

| Die Küchenschlacht – Finalgericht am 1. Dezember 2017 | Ehemaligen Advents-Special mit Mario Kotaska



Mario Kotaska

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kürbis-Birnen-Curry und Limettenreis

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust: Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste à 200 g (mit Haut) Die Entenbrüste von Sehnen befreien und die Haut rautenförmig fein einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf einem Rost im Backofen rosa garen und erst zum Schluss in einer Pfanne auf der Hautseite mit etwas Rosmarin kross braten. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen und mit Fleur de Sel würzen.

1 Zweig Rosmarin
1 TL Fleur de Sel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Curry: Den Kürbis entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Birne

abbrausen, trocken tupfen, schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Die rote Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Sesamöl farblos anschwitzen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Chili halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Beides zur Zwiebel-Pfanne hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Curry bestäuben und mit Birnsaft und Fischsauce ablöschen. Kürbiswürfel darin schmoren und je nach Reifegrad die Birnenwürfel mitlaufen lassen. Mit einem Schuss Kokosnussmilch sämig köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Koriander, Korianderkörnern und Frühlingslauch verfeinern. Geröstete Cashewkerne unterheben.

¼ Hokkaido-Kürbis
1 reife Birne
4 Shiitakepilze
½ rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Stangen Frühlingslauch
1 Schote Chili
50 ml Birnsaft
4 Zweige Koriander
1 EL geröstete Cashewnüsse
100 ml Kokosnussmilch
2 TL Fischsauce
2 EL geröstetes Sesamöl
geröstete Korianderkörner, aus der Mühle
1 TL Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Shiitakepilze putzen, kreuzförmig einschneiden, würzen und ohne Stiel in einer Pfanne sanft braten.

Für den Reis: Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Reis mit der doppelten Menge Wasser zusammen mit Salz, Limonenblättern und Sternanis kochen und mit Limettenschale und Limettensaft abschmecken.

80 g Basmatireis
2 Limettenblätter
1 Sternanis
1 Limette
Salz, aus der Mühle

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kürbis-Birnen-Curry und Limettenreis auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja: Nutzte die Grundzutat Chili, um die Entenbrust zu würzen. Knoblauch kam zu den Pilzen. Die Kokosraspel vermengte sie mit dem Reis.
Chili, Knoblauch
Sesam
Kokosraspel

Nick: Zitronengras und Ingwer kochte Nick im Curry mit. Der Safran kam in den
Zitronengras Reis.
Ingwer
Safran

| Die Küchenschlacht – Zusatzgericht von Mario Kotaska |



Mario Kotaska

Radicchio-Pancetta-Salat mit gratinierten Gorgonzola-Birnen und Petersilien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die gratinierten Birnen:

2 reife Birnen
100 g Gorgonzola
1 Eigelb
20 g Panko
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. Birnen abbrausen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften aushöhlen. Gorgonzola, Eigelb und Panko mit einer Gabel zerquetschen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Masse in die ausgehöhlten Birnen füllen und im vorgeheizten Ofen goldgelb gratinieren.

Für das Pesto:

40 g geröstete Cashewkerne
20 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie
100 ml Olivenöl

Den Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Nüsse, Parmesan, Olivenöl und Petersilie in einer Moulinette zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Radicchio-Pancetta-Salat:

1 Kopf Radicchio Tardivo
4 dünne Scheiben Pancetta
20 ml weißer Balsamicoessig
Olivenöl, zum Braten

Radicchio waschen, halbieren, Strunk keilförmig herausschneiden. Blätter in Streifen schneiden. Pancetta in einer Pfanne mit Olivenöl kross braten und entfetten. Herausnehmen und beiseite stellen. In derselben Pfanne die Spitzen des Radicchio ansautieren. Anschließend mit dem Pancetta vermengen und mit weißem Balsamico marinieren.

Radicchio-Pancetta-Salat mit gratinierten Gorgonzola-Birnen und Petersilien-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.