

| Die Küchenschlacht - Menü am 29. Dezember 2016 | *Dreierlei Partyhäppchen mit Mario Kotaska*



1. Dreierlei Party-Häppchen: „Makrelen-Tatar mit Apfel-Blutwurst-Taler und gerösteten Pinienkernen“ von Heinz Günther Adolphs

Zutaten für zwei Personen

Für die Taler:

100 g Blutwurst am Stück
1 großer Apfel
3 EL Rapsöl, zum Anbraten

Für das Tatar:

1 Makrelenfilet ohne Haut à 100 g
1 Limette
1 EL Limettenöl
1 EL Butter
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

Zubereitung

Für das Tatar Fischfilet waschen, trockentupfen und fein hacken. Mit Limettenöl, Salz, Pfeffer und Limettenabrieb würzen. Das Tatar in ein Schälchen geben und kühl stellen.

Vom Apfel und von der Blutwurst jeweils quer eine 0,7 Zentimeter dicke Scheibe schneiden. Die Apfelscheibe mit dem Anrichtring, ausstechen. Das Innere der Apfelscheibe mit dem kleineren Ring ausstechen. Mit dem kleineren Ring eine Scheibe von der Blutwurst ausstechen. Diese in die Öffnung der Apfelscheibe drücken und den fertigen Taler in der Pfanne in Rapsöl von beiden Seiten sanft anbraten.

Für die Garnitur Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten.

Auf das gekühlte Makrelentatar den gebratenen Apfel-Blutwurst Taler legen und einige geröstete Pinienkerne darüber streuen. Mit Schnittlauch das Häppchen dekorieren.

Gebratene Apfel-Blutwurst-Taler mit Makrelen-Tatar und gerösteten Pinienkernen auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei Party-Häppchen: „Gurken-Gin-Cocktail“ von Heinz Günther Adolphs

Zutaten für zwei Personen

Für den Cocktail:

½	Salatgurke
20 ml	Gin
200 ml	Tonic Water
½	Zitrone
1 TL	Zucker
2 Zweige	Minze
2 Zweige	Thymian

Zubereitung

Die Gurke schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Zucker und zehn Milliliter Gin im Mixer fein pürieren. Durch ein Sieb passieren. Ein hohes Glas mit gestoßenem Eis füllen. Den aufgefangenen Gurkensaft eingießen. Minze und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zitrone mit warmem Wasser waschen. Zitrone in Spalten schneiden. Zwei Minzblätter, Thymian und eine Zitronenspalte ins Glas legen und mit Tonic Water auffüllen. Mit einem Barlöffel durchrühren.

Den Gurken-Gin-Cocktail im Glas anrichten und servieren.



3. Dreierlei Party-Häppchen: „Flambierte Honig-Ananas mit dunkler Ganache“ von Heinz Günther Adolphs

Zutaten für zwei Personen

1	kleine Ananas
100 g	dunkle Schokolade (70% Kakao)
100 ml	Sahne
1 EL	Honig
1	Vanilleschote
20 ml	Cognac, zum Flambieren

Zubereitung

Die Schokolade in Würfel brechen. Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Schokolade in eine kleine Schale legen, mit der Sahne übergießen und schmelzen lassen. Schokolade in ein Glas füllen und sofort kalt stellen.

Ananas schälen und in Stücke schneiden. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und in einer Pfanne mit Honig und den Ananaswürfeln anbraten. Mit Cognac begießen und mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Flambierte Honigananas auf die gekühlte Ganache platzieren und mit Ananasblattspitzen garnieren.

Flambierte Honig-Ananas mit dunkler Ganache servieren.



1. Dreierlei Partyhäppchen: „Tortilla-Muffins“ von Gudrun Holz

Zutaten für zwei Personen

Für die Muffins:

2	mehligkochende Kartoffeln
1 Scheibe	Speck
5	Champignons
100 g	mittelalter Gouda
1	Zwiebel
1	Ei
30 g	Butter
½ Bund	glatte Petersilie
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garen. Anschließend in Würfel schneiden.

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Champignons putzen und klein hacken. Speck würfeln und mit den Champignons zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Die Hälfte des Goudas in kleine Stücke schneiden und unterheben. Petersilie abbrausen und hacken. Ei aufschlagen und mit der Petersilie und den Kartoffelwürfeln dazu geben. Alles gut vermengen und in Backpapierförmchen im Muffinblech 15 Minuten im Ofen backen. Den Gouda reiben und Muffins damit bestreuen. Weitere fünf Minuten fertig backen.

Die Tortilla-Muffins auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei Partyhäppchen: „Kir Royal“ von Gudrun Holz

Zutaten für zwei Personen

Für den Drink:

450 ml Champagner
50 ml Creme de Cassis
2 Physalis, zur Garnitur

Für die Garnitur:

20 ml Grenadine
4 EL Zucker

Zubereitung

Für den Kir Royale den Champagner mit der Creme de Cassis verrühren, ohne dass dabei zu viel Kohlensäure verloren geht.

Für die Garnitur das Cocktailglas mit dem Rand einen halben Zentimeter tief in ein Schälchen mit Grenadine tauchen. Anschließend den nassen Rand in ein Schälchen mit Zucker tauchen, so dass er kleben bleibt.

Den Kir Royale im Cocktailglas anrichten mit Physalis garnieren und servieren.



3. Dreierlei Partyhäppchen: „Grießpudding mit Gewürzsirup“ von Gudrun Holz

Zutaten für zwei Personen

Für den Pudding:

500 ml fettarme Milch (1,5%)
50 g Grieß
1 Ei
3 EL Zucker

Für den Sirup:

10 getrocknete Aprikosen
125 ml Wasser
125 g Zucker
1 Vanilleschote
2 Sternanis
1 Zimtstange
3 Kardamomkapseln

Zubereitung

Für den Pudding Milch in einem Topf aufkochen, Grieß dazugeben und quellen lassen. Das Ei trennen. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu Schnee aufschlagen und unterheben. Kalt stellen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Für den Sirup Wasser, Zucker, Vanillemark, Sternanis und Kardamon drei Minuten aufkochen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Aprikosen dazugeben und 25 Minuten köcheln lassen.

Den Grießpudding mit Gewürzsirup auf Tellern anrichten und servieren.



1. Dreierlei Party-Häppchen: „Zucchini-Feta-Röllchen“ von Michel Reckhard

Zutaten für zwei Personen

Für die Feta-Röllchen:

2 Zucchini
2 Schalotten
200 g Feta
100 g gehackte Walnüsse
1 EL Rigani-Gewürz
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Zucchini waschen, Enden abschneiden und längs in Streifen hobeln. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Mit Küchenpapier abtupfen. Feta in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und klein würfeln. Zucchini-Streifen mit Salz und Pfeffer würzen und zur Hälfte mit Rigani bestreuen.

Ein paar zerkleinerte Walnüsse auf das hintere Drittel der Zucchini-Streifen geben. Einen Fetawürfel auf je einen Zucchini-Streifen legen (am Rigani-bestreuten Ende) und aufrollen. Mit einem Holzspießchen befestigen, eventuell überstehende Zucchini abschneiden. Zucchini-Feta-Häppchen in der Pfanne mit Olivenöl und Schalotten von beiden Seiten Goldbraun anbraten.

Zucchini-Feta-Röllchen auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei Party-Häppchen: „Heißer Rakomelo mit scharfer Honigmelone“ von Michel Reckhard

Zutaten für zwei Personen

Für den Rakomelo mit scharfer Honigmelone:

100 ml	Rakomelo
1	reife Honigmelone
½	Zitrone
3 EL	brauner Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Honigmelone aufschneiden, vom inneren befreien und in feine Schiffchen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den braunen Zucker und eine halbe Scheibe Zitrone dazugeben. Melonen-Schiffchen ganz leicht darin karamellisieren und mit schwarzem Pfeffer würzen. Mit einem Spritzer Zitrone versehen.

Den Rakomelo in einem Topf leicht erhitzen. In ein breites Glas zwei Melonenschiffchen und die Zitronenscheibe geben. Den heißen Rakomelo darüber gießen und servieren.



3. Dreierlei Party-Häppchen: „Feigen-Pfannkuchen“ von Michel Reckhard

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

150 g	Mehl
3	Eier
½	Zitrone
¼ L	Vollmilch
1 EL	Butter, zum Ausbacken
35 g	Zucker
1 Prise	Salz

Für die Feigen:

2	Feigen
4 TL	flüssiger Honig
1 TL	Cognac
1	Orange
2 Prisen	Zimt
2 EL	Zucker
1 EL	Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Mehl, Milch, Zucker und eine Prise Salz hinzugeben und zu einem Teig verrühren. In einer Pfanne Butter schmelzen lassen und einen Schöpflöffel an Teig hineingeben. Sobald auf der Oberfläche keine Feuchtigkeit mehr in Bewegung ist, den Pfannkuchen wenden. Den fertigen Pfannkuchen auf einen Teller legen und mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone verfeinern.

Für die Feigen den Honig, einen Esslöffel Wasser, Zimt und Zucker in einem Topf erhitzen, bis alles flüssig ist. Nun mit Cognac ablöschen. In der Zwischenzeit die Feigen waschen, den Stiel entfernen und achteln. Die Feigenstückchen nun zum Sud geben und drei bis fünf Minuten köcheln bis sich der Sud leicht rot färbt. Feigenstückchen dabei mehrmals wenden. Feigenstückchen und den Sud kurz abkühlen lassen. Mit Orangenabrieb abschmecken.

Pfannkuchen mit Feigen füllen und zu einer Tasche legen, Puderzucker durch ein Sieb darüber verteilen und servieren.



1. Dreierlei Partyhäppchen: „Polenta-Taler mit Riesengarnelen und Steinpilzen“ von Laura Bernhard

Zutaten für zwei Personen

Für die Polenta-Taler:

125 g Maisgrieß
1 Zehe Knoblauch
500 ml Gemüsefond
50 g Parmesan
20 ml Olivenöl
feines Salz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Riesengarnelen:

4 küchenfertige Riesengarnelen
2 Zehen Knoblauch
4 EL Olivenöl
1 TL Chilisalz
Salz, aus der Mühle

Für die Aioli:

250 ml Rapsöl
1 Ei
2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone
1 TL Senf
1 Msp. Cayennepfeffer
1 Msp. Zucker

Für die Steinpilze:

1 Schalotte
1 großen, frischen Steinpilz
100 ml Sahne
100 ml Pilzfond
3 Stängel Petersilie
100 g Cherrytomaten
Puderzucker, zum Abschmecken
Alter Balsamico, Zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Olivenöl, zum Anbraten

Für die Garnitur:

50 g Ackersalat
1 EL Balsamico
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker



Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Polenta-Taler Knoblauch abziehen. Fond mit Knoblauch und etwas Salz zum Kochen bringen. Maisgrieß unter ständigem Rühren zur kochenden Flüssigkeit geben und mit geriebenem Parmesan abschmecken. Die Hitze reduzieren und die Polenta bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren je nach Angabe auf der Packung garen lassen. Eine Auflaufform oder ein Backblech dünn mit Öl einstreichen. Polenta mit Salz und Pfeffer würzen und in die Auflaufform geben. Mit einem in Wasser getauchten Esslöffel oder Spachtel etwa zwei Zentimeter dick ausstreichen. Polenta abkühlen lassen. Erkaltete Polenta auf ein Arbeitsbrett stürzen. In Kreise, Dreiecke, Rauten oder jede beliebige andere Form schneiden. Jedes Polentastück dünn mit etwas Olivenöl einpinseln und in einer heißen Grillpfanne oder in einer beschichteten Pfanne drei bis fünf Minuten pro Seite grillen oder braten.

Für den ersten Belag Tomaten halbiert auf dem Backblech mit Puderzucker, Salz und Balsamico würzen und zehn Minuten in den Backofen geben.

Steinpilze putzen und würfeln. Anschließend Schalotten mit Olivenöl andünsten und gewürfelte Steinpilze mit anbraten.

Mit Fonds und Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und etwas Petersilie abschmecken.

Für den zweiten Belag die Aioli herstellen. Dafür Eier trennen und Eigelb in eine Schüssel geben, mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Nun nach und nach mit einem Schneebesen das Öl untermischen, zum Anfang sehr langsam. Die ganze Masse muss allmählich die Konsistenz einer cremigen Mayonnaise annehmen. Zum Schluss dann Zitrone auspressen und Knoblauch abziehen, hacken. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Cayennepfeffer nach Belieben abschmecken.

Garnelen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Mit Salz und Chilisalz würzen.

Polentataler einmal mit Steinpilzen und Tomaten belegen und einmal mit Aioli und Garnelen.

Für die Garnitur etwas Ackersalat mit Essig, Olivenöl, Salz und Zucker anmachen.

Polenta-Taler mit Salat auf Tellern anrichten und servieren.



2. Dreierlei Partyhäppchen: „Mokka de luxe“ von Laura Bernhard

Zutaten für zwei Personen

40 ml	Eierlikör
2 EL	Espressopulver
100 ml	Milch
	Pistazienmehl, zum Garnieren
	Kakaopulver, zum Garnieren

Zubereitung

Den Mokka mit dem Espressopulver in der Mokkamaschine zubereiten. Den heißen Espresso in eine Tasse füllen und Eierlikör dazu geben. Milch aufschäumen und Kaffee damit übergießen.

Mokka de luxe mit Kakaopulver und Pistazienmehl bestreuen und heiß servieren.



3. Dreierlei Partyhäppchen: „Struffoli mit Champagner-Eis“ von Laura Bernhard

Zutaten für zwei Personen

Für die Struffoli:

200 g	Mehl
2	Eier
2 EL	Anisschnaps
25 g	Butter
1 EL	Zucker
1	Orange, davon 1 EL geriebene Schale
1	Zitrone, davon 1 EL geriebene Schale
15 g	Orangeat
15 g	Zitronat
100 g	cremiger Honig
3 EL	bunte Zuckerperlen
1 Prise	feines Salz

Für das Champagner-Eis

150 ml	Champagner
200 g	saure Sahne
150 g	Sahne
100 g	Joghurt
1 EL	feiner Zucker

Zubereitung

Für die Struffoli Mehl, Eier, einen Esslöffel Anisschnaps, Butter, Zucker, die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zugedeckt ruhen lassen. Danach Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen und in etwa einen Zentimeter lange Stücke schneiden. Bei der Anordnung der Stückchen auf der Arbeitsfläche darauf achten, dass sie nicht aneinander kleben bleiben. Die Teigkügelchen portionsweise in heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun (nicht braun!) sind. Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Danach den Honig, einen Esslöffel Anisschnaps sowie etwa fünf Esslöffel Wasser in einen Topf geben. Alles erhitzen, bis die Mischung gelb wird. Bei leichter Hitze die Teigkügelchen und die Hälfte des Orangeats und Zitronats zur Mischung geben. Solange vorsichtig verrühren, bis der Honig sich gut verteilt hat.

Zum Schluss die Kugeln herausnehmen und mit bunten Perlen verzieren.

Für das Champagner-Eis Saure Sahne, Sahne, Zucker und Joghurt gründlich vermischen. Alles in eine Eismaschine füllen und circa 20 Minuten gefrieren. Dann den Champagner hinzugeben, weitere fünf Minuten gefrieren.

Struffoli mit Champagner-Eis auf Tellern anrichten und servieren.