

| Die Küchenschlacht - Menü am 26. Mai 2016 | „Hauptgang und Dessert“ mit Mario Kotaska



Hauptgang: „Zucchini mit Hackfleisch-Mozzarella-Füllung und Wildreis“ von Moritz Mahr

Zutaten für zwei Personen

Für die Zucchini mit Hackfleisch-Füllung:

200 g gemischtes Hackfleisch
2 mittelgroße Zucchini
6 braune Champignons
3 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel
250 g Mozzarella
600 g stückige Tomaten, aus der Dose
1 EL Tomatenmark
50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum
3 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Braten
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Wildreis:

200 g Wildreis
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Reis gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Wildreis bissfest garen, dann abschütten.

Für die gefüllten Zucchini Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und in feine Würfel schneiden. Champignons putzen und würfeln. Zucchini waschen, trocken reiben, längs halbieren, mit einem Löffel das Innere herauskratzen und beiseite stellen. Mozzarella abschütten und würfeln. Basilikum und Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Hackfleisch anbraten. Thymian hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Das Innere der Zucchini zum Hackfleisch geben. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl Champignons, Pinienkerne und Tomatenmark anrösten, dann zum Hackfleisch geben. Mozzarella und die Hälfte des Basilikums untermengen. Hackfleisch-Mozzarella-Masse in die Zucchini-Hälften füllen und bei 220 Grad für 15 bis 20 Minuten gratinieren.



Olivenöl erhitzen, Knoblauch andünsten, Dosentomaten und restliches Basilikum dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Zucchini mit Hackfleisch-Mozzarella-Füllung, Tomatensauce und Wildreis anrichten und servieren.



Dessert: „Erdbeeren mit Mascarpone-Creme und Cantuccini“ von Moritz Mahr

Zutaten für zwei Personen

Für die Mascarpone-Creme:

½	Zitrone
200 g	Mascarpone
100 ml	Schlagsahne
30 g	Puderzucker
30 g	brauner Zucker
1 Bund	frische Minze

Für die Erdbeeren und die Cantuccini:

200 g	frische Erdbeeren
250 g	Cantuccini

Zubereitung

Für die Mascarpone-Creme Sahne steif schlagen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Mascarpone, geschlagene Sahne, Minze, Puderzucker und braunen Zucker vorsichtig vermengen. Zitrone auspressen und Creme mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und Strunk entfernen. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Cantuccini in einen Plastikbeutel geben und mit einem Plattiereisen zerkleinern.

Cantuccini, Mascarpone-Creme und Erdbeeren anrichten, mit einem Minzblatt garnieren und servieren.



Hauptgang: „Schweinefilet in Champignon-Estragon-Rahm mit Mandel-Brokkoli und Rösti“ von Jürgen Wichmann

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

- 1 Schweinefilet à 400 g
- Sonnenblumenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Champignon-Estragon-Rahm:

- 250 g braune Champignons
- 1 große Schalotte
- 50 ml Cognac
- 100 ml Schlagsahne
- 150 ml Rinderfond
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 TL gerebelter Estragon
- Sonnenblumenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Brokkoli:

- ½ Brokkoli
- 1 EL gehobelte Mandeln
- 30 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rösti:

- 2 große mehlig kochende Kartoffeln
- Muskatnuss, zum Reiben
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Brokkoli in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Brokkoli-Röschen abschneiden und in kochendem Salzwasser circa fünf Minuten bissfest garen. In Eiswasser abschrecken und abgießen. Butter erhitzen, Brokkoli-Röschen kurz durch schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit Brokkoli vermengen.

Für das Fleisch Schweinefilet kalt abwaschen, trocken tupfen, gegebenenfalls parieren, in zwei Stücke teilen, pfeffern und salzen. Öl erhitzen und Filet darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Im Ofen bei 80 Grad circa 15 Minuten garen.



Für den Champignon-Estragon-Rahm Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In der Pfanne, in der zuvor das Schweinefilet angebraten wurde, Schalotten und Champignons in Sonnenblumenöl anschwitzen. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Rinderfond zufügen, einkochen lassen, dann Sahne angießen. Zehn Minuten kochen lassen. Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und in die Sauce legen. Salzen, Pfeffern und mit Estragon würzen. Zwei Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Für die Garnitur beiseitelegen.

Für die Rösti Kartoffeln schälen und grob raspeln. In ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit aus den Kartoffelraspeln pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken. Butterschmalz erhitzen, aus Kartoffelraspeln Rösti formen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Schweinefilet in Champignon-Estragon-Rahm anrichten, mit Petersilie bestreuen, Mandel-Brokkoli und Rösti dazu anrichten und servieren.



Dessert: „Sahnige Mascarpone mit Himbeeren und Amarettini“ von Jürgen Wichmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Mascarpone mit Himbeeren und Amarettini:

20	frische Himbeeren
100 g	Amarettini
50 g	Zucker
250 g	Mascarpone
50 ml	Schlagsahne
30 ml	Espresso
1 Schuss	Amaretto-Likör
1	Vanilleschote

Für die Garnitur:

20 g	Kakaopulver
------	-------------

Zubereitung

Hälfte der Amarettini in einen Plastikbeutel geben und grob zerkleinern. In eine Schüssel geben, mit Amaretto-Likör und Espresso beträufeln. Andere Hälfte der Amarettini auf zwei Dessertgläser verteilen, getränkte Amarettini darüber geben.

Himbeeren waschen und trocken tupfen.

Für die Mascarpone-Creme Sahne steif schlagen. Mascarpone mit geschlagener Sahne und Zucker verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und unter die Mascarpone-Creme rühren. Hälfte der Mascarpone-Creme auf die Amarettini in die Dessertgläser füllen. Himbeeren darauf verteilen, andere Hälfte der Creme auffüllen und zum Abschluss einige Himbeeren zur Garnitur obenauf setzen.

Dessert mit Kakaopulver bestäuben und servieren.



Hauptgang: „Ofenlachs mit Zitronen-Risotto und Zucchini-Spaghetti“ von Carolin Adam

Zutaten für zwei Personen

Für den Ofenlachs:

2 Lachsfilets à 150 g, küchenfertig, ohne Haut
4 EL Olivenöl
1 Zweig Oregano
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Zitronen-Risotto:

150 g Risottoreis
1 Schalotte
1 Zitrone
3 EL Butter
70 g Parmesan
200 ml trockener Weißwein
750 ml Gemüsefond
1 Bund glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zucchini-Spaghetti:

1 Zucchini
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Risotto Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Für das Risotto Schalotte abziehen und würfeln. Ein Esslöffel Butter zerlassen, Schalotte darin anschwitzen. Reis hinzugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas warmem Gemüsefond aufgießen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen und immer wieder Fond nachgießen. Parmesan reiben. Zitrone halbieren, Saft auspressen und Schale abreiben. Etwas Zitronensaft zum Risotto geben. Zum Schluss restliche Butter und Parmesan hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unter das Risotto heben.

Für den Ofenlachs Fisch kalt abwaschen und trocken tupfen. Rosmarin und Oregano abbrausen und trockenwedeln. Lachs in Backpapier mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Oregano verpacken und für circa 20 Minuten bei 130 Grad im Ofen garen.



Für die Zucchini-Spaghetti Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini waschen, trocken tupfen, mit dem Spiralschneider bearbeiten und in die Pfanne geben. Kurz im Öl schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofenlachs mit Zitronen-Risotto und Zucchini-Spaghetti auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Avocado-Schoko-Mousse auf Beerenspiegel“ von Carolin Adam

Zutaten für zwei Personen

Für die Avocado-Schoko-Mousse:

1	sehr reife Hass-Avocado
1	sehr reife Banane
100 ml	Milch, 3,5% Fett
2 EL	Kakaopulver

Für den Beerenspiegel:

200 g	gemischte frische Beeren
-------	--------------------------

Für die Garnitur:

20 g	Walnusskerne
1 EL	flüssiger Blütenhonig

Zubereitung

Für die Avocado-Schoko-Mousse Avocado schälen, Kern entfernen. Banane schälen. Avocado, Banane, Kakaopulver und Milch pürieren.

Für den Beerenspiegel Beeren pürieren, durch ein feines Sieb passieren und als Spiegel auf Dessertteller geben.

Für die Garnitur Walnüsse hacken und mit Honig in einer Pfanne karamellisieren.

Avocado-Schoko-Mousse auf dem Beerenspiegel anrichten, mit karamellisierten Walnusskernen garnieren und servieren.