

| Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2017 |
Finalmenü von Mario Kotaska



Mario Kotaska

Zweierlei Tatar mit „Rievkooche“

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinder-Tatar:
 50 g Rinderfilet
 1 TL Kapern
 1 Sardelle
 ½ Schalotte
 1 TL Petersilie
 ¼ TL grober Senf
 ¼ TL Ketchup
 1 Schuss Cognac
 etwas kaltgepresstes Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Rinderfilet fein würfeln und mit Kapern, Sardellen, Schalotte, Petersilie, Senf, Ketchup, Cognac und Olivenöl vermengen. Würzen und im Kühlschrank kalt aufbewahren.

Für das Lachs-Tatar:
 50 g Lachsfilet (ohne Haut)
 ½ Schalotte
 3 Zweige Dill
 1 Limette, (Saft und Schale)
 1 TL Creme Fraiche
 etwas kalt gepresstes Olivenöl

Schalotte abziehen und fein würfeln. Dill abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Limette auspressen und die Schale abreiben. Lachsfilet fein würfeln und mit der Schalotte, Dill, Saft und Abrieb der Limette, Crème Fraiche und Olivenöl vermengen. Anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Kartoffeln:
 4 mehlig kochende Kartoffeln
 1 Ei
 1 EL Haferflocken
 50 ml Sonnenblumenöl, zum
 Braten
 30 g Creme Fraiche
 4 Zweige Frisee
 1 Blatt Radicchio
 10 Zweige Ruccola
 1 Muskatnuss
 150 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend fein reiben und mit Salz und Muskat marinieren. Nun ausdrücken (den Saft aufheben) und mit Ei und Haferflocken vermengen. Den aufgefangenen Saft mit einem schnellen Schwung wegleeren und die sich auf dem Schüsselboden gebildete Stärke unter die Masse arbeiten. In Sonnenblumenöl in einer Pfanne schöne Rievkooche goldgelb ausbacken und anschließend auf einem Küchenpapier entfetten. Salate abbrausen und trocken wedeln. Mit Olivenöl beträufeln.

Tatar dekorativ auf den Rievkooche anrichten und mit Crème Fraiche garnieren. Mit einigen marinierten Salatblättern umlegen.



Mario Kotaska

Krosses Zanderfilet auf Rahmkraut mit gebackener Flönz

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|---|---|
| <p>Für das Zanderfilet auf Rahmkraut:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 Zanderfilets à 130 g (mit Haut) 200 g Sauerkraut 200 ml Sahne 2 Zweige Majoran 4 Zweige Thymian 1 Zehe Knoblauch Olivenöl, zum Anbraten 10 g Butter zum Nachbraten Zucker, zum Abschmecken 1 Muskatnuss 10 g Mehl zum Bestäuben Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle | <p>Für das Rahmsauerkraut die Sahne mit Abrieb einer Muskatnuss, Zucker und zwei Thymianzweigen in einem Topf auf die Hälfte einreduzieren, Sauerkraut hinzugeben und ganz langsam cremig einkochen. Das Rahmsauerkraut mit gezupftem Majoran verfeinern (einige Blättchen für die Sauce aufheben) und abschmecken.</p> <p>Für das Zanderfilet den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite leicht mehlieren und auf der Hautseite in einer Pfanne in Olivenöl mit Thymian und Knoblauch braten. Zum Schluss die Butter aufschäumen und so goldgelb fertig braten. Ein letztes Mal wenden.</p> |
| <p>Für die Flönz:</p> <ul style="list-style-type: none"> 100 g Flönz 1 Ei 20 g Panko 10 g Mehl 20 ml Sonnenblumenöl 80 ml Kalbsjus (Kein Fond) abgebunden 40 ml roter Portwein 1 EL scharfer Düsseldorfer Senf | <p>Die Flönz (bis auf ganz wenig) in fingerdicke Balken schneiden und wie ein Schnitzel in Mehl, Ei und Panko panieren. In Sonnenblumenöl in einer Pfanne ausbraten, entfetten und anrichten.</p> <p>Den Rest der Flönz in der Kalbsjus mit Portwein schmelzen und zum Schluss mit Senf schärfen. Die verbliebenen Majoranblättchen unterziehen.</p> |

Den Zander mit der Haut nach oben auf dem Sauerkraut anrichten. Gerne einen der mitgebratenen Thymianzweige mit anrichten und zusammen mit der Flönz servieren.