

**| Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2017 |**  
**Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska**



**Andrea Schönfelder**

**Hühnerfrikassee-Risotto**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

- 2 Hähnchenbrustfilets, à 140 g (küchenfertig)
- 250 g Risotto-Reis
- 200 g braune Champignons
- 2 große Möhren
- 200 g TK-Erbsen
- 200 g grüner Spargel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 300 ml Geflügelfond
- 300 ml Spargelfond
- 100 ml trockener Weißwein
- 150 g Parmesan
- 100 g Butter
- 2 EL Pinienkerne, zum Garnieren
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Neutrales Öl, zum Frittieren

Einen Topf aufstellen und die Brühe darin erhitzen. Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Champignons putzen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Hähnchenbrust-Stücke sowie die Champignons darin ca. 3 Minuten lang rundherum kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Nun die Zwiebeln und den Knoblauch in den gleichen Topf geben und in Butter anschwitzen. Reis zugeben und ca. 2 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Nach und nach immer wieder eine Kelle Fond unter Rühren hinzufügen, bis all die Brühe vom Reis aufgenommen ist. Zwischendurch die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Vom grünen Spargel das untere Drittel entfernen und klein schneiden. Nach etwa 10 Minuten Garzeit die Möhren mit ins Risotto geben. Das Hähnchen, die Erbsen, den Spargel und die Champignons erst ganz zum Schluss unter das Risotto rühren und alles noch ca. 3 Minuten weiter köcheln lassen. Parmesan fein reiben und zusammen mit der Butter unter das Risotto rühren. Zitrone halbieren, ca. 1 TL Zesten abreiben, dann Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Risotto mit Zitronensaft und Abrieb abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Hühnerfrikassee-Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit Pinienkernen garnieren und servieren.



**Andrea Schönfelder**

## **Chocolate-Chip-Cookies mit Macadamia-Nüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Cookies:**

- 170 g weiche Butter
- 135 g brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Vanille-Extrakt
- 280 g Mehl (Typ 550)
- 1 ½ TL Maisstärke
- 1 TL Backsoda
- 50 g Zartbitterschokolade
- 50 g bunte Schokolinsen
- 75 g Macadamia-Nüsse, gesalzen
- Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:**

- 300 ml Milch

Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Stärke, Backsoda und Salz vermischen. Butter schmelzen mit Zucker mixen. 1 Ei trennen, Eigelb, das übrige Ei und das Vanille-Extrakt unter den Butter-Zucker-Mix rühren, mit dem Mehl-Mix vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig zu kleinen Bällchen formen (je Ball ca. 3 EL Teig) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Schokolade und Nüsse in grobe Stücke hacken und mit den Schokolinsen auf den Bällchen gleichmäßig verteilen. Kekse für ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Milch in zwei Gläser füllen.

Chocolate-Chip-Cookies mit Macadamia-Nüssen auf Tellern anrichten, Milch dazureichen und servieren.



**Sabine Strebel-Vogt**

## **Kalbssteak mit Pilz-Sauce, Möhren und Kräuter-Kartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kalbssteak:**

2 Kalbssteaks à 180 g  
 1 EL Mehl  
 1 TL Edelsüßpaprika  
 2 EL Butterschmalz, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Sauce:**

150 g frische Morcheln  
 1 Zwiebel  
 100 ml trockener Weißwein  
 2 EL Cognac  
 2 EL Schmand  
 1 EL Mehl  
 30 g Butter  
 1 Msp. Edelsüßpaprika  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Kartoffelstampf:**

500 g mehlig kochende Kartoffeln  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 3 EL Papsöl  
 Frische Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Möhren:**

6 Fingermöhren, mit Grün  
 2 Knoblauchzehen  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 1 EL Butter, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Mehl bestäuben. Butter in einer Pfanne erhitzen und Steaks darin unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf dem Gitterrost im vorgeheizten Ofen zu Ende garen lassen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Morcheln verlesen, putzen und je nach Größe halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel und die Morcheln darin anschwitzen. Mit Cognac und Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen. Schmand einrühren, Sauce kurz aufkochen lassen. Zum Binden Mehl und kalte Butter in Flöckchen zugeben, einrühren und die Sauce nochmals kurz aufkochen lassen und zuletzt mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser gar kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, mit dem Rapsöl, Salz und Pfeffer in einer Moulinette mixen. Kartoffeln mit dem Petersilien-Öl-Mix grob zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Möhren waschen, schälen und den Grün-Ansatz dran lassen. Knoblauch abziehen und pressen. In einer Pfanne Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen, Karotten zugeben, darin unter Wenden ca. 5 Minuten weich dünsten. Am Schluss den Knoblauch kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbssteak mit Pilz-Sauce, Möhren und Kräuter-Kartoffelstampf auf Teller anrichten und servieren.



**Sabine Strebel-Vogt**

## Himbeer-Clafoutis

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Clafoutis:**

250 g Himbeeren  
 6 EL Zucker  
 2 EL Himbeergeist  
 2 Eier  
 1 Prise Salz  
 1 ½ Tropfen Vanille-Aroma  
 50 g Mehl  
 3 ½ EL Schlagsahne  
 ½ TL Puderzucker  
 Butter, zum Einfetten der Förmchen

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Himbeeren verlesen, evtl. waschen. Mit 3 EL Zucker und Himbeergeist mischen, kurz ziehen lassen. Eier, Salz, 2 EL Zucker und Aroma schaumig schlagen. Mehl und Sahne kurz unterrühren. Hälfte Himbeeren in 2 kleine gefettete ofenfeste Förmchen füllen. Masse darauf streichen. Rest Himbeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen, eventuell die letzten Minuten abdecken. Mit Puderzucker bestäuben.

Himbeer-Clafoutis auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.



**Madeline Ernst**

## **Kaninchen-Kohlroulade mit Kartoffelstroh und Walnuss-Ricotta**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für die Roulade:**

1 ausgelöster Kaninchenrücken,  
am Stück, ca. 300 g  
½ Spitzkohl  
6 Scheiben grüner Speck  
50 g getrocknete Tomaten, in Öl  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Für das Kartoffelstroh:**

3 festkochende Kartoffeln  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Weißer Pfeffer, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

#### **Für den Ricotta:**

200 g Ricotta  
50 g Walnüsse  
½ Chilischote  
2 EL Walnussöl  
1 EL Puderzucker  
1 EL Honig  
Salz, aus der Mühle

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rücken darin von allen Seiten kräftig anbraten. Spitzkohl putzen, Strunk entfernen und äußere Blätter lösen und auf eine Folie geben. Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Auf den Spitzkohlscheiben gleichmäßig verteilen. Tomaten grob hacken, ebenso darauf verteilen. Kaninchen an einen Rand legen und nun alles mit Hilfe der Folie zu einer Roulade aufrollen. Folie abziehen und mit Küchengarn festbinden. Im Kaninchenbratensatz nochmals kräftig anbraten, Dann herausnehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen und zum Anrichten in Scheiben schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. In Wasser einlegen, gut ausdrücken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelraspel darin goldbraun frittieren. Alternativ in einer Fritteuse frittieren. Kartoffelstroh auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Walnüsse darin wenden. Kurz abkühlen lassen und dann grob hacken. Chilischote halbieren, Kerne auskratzen, Schote klein hacken. Ricotta, Öl, Walnüsse und Honig verrühren. Mit Salz und Chili würzen.

Kaninchen-Kohlroulade mit Kartoffelstroh und Walnuss-Ricotta auf Tellern anrichten und servieren.



**Madeline Ernst**

## **Gebackene Apfelspalten in Weinteig mit Zitronen-Zabaione**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Apfelspalten:**  
 200 g Mehl  
 150 ml Milch  
 100 ml Riesling  
 2 TL Honig  
 1 Ei  
 1 Prise Salz  
 1 Apfel (Elster)  
 1 TL Zimt  
 5 EL Zucker  
 500 g Butterschmalz, zum Ausbacken

**Für die Zabaione:**  
 3 Eier  
 1 Zitrone  
 40 g Zucker  
 150 ml Weißwein  
 4 Blätter Minze

Milch, Riesling, Honig, Ei und Salz miteinander vermengen und das Mehl unterheben. Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Dann den Apfel in Ringe schneiden und in den Teig tunken. Butterschmalz erhitzen und die getunkten Apfelscheiben darin goldbraun ausbacken. Alternativ können die Apfelspalten in einer Fritteuse goldbraun frittiert werden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Ein Wasserbad aufsetzen (darf nicht kochen). Minze abrausen, trockenwedeln und Blättchen fein hacken. Ca. 1 TL Zitronenzesten fein abreiben. Eier trennen. In einem Schlagkessel Eigelbe, Zesten, Minze und den Zucker cremig aufschlagen. Nach und nach den Wein unterschlagen, bis eine luftige-cremige Konsistenz entsteht.

Gebackene Apfelspalten in Weinteig mit Zitronen-Zabaione auf Tellern anrichten und servieren.