

DIE KÜCHEN SCHLACHT



DAS BESTE AUS 15 JAHREN



GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Gesamtidee »Die Küchenschlacht«: »Fernsehmacher«
Team „Fernsehmacher“: Bent Liebscher, Christian Schulz, Leona Heidler und Sabrina Jesse

Projektleitung: Alessandra Redies

Lektorat: Susanne Bodensteiner

Korrekturat: Andrea Lazarovici

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, ki36 Editorial Design, München

Foodstyling: Katja Baum

Styling: Christine Mähler
eBook-Herstellung: Chiara Knell

 ISBN 978-3-8338-9356-8
1. Auflage 2023

Bildnachweis

Coverabbildung: Markus Hertrich; Norman Kalle; Gunnar Nicolaus; Ulrich Perrey

Fotos: Markus Hertrich; Norman Kalle; Gunnar Nicolaus; Ulrich Perrey; Julia Hoersch

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-9356 11_2023_02

Das ZDF- und das Küchenschlacht-Logo lizenziert durch ZDF Studios GmbH

© ZDF 2023

– Alle Rechte vorbehalten –

Die Kochshow »Die Küchenschlacht« ist eine Produktion der »Fernsehmacher« für das Zweite Deutsche Fernsehen.
Lizenziert von ZDF Enterprises GmbH.

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

Backofen-Hinweis

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Die Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze und können bei Gasherden oder beim Backen mit Umluft abweichen. Details entnehmen Sie bitte der Gebrauchsanweisung Ihres jeweiligen Gerätes.



R-E-S-P-E-C-T



Ob in der Mediathek oder täglich um 14:15 im ZDF, wenn Aretha Franklin ihre Stimme erhebt, sitzen Millionen Menschen vor den Bildschirmen und verfolgen 45 Minuten lang grandiose Hobbyköche. Und dabei ist R-E-S-P-E-C-T von Aretha Franklin nicht zufällig die Titelmelodie der Küchenschlacht. Obwohl es hier um einen Wettbewerb geht, der im Normalfall am fünften Tag einen Wochengewinner kürt, steht das Miteinander, das Den-Sieg-gönnen-Können, das Sich-Respektieren weit im Vordergrund. Für die Köchinnen und Köche ist es das, was bleibt. R-E-S-P-E-C-T! Klar, die bekanntesten Profis des Landes am Herd kennenzulernen ist aufregend, eine Fernsehshow hinter und in den Kulissen zu erleben ist außergewöhnlich, seine Kochkünste einem Millionenpublikum präsentieren zu können ist verrückt – aber nahezu unglaublich ist, wie es die Kandidatinnen und Kandidaten der Woche zusammenschweißt. Die eben auch kochen können, die es einem auch gönnen, wenn man eine Runde weiterkommt, die auch im Wettlauf gegen die Uhr das Beste geben, um vor der Jury des Tages zu bestehen. Da bilden sich Freundschaften, da werden Rezepte und Kontakte ausgetauscht, da ergeben sich manchmal sogar berufliche Chancen oder Veränderungen, wenn sich als nächste Station des Lebens ein Praktikums- oder Ausbildungsplatz bei einer der besten Köchinnen oder einem der begnadetsten Köche des deutschsprachigen Raumes ergibt. Das geht nur mit R-E-S-P-E-C-T. Unsere Kandidatinnen und Kandidaten leben es vor, und wir sind begeistert von Euch allen. Vielen Dank,

Euch Heldinnen und Künstlern der Küche, die ihr in 15 Jahren diese Sendung zu diesem besonderen Stück Fernsehgeschichte gemacht und zu diesem unglaublichen Erfolg geführt habt.

Dieses Buch ist für Euch.

WAS DIE KÜCHENSCHLACHT SO BESONDERS MACHT

Es sagt sich so leicht: »Hier passieren die verrücktesten Dinge«, »Das Team ist das allerbeste«, »Wir sind eine große Familie«, »Der Erfolg spricht für sich«. Aber wenn es doch stimmt?

Es ist außergewöhnlich, dass in der heutigen, schnelllebigen Zeit eine Sendung 15 Jahre am Stück im Fernsehen läuft, von Jahr zu Jahr immer erfolgreicher wird und den Zuschauern einfach Freude bereitet. Die großen Geheimnisse dieses Erfolges sind natürlich der Wettbewerb, die fantastisch moderierenden Köchinnen und Köche sowie die herausragenden Jurorinnen und Juroren. Aber der allerwichtigste Punkt sind die Kandidatinnen und Kandidaten, die sich mit ihren Gerichten der Herausforderung stellen, diese auch noch in 35 Minuten auf den Teller zu bringen. Und das in einem einzigartigen Miteinander. »Es ist, als würde man am Tag der Teilnahme der Küchenschlacht zu einem Familienmitglied werden«, hat eine Kandidatin mal gesagt. Und als Team hinter den Kulissen ist es eine Freude, diese vielen Familienmitglieder kennenzulernen.

Nehmen wir Teilnehmerin Jennyfer Grossmann. Ihre Tattoos bestehen nicht aus Drachen, Schlangen oder Vornamen der Kinder, sondern aus Lebensmitteln und Küchenwerkzeugen. Seit ihrer Teilnahme 2020 ist sie um ein besonderes Tattoo reicher: eine Gabel mit Nudeln als Hommage an unsere Pasta-Königin Cornelia Poletto, die moderierte, als Jennyfer angetreten ist.

Gründungsmitglied Cornelia Poletto scheint eh immer eine große Inspiration für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu sein. Mit Kandidat Pepe Palme kam es sogar zu einer kurzen Gesangskarriere mit dem Song »Wir lieben die Küchenschlacht«, diese wurde jedoch zugunsten ihrer eigentlichen Stärken am Herd auch recht schnell wieder beendet. Profitiert haben beide: Pepe schaffte es in die Championsweek der Küchenschlacht, Conny ist jetzt mit ihrer Musik bei YouTube zu bewundern. Emotional sind diese Begegnungen immer – übrigens genauso, wie die Gerichte es sein sollten.

In den Interviews mit den Köchinnen und Köchen in diesem Buch gibt es kaum eine oder einen, der das nicht erwähnt hat. Das und den Zusammenhalt zwischen Team und Teilnehmerinnen und Teilnehmern. Obwohl sie gegeneinander antreten, führen die Künste am Nachbarherd immer wieder zu Bewunderung und Komplimenten. Man gönnt es der oder dem Besseren und bleibt verbunden, auch nach der Sendung. Man tritt in Fanclubs ein und bleibt auf den Social Media Plattformen in Kontakt. Da wird gepostet, gelobt, geteilt, da werden Fan-Treffen organisiert und Ehemaligen-Treffen mit Kochevents geplant, oder es wird gleich ein ganzes Restaurant bei Starköchen wie Tarik Rose gemietet, um gemeinsam essen zu gehen und am Ende selbst Jury zu spielen. Tarik Rose kann ein Lied davon singen. »Bei mir gewinnen die Köchinnen und Köche, die mit Liebe kochen«, sagt er im Interview, und das haben zwei Küchenschlacht-Teilnehmende wörtlich genommen. Katharina Ley und Yassin M'Harzi sind sich sehr innig verbunden geblieben und haben sich ineinander verliebt. Wahrscheinlich überraschen sie sich gegenseitig nun regelmäßig mit köstlichen Menüs, und irgendwann kommt es vor dem Herd zum Antrag. Liebe geht eben auch durch den Magen, und ein leckeres Gericht zur richtigen Zeit sagt mehr als tausend Worte.

Zahlen-Check

Von 2008 - Jahr 1 der Sendung - bis Ende des Jahres 2023 machten über 4.000 Kandidatinnen und Kandidaten bei der Küchenschlacht mit. Rekordhalter unter den Moderatoren ist Johann Lafer: Stolze 607 mal stand er dafür vor der Kamera.



We are family! Ein schönes Miteinander steht bei der Küchenschlacht immer an erster Stelle – wie hier bei Kandidat Timon Voigt und Nelson Müller.

Andere nutzen ihren Auftritt in der Küchenschlacht, um ihr Hobby zum Beruf zu machen. Marcel Juhas beispielsweise kocht sich bis heute durch diverse weitere Fernsehsendungen. Auch für einen wie Simon Maus hat sich seit der Teilnahme 2020 das Leben geändert. Er machte ein Praktikum im Sternerestaurant Mural in München, arbeitet nebenberuflich als Koch in seiner Heimat Eichstätt und begleitete Johann Lafer schon bei großen Events. Ähnlich fand Dennis Straubmüller seinen Weg vom Küchenschlacht-Studio in die Welt. Beeindruckt von seinem Können holte ihn

Karlheinz Hauser für eine Reise mit in seine Catering-Crew, die das McLaren-Team bei Formel 1-Rennen verköstigt. Jetzt beginnt Dennis Straubmüller sogar eine Ausbildung bei Alexander Herrmann.



Der Traum aller Küchenschlacht-Kandidatinnen und -Kandidaten: das Finale gewinnen und zum Hobbykoch des Jahres gekürt werden wie Lubina Jeschke, die es 2019 schaffte und ihr Glück kaum fassen konnte.

All das nur ein paar stellvertretende Geschichten, die zeigen, wie viel Kochkunst und gutes Essen den Teilnehmerinnen und Teilnehmern bedeutet. Hier werden nicht nur Rezepte ausgetauscht, sondern auch vielerlei Tricks, die auch immer wieder in diesem Buch zu finden sind. Niemand, der es gesehen hat, wird vergessen, wie Stefan Grabler sein Wiener Schnitzel mit Wasser aus einer Sprühflasche in Form gebracht hat. Die Begeisterung war

groß. Man lernt nie aus, und das gilt sogar für unsere moderierenden und bewertenden Profis. Da fragt ein Star seines Fachs wie Johann Lafer nach der Aufzeichnung den Hobbykoch schon mal nach dem Rezept aus der Sendung. Und der Kandidat fragt, von welchem Lieferanten die Kolleginnen der Requisite denn diese oder jene Zutat herbekommen haben. Übrigens: Ohne dieses großartige Team der Requisite wäre die Küchenschlacht auch nicht das, was sie ist. Es kümmert sich auch um das sehr wichtige Thema der Nachhaltigkeit, zu dem es immer wieder Nachfragen von Zuschauerinnen und Zuschauern gibt. Die verwendeten Lebensmittel kommen, wenn möglich, aus der Umgebung. Und was am Ende des Tages übrig bleibt, geht im Normalfall an die Alimaus, eine Tagesstätte für Obdachlose und bedürftige Menschen, oder an die Hamburger Tafel.

Danke also an alle, die die Küchenschlacht zu dieser unglaublich erfolgreichen Kochshow im ZDF gemacht haben. Danke an das beste Team hinter dieser großen Familie und an all die Köchinnen und Köche, Kandidatinnen und Kandidaten, die Tag für Tag für all diese verrückten Dinge verantwortlich sind.



META HILTEBRAND UND ROBIN PIETSCH PRÄSENTIEREN



Vorspeisen

Meta, was begeistert Dich an Deinem Küchenschlacht-Job?

Ich finde es spannend, welche Fähigkeiten es bei manchen HobbyköchInnen zu entdecken gibt. Das führt dazu, dass einige von ihnen bei mir nach der Sendung ein Praktikum gemacht haben, ein anderer leitet jetzt einen Catering-Service. Da kann man mal sehen, wie wertvoll es sein kann, sich der Küchenschlacht zu stellen.

Andererseits bestimmst Du als Jurorin auch, wer weiterkommt und wer nicht ... Was leitet Dich?

Für mich sind ein gutes Handwerk und das Anrichten immer die Voraussetzungen. Garstufen und Konsistenzen sind mir sehr wichtig. Wenn das Fleisch nicht die perfekte Garstufe hat, kann das Gemüse noch so gelungen sein. Fatal kann es auch sein, wenn man vier Komponenten auf dem Teller hat, die alle gelungen sind, aber am Ende nicht zusammenpassen. Ach, und genaues Abschmecken und saubere Teller sind oberstes Gebot. Das Auge isst mit. Es ist wie bei uns Menschen, Kleider machen Leute (lacht).

Das gilt auch für eine gute Vorspeise. Was muss man speziell bei diesem Gang noch bedenken?

Vor allem, dass die Vorspeise nicht zu satt macht. Die Portionierung muss stimmen, man muss immer das Gefühl haben, davon hätte ich gern noch mehr, es ist ja erst der Auftakt des Menüs. Das gilt nicht nur fürs Essen, auch fürs Leben: Niemals satt sein, immer hungrig bleiben. Der ewige Hunger ist der Antrieb, etwas Neues zu wagen.

Was ist denn das Neue in der Küche derzeit?

Ich denke, dass der Wert von Hausmannskost wieder viel zählt und dass, die Küche von Mutti und Oma, die emotionale Küche die Zukunft ist. Aber manches ändert sich auch nie: Sowohl in der Schweiz als auch in

Deutschland braucht man noch immer viel Butter und viele Kartoffeln (lacht).

Robin, Du bist jetzt seit drei Jahren bei der Küchenschlacht dabei, erst als Juror und seit 2022 auch als Moderator ...

Das ist ein so großes Glück für mich. Ich stehe neben Menschen, denen ich früher selbst im Fernsehen beim Kochen zugeschaut habe: Johann Lafer, Cornelia Poletto, Nelson Müller, sie alle sind meine Vorbilder und werden es immer bleiben. Das ist das eine – und dann lernst Du sie kennen, und alle sind so herzlich miteinander – und so sind sie zu noch größeren Idolen geworden (lacht). Und dann triffst Du auf diese Kandidatinnen und Kandidaten, und jetzt wird die Geschichte immer besser.

Was sind das aus Deiner Sicht für Menschen, die sich dieser Herausforderung stellen?

Das ist so ein bisschen der Klassiker. Da kocht einer immer zu Hause, und irgendwann sagt jemand aus der Familie oder dem Freundeskreis, mach da mal mit, Du kannst das. Und dann stehen sie da in einer fremden Küche im Scheinwerferlicht und kochen in 35 Minuten Gerichte zum Niederknien. Na gut, nicht alle, aber doch eine Menge (lacht). Die wirklich Guten unter ihnen sind aber passionierte Köche, die einen enormen Ehrgeiz haben.

Ehrgeiz spielt eine große Rolle?

Ich denke schon, aber es muss vor allem Spaß machen. Die Kandidaten wollen kochen, sie wollen sich mal gegen jemand anderen aufstellen, aber niemand von ihnen muss Angst haben. Die Küchenschlacht ist eine große Familie, und jeder Teilnehmer wird zu einem Teil von ihr.

Du bist sowohl Moderator als auch Juror. Wie fühlt es sich eigentlich an, wenn eine Million Menschen Dir beim Essen zugucken?

Ganz ehrlich, das ist für mich der schlimmste Moment (lacht sehr). Ich gehe natürlich auch mal mit Freunden essen, aber auch die müssen mir nicht unbedingt die ganze Zeit zugucken. In der Küchenschlacht ist es natürlich besonders hart, weil alle gespannt warten, was ich zu sagen habe. Die gucken genau hin. Furchtbar (lacht).

Jetzt geht es um Vorspeisen. Bist Du eher der Salate- oder der Suppen-Typ?

Beides! Und beides muss Bock auf mehr machen. Es darf auch was ganz Schlichtes sein, Hauptsache, es ist klein und fein und steigert die Erwartungshaltung. Man muss sich denken, beim nächsten Gericht fliege ich weg

...





HOLUNDER-ZWIEBEL-SALAT

mit Crumble, Käse-Bouillon und Wildkräutern

Zubereitet von Hobbykoch Tobias Beck

FÜR 2 PERSONEN

FÜR DIE HOLUNDERBLÜTEN-ZWIEBELN:

1 l Holunderblütenessig
100 ml Apfelessig
2 rote Zwiebeln

FÜR DIE KÄSE-BOUILLON:

500 g Heukäse (z. B. Südtiroler)

FÜR DEN CRUMBLE:

20 g Butter
250 g Roggenbrot
50 ml Rote-Bete-Saft
je 5 g getrocknete Brennnesseln und getrocknete Kamille

FÜR DEN WILDKRÄUTER-SALAT:

400 g Wildkräutermischung (s. Tipp >)
1 EL Holunderblütenessig
1 EL Holunderblütensirup
1 EL Waldhonig
2 EL Apfelsaft
1 TL Dijon-Senf
5 EL Traubenkernöl

AUSSERDEM:

Salz | schwarzer Pfeffer
frische Holunderblüten zum Garnieren

FÜR DIE HOLUNDERBLÜTEN-ZWIEBELN:

Holunderblütenessig mit Apfelessig in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Zwiebeln schälen und unten gerade abschneiden, dann im Ganzen in die Essigmischung geben und darin leicht köcheln lassen. Anschließend die gekochten Zwiebeln aus dem Topf herausnehmen und die einzelnen Schalen der Zwiebeln herauslösen.

FÜR DIE KÄSE-BOUILLON:

500 ml Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Den Käse sehr fein schneiden und in dem Wasser erwärmen, bis er geschmolzen ist. Dann die Bouillon durch ein kleines Passiertuch absieben.

FÜR DEN CRUMBLE:

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Das Roggenbrot in kleine Stücke hacken und mit Rote-Bete-Saft, Salz und geschmolzener Butter sehr grob vermengen. Mischung auf ein Backblech geben und im heißen Ofen (Mitte) 10–15 Min. rösten, dann mit Brennesseln und Kamille vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜR DEN WILDKRÄUTER-SALAT:

Kräuter abbrausen und trocken schleudern. Holunderblütenessig und Holunderblütensirup, Waldhonig, Apfelsaft und Senf vermengen, Traubenkernöl untermixen. Etwas Dressing für die Garnitur beiseitestellen. Kräuter mit übrigem Dressing mischen.

ZUM SERVIEREN:

Frische Holunderblüten mit beiseitegestelltem Dressing marinieren. Zwiebelschalen und Roggen-Crumble auf Tellern anrichten und mit Holunderblüten garnieren. Den Wildkräuter-Salat dazu servieren. Die Käse-Bouillon in einer Sauciere reichen.



MEIN PROFI-TIPP

Kapuzinerkresse, Bärlauch, Sauerampfer und Löwenzahn sind im Frühsommer eine aromatische Kräutermischung und überall zu finden. Es ist günstiger und macht mehr Spaß, selbst auf Wiesen und Wegesrändern die Wildkräuter zu suchen. Zur genauen Bestimmung gibt es diverse Apps, die die Kräuter erkennen, sodass man am Ende kein Unkraut isst.





MEERESFRÜCHTE

auf Karotten-Confit mit Kokos-Chili-Fumet

Zubereitet von Hobbyköchin Susanne Rau

FÜR 2 PERSONEN

FÜR DIE MEERESFRÜCHTE:

4 küchenfertige Jakobsmuscheln
4 küchenfertige Garnelen
Rapsöl zum Anbraten

FÜR DAS KOKOS-CHILI-FUMET:

2 Stangen Zitronengras
4 EL Butter
100 ml Noilly Prat
100 ml trockener Weißwein
1 Bund Koriandergrün
1 Chilischote
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
1 Limettenblatt
400 g Kokosmilch
500 ml Geflügelfond
2 EL süß-scharfe Chilisauce
1 TL Lecithin
½ EL Zitronen-Olivenöl

FÜR DAS KAROTTEN-CONFIT:

300 g Karotten
20 g Butter
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Karottensaft

FÜR DIE GARNITUR:

½ reife, feste Avocado

2 Zweige Koriandergrün
1 Limette | Chilipulver
1 Karotte
3 EL Rapsöl | 1 EL Butter

AUSSERDEM:

Salz | schwarzer Pfeffer

FÜR DIE MEERESFRÜCHTE:

Die Jakobsmuscheln und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im Rapsöl beidseitig saftig braten.

FÜR DAS KOKOS-CHILI-FUMET:

Vom Zitronengras die äußeren Schalen entfernen, Stangen klein schneiden und in einer Pfanne in 2 EL Butter schwenken. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren. Koriander abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden. Chili waschen, putzen, entkernen und klein hacken. Ingwer schälen und ca. 1 TL abreiben. Das Limettenblatt klein schneiden.

Kokosmilch, Fond, 1 Msp. gehackte Chili, Limettenblatt, Koriandergrün, 1 TL Ingwer und die Chilisauce dazugeben. Alles aufkochen und leicht sämig einkochen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Lecithin unterheben. Kokos-Chili-Fumet mit Zitronen-Olivenöl, restlicher Butter und Salz würzen und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

FÜR DAS KAROTTEN-CONFIT:

Karotten schälen und grob würfeln. Karottenwürfel mit 10 g Butter, etwas Salz und Vanillezucker in einer Sauteuse schwenken und den Karottensaft dazugeben. Die Karotten zugedeckt weich dünsten, abgießen und in einem Küchentuch auswringen, anschließend in einem Mixer mit der restlichen Butter nicht zu fein pürieren und nochmals abschmecken.

FÜR DIE GARNITUR:



MEIN PROFI-TIPP

Beim Topfenteig geht es wie bei fast allen Teigen auch um die richtige Konsistenz. Am besten den Topfen über Nacht abtropfen lassen, um zu viel Feuchtigkeit im Teig zu verhindern. Beim Kochen ist es wichtig, auf die richtige Temperatur des Wassers zu achten: Die Knödel in siedendem Wasser garen, das Wasser darf also nicht sprudelnd kochen.





SPAGATKRAPFEN

mit Beeren und Vanillesahne

Zubereitet von Richard Rauch

FÜR 2 PERSONEN

FÜR DIE KRAPFEN:

210 g glattes Weizenmehl
105 g Butter
2 kleine Eigelb
25 ml Milch
25 ml Weißwein
500 ml Öl zum Ausbacken
50 g Puderzucker
½ EL Zimt

FÜR DIE VANILLESAHNE UND DIE BEEREN:

½ Vanilleschote
125 g Sahne
50 g Preiselbeerkonfitüre
25 g eingelegte Vogelbeeren

AUSSERDEM:

Salz

FÜR DIE KRAPFEN:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit der Butter abbröseln und vermischen, sodass keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Die Mehl-Butter-Mischung auf der Arbeitsfläche zusammenschieben, in die Mitte eine kleine Mulde drücken und die beiden Eigelbe hineingeben. Die Eigelbe mit der Milch verrühren und dabei das Mehl einarbeiten. Anschließend den Weißwein und 1 Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Vorsicht, die Milch nicht direkt mit dem Wein vermischen, sie könnte dabei gerinnen!

Den fertigen Spagatkrapfenteig in Klarsichtfolie wickeln und 5-6 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Den Teig (evtl. in zwei Portionen) messerrückendick mit einem Nudelholz ausrollen und mit einem Teigrad in 8 x 5 cm große Rechtecke schneiden. Die Rechtecke kühl stellen.

Das Öl zum Ausbacken in einem kleinen Topf auf 160-180 Grad erhitzen. Die Teigstücke einzeln in eine Spagatkrapfenzange (s. Tipp >) einklemmen und im nicht zu heißen Öl goldbraun ausbacken. (Das Fett soll nur leicht blubbern.) Wenn die Spagatkrapfen auf der Innenseite etwas Farbe annehmen, sind sie perfekt. Die gebackenen Spagatkrapfen jeweils aus der Zange nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Puderzucker und Zimt gut vermischen. Die Spagatkrapfen nebeneinanderlegen und mit dem Zimtzucker bestreuen.

FÜR DIE VANILLESAHNE UND DIE BEEREN:

Für die Sahne die halbe Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark cremig aufschlagen.

Die Preiselbeerkonfitüre mit den eingelegten Vogelbeeren mischen.

ZUM SERVIEREN:

Die mit Zimtzucker bestreuten Spagatkrapfen mit der Vanillesahne und der Beerenmischung auf Tellern anrichten.