten. Auf Küchenkrepp abtropfen. Rehrücken in schäumender Butter mit Piment, Wacholderbeeren und Thymian ringsherum braten.

### Für den Rotkohl:

¼ frischer Rotkohl, vom Vortag  
½ rote Zwiebel  
3 EL Himbeeressig  
2 EL Haselnussöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl waschen, Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Himbeeressig, Haselnussöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Vinaigrette:

1 Karotte, vom Vortag  
100 g Knollensellerie, vom Vortag  
2 Lauchzwiebeln, vom Vortag  
1 Schalotte  
50ml weißer Balsamicoessig  
50 ml Wasser  
50 ml Rapsöl  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Alles zusammen in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln waschen, in feine Röllchen schneiden und zugeben. Balsamico und Rapsöl zugeben.

### Für den Meerrettich-Schmand:

50 g frischer Meerrettich, vom Vortag  
1 EL Schmand  
1 EL Frischkäse

Meerrettich fein reiben und mit Schmand und Frischkäse vermengen.

### Für die Garnitur:

6 karamellisierte Walnüsse, vom Vortag

Gericht mit den Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Tarik Rose**

## **Mit Rinderragout gefüllte Frühlingsrolle, Rotkohl-Ingwer-Salat, Rotkohlcreme und Miso-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Frühlingsrolle:**

400 g Rinderbratenreste, vom Vortag  
 200 ml Rinderbratensauce, vom Vortag  
 Große Blätter Frühlingsrollenteig  
 1-2 Schalotten  
 1-2 Knoblauchzehen  
 ½ Chilischote  
 1 TL Ingwer  
 1 Zitrone, Abrieb  
 100 ml Sojasauce  
 1 Spritzer Fischsauce  
 1-2 TL Honig  
 1-2 Kafirlimettenblätter  
 1-2 Zweige Koriander  
 Öl, zum Frittieren + Braten

Den Rinderbraten in 0,5x0,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Mit Bratensauce und Sojasauce ablöschen und einkochen. Etwas von der eingekochten Sauce abnehmen und angeklopftes Zitronengras zugeben. Leise köcheln lassen. Vor dem Servieren mit etwas fein geschnittenen Schalotten, Knoblauch und Koriander vermengen und als Dip servieren. Zur restlichen, eingekochten Sauce die Fleischwürfel dazugeben. Alles gemeinsam einkochen. Kafirlimettenblätter, Chili, Honig, Fischsauce und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Ein kompaktes Ragout kochen und dann kaltstellen.

Das Ragout in den Frühlingsrollenteig einrollen und ca. 5 Minuten vor dem Servieren in heißem Öl frittieren.

### **Für den Rotkohl:**

200 g gekochter Rotkohl, vom Vortag  
 ¼ frischer Rotkohl, vom Vortag  
 1 Chilischote  
 1 EL Ingwer  
 2 EL Honig  
 ½ Bund Koriander  
 3 EL heller Balsamicoessig  
 1 Spritzer Fischsauce  
 Sojasauce, zum Abschmecken  
 1 EL Sesamöl  
 1 EL Olivenöl  
 1 TL Salz

Essig in einen Topf geben und einreduzieren lassen.

Den fertig gekochten Rotkohl mit etwas Ingwer, etwas Honig und eingekochtem Essig zu einer Creme mixen. Ggf. mit Sojasauce abschmecken.

Den rohen Rotkohl fein schneiden und mit 2 Esslöffel eingekochtem Essig, Sesamöl, Salz, Honig, fein geschnittenen Ingwer, Olivenöl, etwas Chili, einen Spritzer Fischsauce und Korianderstielen marinieren.

### **Für die Mayonnaise:**

½ Chilischote  
 1 Zitrone, Saft  
 2 Eier  
 1 TL Senf  
 1 TL Misopaste  
 Honig, zum Abschmecken  
 100-200 ml neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Senf und Misopaste mit einem Spritzer Zitronensaft vermengen und mixen. Langsam Öl dazugeben und eine Mayonnaise herstellen. Mit Chili, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

**Für die Garnitur:** Gericht mit Sesam bestreuen. Mit Koriander garnieren.  
1-2 Zweige Koriander  
1 TL schwarzer Sesam  
1 TL weißer Sesam

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Johann Lafer**

## **Lebkuchen-Knödel mit Glühweinsauce und Spekulatius-Crumble**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Sauce:**

250 ml Rotwein  
2-3 EL übrig gebliebenes Glühwein-  
Gewürzmischung  
Agar Agar, zum Andicken

Den Rotwein mit dem Gewürz einkochen. Dann bei niedriger Hitze Agar Agar hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren.

**Für die Klöße:**

300 g übrig gebliebene Lebkuchen,  
ohne Schokolade  
50 g Dörripflaumen  
50 g getrocknete Aprikosen  
1 Ei  
150 ml Milch

Pflaumen und Aprikosen klein schneiden. Milch erwärmen. Lebkuchen grob zerkleinern und locker mit Pflaumen, Aprikosen, Ei und Milch verkneten.

Wasser zum Kochen bringen. Lebkuchen-Masse mit feuchten Händen zu Knödeln formen und im Wasser für fünf Minuten kochen. Wenn sie obenauf treiben, sind die Knödel fertig.

**Für den Crumble:**

200 g übrig gebliebene Spekulatius  
und/oder andere Plätzchen  
50 g Butter  
Zucker, nach Geschmack

Spekulatius und Plätzchen zerbröseln. Anschließend mit Butter und Zucker bei niedriger Hitze in einer Pfanne vermengen und rösten.

Die fertigen Knödel im Spekulatius-Crumble wälzen und mit Glühweinsauce servieren.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Abrieb  
1 getrocknete Aprikose

Aprikose klein schneiden. Knödel mit Aprikose und Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.