

**| Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2017 |**  
**Finalmenü mit Mario Kotaska**



**Final-Vorspeise von Mario Kotaska**

**Sauerampfer-Suppe mit gebratenem Kaninchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

50 g Sauerampfer  
 4 Schalotten  
 2 Zehen Knoblauch  
 6 cl Weißwein  
 300 ml Geflügelfond  
 50 ml Sahne  
 1 Zitrone (Abrieb)  
 Butter, zum Braten und  
 Abschmecken  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, und darin Schalotten und Knoblauch hellbraun anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren lassen. Mit Geflügelfond auffüllen und nochmal leicht einreduzieren. Sauerampfer abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Mit Butter und Sahne hinzugeben und pürieren. Schale einer Zitrone abreiben. Mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für das Kaninchen:**

2 Kaninchenrückenfilets à 60 g  
 2 Parmaschinken, in Scheiben  
 50 g Butter  
 Olivenöl, zum Braten  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kaninchen mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit Parmaschinken ummanteln. Butter in einem Topf erhitzen und aufschäumen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kaninchenfilets mit aufgeschäumter Butter und Rosmarin am Zweig glasig braten. Das Fleisch tranchieren.

Sauerampfersüppchen mit gebratenem Kaninchen auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptspeise von Mario Kotaska

## Gekrüterte Perlhuhnbrust mit Morchel-Risotto und zweierlei Spargel

Zutaten für zwei Personen

### Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste á 180 g, mit  
Haut und Knochen  
3 Zweige Estragon  
2 Zweige Basilikum  
1 Zweig Blatt Petersilie, glatt  
Olivenöl, zum Braten  
Butter, zum Braten  
Zucker, zum Abschmecken Salz,  
aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für das Risotto:

100 g Risotto-Reis  
100 g Morcheln, frisch  
2 Schalotten  
5 Zweige glatte Blatt Petersilie  
1 EL Olivenöl  
50 ml Weißwein  
20 g Ghee  
2 cl Sherry  
500 ml Geflügelfond  
30 g Parmesan

### Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel  
2 Stangen grüner Spargel  
Kerbel, zum Garnieren  
10 g Ghee  
Butter, zum Glasieren  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnbrust waschen und trockentupfen. Die Haut vorsichtig vom Fleisch einschneiden und anheben, dass eine Tasche entsteht. Estragon, Basilikum und Blatt Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Kräuter von den Stielen befreien und grob hacken. Stiele bei Seite legen und Blätter unter die Haut der Perlhuhnbrust schieben. Im Backofen das Fleisch auf dem Gitter für 25 Minuten vorgaren. Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und Perlhuhnbrust gemeinsam mit Kräuterstielen auf der Hautseite knusprig braten und anschließend tranchieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotten mit Reis anglasieren. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einreduzieren lassen. Geflügelfond in einen weiteren Topf erhitzen. Den kochenden Geflügelfond Kelle für Kelle unter ständigem Rühren zum Risotto geben und für etwa 18 Minuten al dente garen. Morcheln waschen und trockentupfen. Ghee in einer Pfanne erhitzen und Morcheln darin anschwitzen. Mit Sherry ablöschen. Parmesan reiben und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Risotto mit Parmesan cremig rühren und Morcheln sowie Petersilie unterheben.

Den weißen Spargel komplett schälen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Grünen und weißen Spargel in Wasser mit Salz und Zucker in einem Topf bissfest erhitzen. Ghee und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und beide Spargelsorten darin glasieren. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken.

Gekrüterte Perlhuhnbrust mit Morchelrisotto und zweierlei Spargel mit Kerbel garnieren und auf Tellern anrichten und servieren.