

| Die Küchenschlacht - Menü am 23. März 2016 |
„Hauptgang und Dessert“ Mario Kotaska



Hauptgang: „Lammlachs mit Rotweinsauce, Keniabohnen und Drei-Käse-Polenta“ von Nina Asar

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammlachse à 130 g
4 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Polenta:

80 g Polentagrieß
1 Knoblauchzehe
200 ml Geflügelfond
200 ml Milch
50 g Emmentaler
30 g Parmesan
1 TL Gorgonzola
30 g Butter
20 ml eiskalte Milch
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle

Für die Sauce:

100 ml Rotwein
50 ml Portwein
150 ml Gemüfefond
50 g kalte Butter
1 EL Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bohnen:

150 g Keniabohnen
1 Sardellenfilet
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL gehackte Petersilie
2 EL Olivenöl
Salz und schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Für die Garnitur:

1 Zweig Rosmarin
40 g Parmesan

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Keniabohnen diese in einem Topf mit Salzwasser drei Minuten bissfest garen und in kaltem Wasser abschrecken.

Für die Polenta Fond und Milch mit der angedrückten Knoblauchzehe und Rosmarin kurz kochen lassen. Knoblauch und Rosmarin herausnehmen und Polentagrieß einrühren. Polenta ein paar Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Butter, geriebenen Emmentaler, geriebenen Parmesan und grob geschnittenen Gorgonzola unterrühren. Mit etwas kalter Milch verdünnen und mit Salz abschmecken.

Für das Fleisch die Rosmarinzwige abbrausen und trockenwedeln. Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen und bei hoher Hitze in einer Pfanne von beiden Seiten zwei Minuten in Olivenöl mit dem Rosmarinweig anbraten. Lammlachse aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Bratensatz mit Portwein ablöschen und Rotwein und Gemüsefond aufgießen. Reduzieren lassen und Rosmarin entfernen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren.

Parmesan auf Backpapier hobeln und im Ofen zu einem Chip schmelzen lassen. In einem Topf mit heißem Frittieröl den Rosmarinweig frittieren.

In einer Pfanne Butter im Olivenöl schmelzen lassen. Knoblauch abziehen, Sardellenfilet waschen und Petersilie abbrausen. In der Moulinette fein hacken und in der Butter andünsten. Gekochte Bohnen darin schwenken und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammlachse mit Rotweinsauce, Keniabohnen und Drei-Käse-Polenta auf Tellern anrichten, mit frittiertem Rosmarinweig und Parmesan-Chip garnieren und servieren.



Dessert: „Karamellierte Früchte mit Schaumwein-Zabaione“ von Nina Asar

Zutaten für zwei Personen

Für die karamellisierten Früchte:

1	Orange
½	Mango
1	Zitrone
20 g	Butter
20 g	brauner Zucker
1	Vanilleschote

Für die Zabaione:

3	Eier
120 ml	Sekt
3 EL	Puderzucker

Für die Garnitur:

2 EL	Pistazienkerne
100 g	Zucker
30 g	Maissirup

Zubereitung

Für die karamellisierten Früchte die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Die Orange schälen und filetieren. Mango schälen, vom Kern befreien und in Stifte schneiden. Orangenfilets in die Butter geben, Saft einer Zitrone dazugeben und kurz durch schwenken. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und das Mark mit Zucker vermischen. Vanillezucker über die Früchte streuen. Etwas Saft der Orange dazugeben, vermischen und bei großer Hitze karamellisieren lassen.

Für die Garnitur in einer Pfanne Zucker mit Maissirup und Wasser karamellisieren und abkühlen lassen. Auf Backpapier aus der Zuckermasse mit der Gabel ein Netzgebilde tropfen und kalt stellen.

Für die Zabaione Eier trennen und drei Eigelbe mit Puderzucker und Sekt verrühren. Über einem Wasserbad die Eigelbmasse mit dem Handrührgerät circa vier Minuten zu einer schaumigen Creme aufschlagen.

Die karamellisierten Früchte auf Tellern anrichten, die Schaumwein-Zabaione auf Dessertgläser verteilen, mit gehackten Pistazien und Zuckernetz garnieren und servieren.



Hauptgang: „Ravioli mit Parmaschinken-Pilz-Füllung und Salbeibutter“ von Sven Essig

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Hartweizenmehl
3 Eier
½ EL Olivenöl
3 EL feines Salz

Für die Farce:

80 g Parmaschinken
100 g Champignons
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin

Für die Butter:

2 EL Butter
2 Zweige Salbei
1 Prise feines Salz

Zubereitung

Für den Nudelteig Mehl, zwei Eier und Olivenöl vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zudeckt für circa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung die Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln zupfen. Parmaschinken in einer Pfanne ausbraten und die Pilze hinzufügen. Butter, angedrückten Knoblauch und Rosmarinnadeln hinzufügen und abkühlen lassen.

Für die Salbeibutter die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter zupfen. Butter mit einer Prise Salz würzen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen, Füllung in kleinen Häufchen darauf verteilen und Teig rund ausstechen. Ei trennen und den Rand der Kreise mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel gut zudrücken.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Ravioli hineingeben und circa sieben Minuten gar kochen. Ravioli abschöpfen, zur Salbeibutter geben und durchschwenken.

Die Ravioli mit Parmaschinken-Pilz-Füllung und Salbeibutter auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Mascarpone-Creme mit Schattenmorellen und Amarettini“ von Sven Essig

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

250 g	Mascarpone
1	Zitrone
150 ml	Milch
200 ml	Sahne
2 EL	Puderzucker
1	Vanilleschote

Für die Garnitur:

100 g	Schattenmorellen
100 g	Amarettini
30 ml	Amaretto

Zubereitung

Für die Creme Mascarpone in einer Schüssel mit der Milch glatt rühren. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft und Zucker zur Creme geben. In einer Schüssel Sahne steif schlagen und unter die gesüßte Mascarpone heben. Die Vanille längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und zur Mascarpone-Creme geben.

Schattenmorellen in einem Sieb abschütten und in kleine Stücke hacken. Amarettini in einem Plastikbeutel zerkleinern.

In ein Glas einen Teil der Amarettini füllen und wenig Amaretto abschmecken. Sauerkirschen darauf verteilen und abwechselnd mit der Creme schichten.

Die Mascarpone-Creme mit Schattenmorellen und Amarettini im Glas servieren.



Hauptgang: „Süß-herb marinierter Kabeljau mit Zitrone und knackigem Blütensalat“ von Sara Rybakow

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 1 Kabeljaufilet ohne Haut à 400 g
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knolle Ingwer à 4 cm
- 4 Schalotten
- 2 Zitronen
- 4 TL flüssiger Honig
- 100 g Butter
- 75 ml Gin
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 TL Kurkuma
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

- 75 g Rucola
- 75 g Feldsalat
- 1 Gartensalat
- 1 Lollo Rosso
- 1 Knolle Fenchel
- 10 essbare Blüten
- 8 Erdbeeren
- 1 Orange
- 1 Limette
- 1 Granatapfel
- 1 süßer Apfel
- 250 ml Weinessig
- 2 TL Holunderblütensirup
- 50 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kabeljau diesen waschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Zestenreißer circa fünf Zesten von der Zitrone reißen. Frühlingszwiebeln und Schalotten abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und ein Teelöffel davon grob hacken. Zitronenzesten, Frühlingszwiebeln, Schalotten, Ingwer und Honig in die Pfanne zu der Butter geben und aufkochen lassen. Mit Gin ablöschen und sechs Minuten köcheln lassen.



Kabeljau mit Kurkuma bestreichen und in eine Auflaufform geben. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft und Olivenöl über den Kabeljau träufeln, Salz und noch etwas Kurkuma hinzufügen und dies in den Ofen schieben und circa zwölf Minuten garen.

Für den Blütensalat Rucola, Feldsalat, Gartensalat und Lollo Rosso waschen, trockenschleudern und in kleine Stücke schneiden. Granatapfel halbieren und Kerne heraustrennen. Fenchel waschen und fein hacken. Erdbeeren waschen, trockentupfen, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Limette und Orange halbieren und den Saft auspressen. Dressing aus Limetten- und Orangensaft, Olivenöl, Holunderblütensirup, Essig, Salz und Pfeffer über den Salat gießen und unterrühren. Essbare Blüten abbrausen und trockenwedeln.

Den Fisch aus dem Ofen nehmen.

Den süß-herb marinierten Kabeljau mit Zitrone und knackigem Blütensalat auf Tellern anrichten, mit essbaren Blüten garnieren und servieren.



Dessert: „Schokoladenküchlein auf Beerenspiegel“ von Sara Rybakow

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokoladen-Küchlein:

200 g	Zartbitterschokolade
1	Avocado
200 g	Butter
4	Eier
200 g	Zucker

Für den Spiegel:

150 g	TK-Beeren
1	Granatapfel

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Küchlein Butter und Schokolade zusammen im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Eier trennen, Eigelbe und Avocado schaumig schlagen und Zucker hinzufügen. Geschmolzene Masse aus Schokolade und Butter unterheben. Eiweiß schaumig schlagen. Miteinander vermengen.

Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben. 30 Minuten lang im Ofen backen.

Für den Beerenspiegel die TK-Beeren antauen lassen. Granatapfel halbieren, die Kerne heraustrennen und in einem Standmixer zu einem feinen Mus pürieren.

Das Schokoladenküchlein auf Beerenspiegel auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Saltimbocca mit Risotto milanese“ von Monika Wilhelmy

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

- 3 Kalbschnitzel à 150 g
- 12 Scheiben Pancetta
- 2 Salbeiblätter
- 6 getrocknete Tomaten in Öl
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Risotto:

- 350 g Risotto-Reis
- 1 Schalotte
- 250 g Butter
- 500 ml Gemüsefond
- 100 ml Weißwein
- 150 g Parmesan
- 3 Safranfäden
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Saltimbocca die Schnitzel waschen, trockentupfen und im Gefrierbeutel plattieren. Speck nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und je einen Schnitzel draufgeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit getrockneten Tomaten und Salbei belegen, zusammenklappen, fest drücken und mit Zahnstocher fixieren. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Schnitzel auf jeder Seite circa drei Minuten scharf anbraten.

Für den Risotto Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte abziehen, fein hacken, kurz anschwitzen und Risotto-Reis hinzufügen. Anrösten, bis dieser glasig ist. Mit Wein ablöschen, reduzieren und dabei laufend umrühren. Gemüsefond nach und nach angießen. Dies 15 Minuten lang wiederholen, bis der Risotto cremig ist. Butter, gehobelten Parmesan und Safranfäden unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Saltimbocca mit Risotto milanese auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Früchte im Amarettini-Mantel und Limoncello-Zabaione“ von Monika Wilhelmy

Zutaten für zwei Personen

Für die panierten Früchte:

1	Papaya
1	Mango
1	Ananas
1	Sternfrucht
2	Eier
3 EL	Mehl
75 g	Amarettini
	Butterschmalz, zum Anbraten

Für die Limoncello-Zabaione:

80 ml	Limoncello
1	Zitrone
4	Eier
80 g	Zucker
1	Vanilleschote
1 Prise	feines Salz

Zubereitung

Für die Limoncello-Zabaione drei Eier trennen, Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messerrücken Mark auskratzen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Übriges Ei mit drei Eigelben, Zucker, Vanillemark, Salz und dem Abrieb einer Zitrone in einer Schüssel cremig rühren. Masse im Wasserbad cremig aufschlagen. Limoncello hinzugeben und weiterschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für die panierten Früchte Papaya und Mango waschen, schälen sowie Kerne und Stein entfernen. Ananas halbieren, Stunk entfernen und das Fruchtfleisch herausschneiden. Nun in circa drei Zentimeter dicke und fünf Zentimeter lange Streifen schneiden. Sternfrucht waschen und ebenso in circa eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Amarettini mit den Fingern zerbröseln und in tiefe Teller geben. Eier trennen, Mehl und Eiweiß in weitere tiefe Teller geben. Früchte mehlieren, durch Eiweiß ziehen und in den Amarettini-Bröseln wenden. In heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Die Limoncello-Zabaione mit Früchten auf Tellern anrichten und servieren.