

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2022 ▪
Tagesmotto „Grillen“ mit Mario Kotaska



Maximilian Drimalski

Surf and Turf: Rinderfilet und Garnelen mit Rotweinsauce, Buttermais, grünem Spargel im Serrano-Mantel und gefüllter Tomate vom Grill

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

500 g Rinderfilet
8 küchenfertige Riesengarnelen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Orange, Saft & Abrieb
Butter, zum Braten
4-5 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Grill so heiß wie möglich vorheizen.

Rinderfilet in zwei gleichgroße Medaillons schneiden. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Orange unter heißem Wasser abspülen und etwas Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Rinderfilet mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian marinieren.

Garnelen in einer Pfanne mit etwas Butter, einer Knoblauchzehe und Orangensaft braten. Abrieb hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rinderfilet von beiden Seiten gleichmäßig grillen.

Zwiebeln und restlichen Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl braten. Auf dem Fleisch anrichten.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Mai 2022):

- 1. Wahl: Weltweit (Aquakultur: Bio oder ASC zertifiziert)
- 1. Wahl: Südostasien (Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)

Für die Rotweinsauce:

200 ml Rotwein
1 Zwiebel
2 Karotten
30 g Butter
200 ml Rinderfond
1-2 EL Balsamicoessig
1 Zweig Thymian
Mehl, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Karotten schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel in Butter goldgelb andünsten, dann Karotten hinzufügen. Mehrmals mit Rotwein ablöschen. Thymian dazugeben, dann Balsamicoessig und Rinderfond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter einrühren. Sauce ggf. mit etwas Mehl abbinden.

Für den Mais:

330 g Mais, aus der Dose
2-3 EL Butter
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mais abseihen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Mais hinzugeben. Thymian hinzufügen und mit Salz würzen. 3-4 Minuten erwärmen.

Für den Spargel: Spargel waschen, trockentupfen und das untere Ende abschneiden. In Schinken einwickeln und von beiden Seiten knusprig braten.
8 Stangen grüner Spargel
4 Scheiben Serrano-Schinken

Für die Tomate: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und möglichst fein hacken. Tomaten waschen und den Strunk wegschneiden. Tomate aushöhlen.
2 große Tomaten
40 g Mozzarella
Balsamicoessig, zum Beträufeln
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jürgen Gütling

Gegrilltes Entrecôte mit gefüllten Zucchini-Röllchen und Caesar Salad

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

500 g Entrecôte, Zimmertemperatur
 1 Knolle junger Knoblauch
 Butter, zum Braten
 4-5 Zweige Rosmarin
 4-5 Zweige Estragon
 Olivenöl, zum Marinieren
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Grill vorheizen.

Fleisch mit Öl leicht marinieren, damit es nicht am Grill klebt. Bei hoher Temperatur scharf angrillen. Das bedeutet, dass das Fleisch auf dem Rost, direkt über den Brennern vom Gasgrill liegt.

Von jeder Seite etwa vier Minuten grillen, dabei nach zwei Minuten das Fleisch um 90 Grad drehen, sodass ein Grillmuster entsteht.

Das Fleisch vom Grill nehmen und ruhen lassen.

Während des Grillens etwas Butter in eine Pfanne geben. Rosmarin und Estragon abbrausen und trockenwedeln. Rosmarin, Estragon und Knoblauch zur flüssigen Butter geben und aromatisieren. Kurz vor dem Servieren das Fleisch in der ausgelassenen Butter schwenken, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Für die Zucchini-Röllchen:

2 Zucchini
 100 g dünn geschnittener
 Parmaschinken
 2 EL fettarmer Frischkäse
 2 Kugeln Mozzarella
 100 ml Milch
 1-2 TL Tomatenmark
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini längs in ca. 2-3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Tomatenmark und Frischkäse mischen, evtl. ein wenig Milch beifügen, damit es sich besser rühren lässt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die

geschnittenen Zucchini zuerst mit der Tomatenmark-Frischkäse-Mischung bestreichen, dann eine dünne Scheibe Parmaschinken und zuletzt ein Stückchen Mozzarella auf ein Ende der Zucchini geben. Dann die Zucchini-Scheiben zusammenrollen. Am besten beginnt man mit dem Ende an dem der Mozzarella liegt. Alles auf Spieße stecken. Nochmals salzen und pfeffern. Zucchini-Röllchen rundum grillen.

Für den Salat:

1 Römersalat
 2 Scheiben Toastbrot
 5-6 Sardellenfilets
 1 EL Kapern
 1 Zitrone, davon Saft
 1 Ei
 50 g Parmesan
 1 EL Dijon-Senf
 2-3 EL Rapsöl + Öl zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat putzen. Toastbrot klein schneiden und in einer Pfanne in Öl goldgelb rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben.

Ei, Zitronensaft, Sardellen, Kapern, Parmesan, Senf und Öl in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer ein sämiges Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Fabio Inverso

Mit Bacon, Paprika und Pilzen gefüllte und gegrillte Steak-Rolle, gegrillter Spargel, Süßkartoffelpüree und Honig-Senf-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Steak-Rolle:

2 cm dickes und ca. 20 cm (im Durchmesser) breites Flank-Steak vom Rind, ca. 350-400 g
 200 g Bacon
 200 g Champignons
 1 rote Paprikaschote
 2 Zwiebeln
 1-2 Knoblauchzehen
 1 EL Knoblauchpulver
 1 EL Paprikapulver
 ½ TL Rohrzucker
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Süßkartoffelpüree:

4 Süßkartoffeln
 1 EL Butter
 50 ml Milch
 1 TL Currypulver
 1 TL Öl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargel:

6-8 Stangen grüner Spargel
 Chiliflocken, zum Würzen
 1 TL Zucker
 Neutrales Öl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dip:

250 g Magerquark
 2-3 TL Dijon-Senf
 2 TL flüssiger Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Grill vorheizen.

Flank-Steak von der Seite vorsichtig einschneiden (nicht komplett), sodass eine Art Tasche entsteht. Die Innenseite des Fleisches mit Knoblauchpulver, Paprikapulver, Rohrzucker, Pfeffer und Öl einreiben. Bacon würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Champignons und Paprika putzen, Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebeln abziehen. Champignons, Paprika und Zwiebeln in Streifen schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten. Knoblauch und Bacon hinzugeben und mitbraten. Alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung in die eingeschnittenen Taschen des Steaks geben, das Steak rollen und mit Fleischnadeln fixieren. Fleischrolle auf dem Grill scharf anbraten und je nach Dicke des Fleisches für einige Minuten pro Seite grillen. Fleischrolle dabei so drehen, dass ein Grillmuster entsteht.

Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf mit gesalzenem Wasser 15-22 Minuten kochen, bis die Kartoffelstücke weich sind. Dann abseihen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch mit Salz und Muskatnuss aufkochen und zu den Kartoffeln geben. Mit einem Schneebesen verrühren und mit Butter, Currypulver und Öl verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargelenden abschneiden. Chiliflocken, Zucker, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und die Spargelstangen mit der Marinade einpinseln. Spargel 4-6 Minuten pro Seite grillen.

Magerquark, Senf und Honig in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2022 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Öhmchens Tomaten-Basilikumbutter auf Röstbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomaten-Basilikumbutter:

250 g Butter
100 g Tomatenmark, dreifach
konzentriert
2-4 Knoblauchzehen
1 Orange
15 Blätter Basilikum
5 g Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter mit einem Handrührgerät weiß aufschlagen. Sie ist so auch im kalten Zustand streichfähiger und haftet z.B. beim Gratинieren länger auf dem Gargut.

Knoblauch abziehen und reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Butter zusammen mit Basilikum, Knoblauch, Tomatenmark, Orangenabrieb und Salz verrühren und mit Pfeffer abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Sie erzielen eine gute **Grundwürzung**, wenn Sie auf 1 Kilogramm Masse, z.B. Butter, 20 Gramm Salz geben. Bei dieser Tomatenbutter kommen auf 250 Gramm Butter also 5 Gramm Salz.

Übrigens: In Backpapier eingewickelt lässt sich die Tomaten-Basilikumbutter wunderbar einfrieren.

Für das Röstbrot:

1 Ciabatta

Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne kross mit Muster angrillen. Je nach Gusto dick oder dünn mit der Tomaten-Basilikumbutter bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.