

| Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2017 |
Vorspeise mit Mario Kotaska



Philipp Gantner

Pastinakensuppe mit selbstgemachten Kräuterbrötchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Pastinakensuppe: Pastinaken, Karotten und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Alles in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in den Topf geben. Alles mit dem Currypulver bestäuben und mit dem Wein ablöschen. Mit dem Gemüsesfond auffüllen und bei geschlossenem Topf ca. 25-30 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren. Die Sahne und Crème Fraiche einrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 250 g Pastinaken
- 125 g Karotten
- 1 mehlig kochende Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 g Crème fraiche
- 50 ml Sahne
- ½ TL Curry
- 200 ml Weißwein
- 750 ml Gemüsesfond
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kräuterbrötchen: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten für den Teig sollten Zimmertemperatur haben.

- 1 Zehe Knoblauch
- 500 g Mehl
- ½ Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 300 ml Wasser
- Olivenöl, zum Beträufeln
- 1 Bund Kräutermix
- Grobes Meersalz
- 1 Zweig Schnittlauch, für Garnitur

Mehl, Hefe, Zucker, Wasser, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Den Teig ruhen lassen, danach den Teig nochmals stark durchkneten und nochmals ruhen lassen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Teig in gleich große Teile teilen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken und mit der Mischung aus Kräutern, Knoblauch und Olivenöl bepinseln. Mit etwas Meersalz bestreuen.

Im Backofen ca. 20-25 Minuten backen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, Kräuterbrötchen auf einem separaten Teller legen, Schnittlauch kleinschneiden, drüber streuen und servieren.



Christian König

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Gänseleber, Speck und Kracherle

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffel-Dressing: Kartoffeln schälen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. In 3 mehligkochende Kartoffeln Salzwasser weich kochen lassen.
 3 EL Erdnussöl Kartoffeln in eine Schüssel geben, Gemüsefond, Erdnussöl, Olivenöl,
 150 ml Gemüsefond Balsamicoessig, Muskatnuss, Cayenne Pfeffer und den Tafelessig
 5 EL Olivenöl dazugeben und mit einem Pürierstab verrühren. Mit Salz und Pfeffer
 5 EL Tafelessig abschmecken.
 5 EL Balsamicoessig
 1 Prise Muskatnuss
 1 Prise Cayenne Pfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat mit Gänseleber: Den Salat abbrausen und trocken tupfen. Mit dem Kartoffel-Dressing vermengen. Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Bratpfanne mit Rapsöl bei schwacher Hitze golden anbraten. Auf einem Teller mit Küchenpapier auskühlen lassen.
 300 g Feldsalat
 250 g Gänseleber
 80 g Speckwürfel Gänseleber abbrausen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit Rapsöl
 3 Scheiben Toastbrot anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer weiteren Pfanne den Speck
 10 EL Rapsöl anbraten kurz vor dem Ende die Toastwürfel dazu geben.
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat mit den Toastbrot-Würfeln, Speck und dem Kartoffel-Dressing auf einem Teller anrichten und mit der Gänseleber garnieren und servieren.



Franziska Ebertowski

Marinierte Rote Bete mit paniertem Schafskäse im Körnermantel und Blattsalaten

Zutaten für zwei Personen

- Für die marinierte Rote Bete:** Die Rote Bete in Scheiben schneiden. Weißweinessig, Apfelsaft, Dijon-Senf, Honig, Meersalz und Pfeffer in eine Schüssel geben und das Rapsöl langsam und unter ständigem Rühren einlaufen lassen, bis die Vinaigrette emulgiert. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Balsamicocreame anschwitzen. Anschließend zu der Vinaigrette geben.
- 3 Knollen Rote Bete (vorgegart)
 - 1 Schalotte
 - 200 ml Weißweinessig
 - 100 ml Apfelsaft
 - 1 EL Dijon-Senf
 - 1 EL flüssiger Honig
 - 100 ml Rapsöl
 - 1 EL Balsamicocreame
 - Etwas Meersalz
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den panierten Schafskäse im Körnermantel:** Die Kürbis- und Sonnenblumenkerne grob hacken und mit dem Pankopaniermehl vermengen. Die Eier aufschlagen, in einer Rührschüssel geben und verquirlen. Das Mehl ebenfalls in eine Schüssel geben und die halbierten Schafskäsescheiben nacheinander in Mehl, Eier und den Paniermehrgemisch panieren. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und den Schafskäse auf jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun ausbacken. Abschließend auf einem Teller mit Küchenpapier vorsichtig abtropfen lassen.
- 2 Schafskäse à 250 g
 - 2 Eier
 - 3 EL Mehl
 - 200 g Pankopaniermehl
 - 50 g Kürbiskerne
 - 50 g Sonnenblumen
 - Rapsöl, zum Anbraten
- Für die Blattsalate:** Salate abbrausen und trocken wedeln. Mit der Vinaigrette marinieren.
- 200 g Rucola
 - 200 g Friséesalat
 - 50 g Rote-Bete-Sprossen

Marinierte Rote Bete mit paniertem Schafskäse im Körnermantel und Blattsalaten auf Tellern anrichten und servieren.



Dominik Herden

Rotbarsch mit Nusskruste und Kartoffelwürfel

Zutaten für zwei Personen

Für den Rotbarsch mit

Nusskruste:

300 g Rotbarschfilet (mit Haut)
 1 Zwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 1 Zitrone
 300 g Kirschtomaten
 75 ml Weißwein
 40 g gemahlene Haselnüsse
 ½ TL getrockneter Majoran
 1 Bund Petersilie
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne glasig andünsten und die Tomaten im Ganzen hinzufügen.

Mit Wein ablöschen, zudecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Haselnüsse mit dem Majoran und Zitronenabrieb mischen und würzen. Das Filet abrausen, trocken tupfen und mit Salz bestreuen.

In 2 gleich große Stücke schneiden und eine Seite in die Haselnusssmischung drücken. Öl in eine Pfanne geben und den Fisch auf der Nusskruste braten, wenden und 8 Minuten im Backofen backen.

Petersilie abrausen, trocken wedeln und kleinhacken und in das Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:

150 g festkochende Kartoffeln.
 100 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln würfeln und in der Pfanne mit Sonnenblumenöl zu krossen Würfeln frittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotbarsch mit Nusskruste und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.



Janice Lau

Kokossuppe mit Huhn und vietnamesischen Spießen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kokossuppe: Das Hähnchenfleisch in kleine Würfel schneiden, mit 2 EL Fischsauce mischen und ziehen lassen. Galgant schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronengras abbrausen und in der Länge halbieren und dann in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten abbrausen und vierteln. Kokosmilch mit Fond im Topf mischen und heiß werden lassen. Galgant, Zitronengras und Chili dazugeben. Alles etwa 10 Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen. Die Hähnchenwürfel und die Tomaten darunter mischen und alles weitere 5 Minuten leise köcheln lassen. Restliche Fischsauce und Zucker dazu geben. Mit Limettensaft abschmecken. Inzwischen den Koriander abbrausen und trockenwedeln, die Blättchen von den Zweigen zupfen. Suppe abschmecken und mit den Korianderblättchen bestreuen.

200 g Hähnchenbrustfilet
 4 EL Fischsauce
 1 Galgant
 8 Cocktailtomaten
 4 Limetten
 2 Stangen Zitronengras
 3 Zweige Koriander
 1 kleine rote Chilischote
 400 ml Kokosmilch
 500 ml Geflügelfond
 1 TL Zucker

Für die Vietnamesischen Spieße: Pilze trocken säubern und die harten Stängel entfernen. Chili fein hacken und mit der Fischsauce mischen. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und zwischen Folie hauchdünn klopfen. Auf beiden Seiten mit Fischsauce bestreichen. Die Kräuter abbrausen und trocken wedeln, die Blättchen abzupfen und auf die Fleischscheiben verteilen, zu Röllchen drehen. Holzspieße ölen und abwechselnd Fleischröllchen und Pilze aufstecken. Die Spieße in einer Pfanne anbraten. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und mitbraten.

100 g Shiitake-Pilze
 200 g Hähnchenbrustfilet
 2 Frühlingszwiebeln
 1 kleine rote Chilischote
 2 EL Fischsauce
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Bund Asia Minze
 1 Bund Thai-Basilikum
 1 Bund Koriandergrün

Die Kokossuppe mit Huhn in Schüsseln füllen und zusammen mit den vietnamesischen Spießen anrichten und servieren.