

| Die Küchenschlacht – Menü am 04. Mai 2017 |
Mottotag „Dips, Cremes und Pestos“ mit Mario Kotaska



Ruth von Gostomski

Kartoffelecken, Karottenpommes und Nachos mit Dip-Provence und Zitronen-Kresse-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelecken und Karottenpommes:

- 3 große mehlig kochende Kartoffeln
- 3 Karotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 125 g Parmesan
- 100 g Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen und abtupfen. Mit Schale in Spalten schneiden. Karotten schälen, von den Enden befreien und in Stifte schneiden. Knoblauch abziehen und würfeln. Parmesan mit einer Vierkantreibe reiben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Olivenöl, Knoblauch, Parmesan und Rosmarin in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln und Karotten gut darin schwenken und auf einem Backblech mit Backpapier in den Ofen geben. Für 20 Minuten garen lassen.

Für die Nachos:

- 200 g Maismehl
- 100 g Mehl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Olivenöl, für den Teig
- 1 TL Salz

Das Maismehl mit Mehl, 200 ml Wasser und Öl vermengen, und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ausrollen und zu Dreiecken schneiden. Nachos in der Fritteuse goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Paprikapulver und Salz schwenken.

Für den Dip-Provence:

- 1 Zitrone
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Eier
- 75 ml Sahne
- 75 ml Olivenöl
- 4 EL Kapern
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit Sahne und Öl mischen. Schalotten und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Eier 10 Minuten kochen. Eier pellen und mit Kapern kleinschneiden. Schalotten, Knoblauch, Ei und Kapern in die Zitronen-Sahne geben und vermengen. Schnittlauch und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken, mit Tomatenmark zum Dip geben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Zitronen-Kresse-Dip:

- 1 Zitrone
- 150 ml Sahne
- 150 ml Schmand
- 1 Kästchen Kresse
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone abreiben und Abrieb einer Hälfte bei Seite stellen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Sahne, Schmand, Zitronenabrieb und Zitronensaft vermengen. Kresse abbrausen, trockenwedeln und abschneiden. Zum Dip mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelecken, Karottenpommes und Nachos mit Dip-Provence und Zitronen-Kresse-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Bahnsen

Miesmuscheln mit Curry-, Knoblauch- und Cocktail-Dip, Blätterteigstangen und geschmolzenen Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Miesmuscheln: Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Knoblauch abziehen und mit dem Messerrücken platt drücken. Öl in der Wokpfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer, Nelken und Wacholderbeeren anrösten. Mit Weißweinessig und Fond ablöschen. Dill, Thymian und Rosmarin waschen, trockenwedeln, kleinhacken und dazugeben. Mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen. Den Sud kochen lassen. Miesmuscheln putzen und im kräftig kochenden Sud 10 Minuten kochen. Die Miesmuscheln sind gar, wenn sie sich öffnen.

1 kg Miesmuscheln
 2 Zwiebeln
 1 Zehe Knoblauch
 1 EL Weißweinessig
 500 ml Gemüsefond
 1 Zweig Dill
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 3 Lorbeerblätter
 3 Nelken
 3 Wacholderbeeren
 1 EL Rapsöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Für die Mayonnaise: Die Eier aufschlagen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Senf in einem hohen Gefäß schaumig pürieren. Tröpfchenweise das Öl hinzugeben und weiterhin pürieren. Dies solange wiederholen, bis die Masse eine feste Konsistenz annimmt. Limetten halbieren und auspressen. Limettensaft, Zucker und Salz zur Mayonnaise dazugeben und abschmecken. Entstandene Mayonnaise in drei Portionen aufteilen.

4 Eier
 3 Limetten
 1 TL Dijonsenf
 300 ml Rapsöl
 ½ TL Zucker
 1 Prise Salz

Für den Cocktaildip: Eine Portion Mayonnaise mit Tomatenmark vermengen. Dip mit Apfelessig und Zucker abschmecken.

1 Portion Mayonnaise (siehe oben)
 2 TL Tomatenmark
 ½ TL Apfel-Essig
 1 Prise Zucker

Für den Currydip: Die Mango schälen, vom Kern befreien und Fruchtfleisch kleinwürfeln. Eine Portion Mayonnaise mit Crème fraîche und Currypulver mischen. Mangowürfel hinzugeben und in einer Moulinette cremig rühren pürieren. Mit Zucker abschmecken.

1 Portion Mayonnaise (siehe oben)
 ½ Mango
 1 EL Crème fraîche
 1 TL Currypulver
 1 Prise Zucker

Für den Knoblauchdip: Den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und mit Salz und Öl zerdrücken. Eine Portion Mayonnaise mit Crème fraîche vermengen und nach und nach Knoblauch hinzugeben.

1 Portion Mayonnaise (siehe oben)
 1 Zehe Knoblauch
 1 EL Crème fraîche
 Olivenöl, zum Abschmecken
 1 Prise Salz

Für die Blätterteigstangen: Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ei aufschlagen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Eine Blätterteigplatte mit Eigelb einstreichen, mit Sesamkörner bestreuen und mit einer Prise Salz bestreuen. Die zweite Blätterteigplatte darauf legen und 1 cm große Streifen schneiden. Diese einmal in sich drehen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Stangen mit Eigelb bestreichen und mit Sesamkörner bestreuen. Für 17 Minuten im Backofen knusprig backen.

Für die geschmolzenen Tomaten: Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wasser in einem Topf erhitzen. Cocktailtomaten anritzen und in das kochende Wasser geben. Wenn sich die Haut löst, aus dem Wasser schöpfen und in kaltes Wasser geben, um die Haut ablösen zu können. Knoblauch abziehen und kleinhacken, mit Salz bestreuen und Öl beträufeln, und mit dem Messer zerdrücken. Thymian abrausen und trockenwedeln. Tomaten in Knoblauch, Thymian und Öl marinieren, in eine Auflaufform geben und für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Miesmuscheln mit Curry-, Knoblauch- und Cocktail-Dip, Blätterteigstangen und geschmolzene Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.



Rebecca Hintereck

Rinderfilet mit Rote-Bete-Creme, grünem Spargel und Rosmarin-Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

- Für das Filet:** Den Ofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
 1 Rinderfilet à 400g Das Rinderfilet waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Olivenöl in eine kalte Pfanne geben und von allen Seiten kurz anbraten. Das Filet für 30 Minuten im Ofen auf einem Gitterrost garen. Die Fleischpfanne erneut mit Ghee erhitzen. Knoblauch andrücken und mit Rosmarin in die Pfanne geben. Fleisch darin bei mittlere Stufe nochmal kurz anbraten ausgelassenem Ghee beträufeln.
 1 Zehe Knoblauch
 2 Zweige Rosmarin
 50 g Ghee
 2 EL Olivenöl
 Grobes Meersalz, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kartoffelwürfel:** Die Kartoffeln schälen und würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Kartoffeln darin für 6 Minuten goldbraun anbraten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch und dazugeben und mit anbraten. Mit Salz abschmecken.
 200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
 1 Zehen Knoblauch
 1 Zweig Rosmarin
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
- Für die Rote-Bete-Creme:** Die Rote Bete in grobe Stücke schneiden und in einem Mixer zerkleinern. In einem Topf Rote-Bete, Milch und Sahne aufkochen. Likör und Wein hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren Agar Agar beimengen. In einer flachen Form verteilen und kaltstellen. Die erkaltete Creme pürieren und saure Sahne unterrühren. In einen Sahnesyphon füllen und kaltstellen.
 2 vorgekochte Knollen rote Bete
 100 ml Milch
 70 ml Sahne
 1 EL saure Sahne
 50 ml Portwein
 2 EL schwarze Johannisbeerlikör
 6 g Agar Agar
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Spargel:** Die Spargelspitzen abschneiden und der Länge nach halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Fond und Butter hinzugeben und abgedeckt für 5 Minuten bissfest bei mittlerer Hitze garen.
 200 g grüner Spargel
 80 ml Rinderfond
 1 EL Butter
 2 EL Rapsöl
 1 Prise Zucker
 Grobes Meersalz, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:**
 9 kleine essbare Blüten

Das Rinderfilet mit Rote-Bete-Creme, grünem Spargel und Rosmarin-Kartoffelwürfel mit Kresse und Blüten garnieren und auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Prien

Lachstatar mit Avocado-, Auberginen- und Mango-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar:

1 Lachsfilet à 300 g, ohne Haut
 1 Schalotte
 1 Limette
 1 TL Sesamöl
 1 EL Sojassauce
 gemahlener weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Den Lachs waschen und trockentupfen. Vom Fett befreien und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und feinhacken. Lachs, Schalotten, Öl und Sojassauce miteinander vermengen. Limette halbieren und auspressen. Saft unter das Tartar geben und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Avocado-Creme

1 Avocado
 1 Zitrone
 1 Zehe Knoblauch
 1 TL Crème fraîche
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fleisch aus der Schale entnehmen. Avocadofleisch mit einer Gabel zerkleinern. Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Zitronensaft mit Crème fraîche und Avocado zu einer Creme vermengen. Knoblauch abziehen, pressen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Auberginen-Creme:

1 Aubergine
 2 EL Zitronensaft
 1 Zehe Knoblauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 2 EL Tahina (Sesampaste)
 2 EL Olivenöl
 Kumin, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aubergine vom Stunk befreien, halbieren, die Haut mit einer Gabel einstechen und die beiden Hälften mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech mit Backpapier geben. Auberginenhälften für 20 Minuten im Ofen backen. Wenn sich die Schale leicht einstechen lässt, das Auberginenfleisch auskratzen. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft mit Auberginenfleisch, Olivenöl und Sesampaste mischen. Knoblauch abziehen, pressen und zur Auberginencreme geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter die Creme heben.

Für die Mango-Creme

1 Mango
 1 rote Chilischote
 100 g Mascarpone
 100 g Joghurt, 3,5 % Fett
 3 EL Olivenöl
 1 TL Fischesauce
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern befreien und in grobe Stücke schneiden. Chilischote längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und grob hacken. Fruchtfleisch, Chili und Öl in eine Schüssel geben und mit Fischesauce durchmengen. Pürieren und Mascarpone und Joghurt unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 TL (Lachs-) Kaviar
 2 grüne Oliven
 2 schwarze Oliven
 1 Granatapfel

Den Granatapfel halbieren und 1 TL Kerne auslösen.

Lachstatar mit Avocado-, Auberginen- und Mango-Creme mit schwarzen und grünen Oliven, Lachskaviar und Granatapfelkernen garnieren und auf Tellern anrichten und servieren.