

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2020 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Mario Kotaska

Krosse Dorade im Pestosud mit Farfalle und ligurischem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Farfalle:

200 g Nudelmehl
2 Eier
2 EL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Zuerst den Nudelteig herstellen. Nudelmehl mit Eiern, Olivenöl, Muskatnussabrieb und Salz zügig zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie eingewickelt 20 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen. Später mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen, in etwa 2 cm breite Streifen schneiden und diese Streifen in 4-5 cm lange Teilstücke mit einem Nudelrad abrädern. Jedes Teigstück nun mit Zeigefinger und Daumen in der Mitte „zusammenraffen“, so dass die typische Schmetterlingsform entsteht. In gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten al dente kochen.

Für den Pestosud:

1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
30 g geröstete Pinienkerne
40 g Parmesan
150 ml Geflügelfond
Ca. 100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Geflügelfond in einem Topf um die Hälfte reduzieren. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer im Mixer mixen. Unmittelbar vor dem Servieren Pesto in den reduzierten Geflügelfond einmischen und als gebundenen Sud servieren.

Für das Gemüse:

1 Zucchini
6 Kirschtomaten
10 Kalamataoliven, ohne Stein, in Öl
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 ml alter Balsamico
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Stücke schneiden, Kirschtomaten waschen, halbieren und rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Oliven in feine Stifte schneiden. Zucchini zusammen mit halbierten Kirschtomaten, Zwiebelwürfelchen und feinst geschnittenem Knoblauch im Olivenöl farblos anschwitzen, mit Salz und Pfeffer anwürzen, mit Balsamico ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme schmoren. Zum Schluss die Olivenstifte zugeben und als Sockel servieren.

Für die Dorade: Knoblauch abziehen und andrücken. Doradenfilets abbrausen
2 Doradenfilets, mit Haut à 120 g trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite leicht mit
1 Knoblauchzehe Mehl bestäuben. In Olivenöl auf der Hautseite kross braten, wenden und
2 Zweige Thymian in Knoblauch und Thymian glasig fertigbraten.
Mehl, zum Mehlieren
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Doradenfilets auf dem Gemüsebett platzieren, Farfalle daneben anrichten
und mit Pestosud aufgießen. Mit Basilikum garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Sunita: *Sunita gab die Peperoni im Ganzen mit in die Fischpfanne zum Braten.*
1 Peperoni

Zusatzzutaten von Franz: *Franz schnitt die Peperoni klein und mischte sie unter das Gemüse. Mit etwas
Weißwein löschte er das Gemüse ab. Den Rotwein verwendete er nicht.*
Weißwein
Rotwein

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 21. August 2020** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Mario Kotaska

Geschmorte Zucchiniröllchen mit Tomatensugo und Schafskäse

Zutaten für zwei Personen

Für die Röllchen:

1 Zucchini
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zucchini waschen, trockentupfen, in dünne aber gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker marinieren. Ausgetretenes Wasser mit einem Küchenpapier abtupfen und die Scheiben in einer Grillpfanne von beiden Seiten deutlich markieren.

Für das Tomatensugo:

4 Romatomen
 1 rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 ½ Bund gemischte Kräuter
 2 EL alter Balsamico

Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Romatomen zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und bei geringer Temperatur zu einer stückigen Sugo einkochen lassen, zerdrücke und in eine feuerfeste Auflaufform geben. Kräuter abrausen, trockenwedeln, feinhacken und auf dem Sugo verteilen.

Für die Füllung:

100 g gekochte Beluga-Linsen
 50 g Schafskäse
 20 g Parmesan am Stück
 2 EL alter Balsamico
 2 EL Olivenöl

Linse vom Vortag mit zerbröseltem Schafskäse, Balsamico und Olivenöl anmachen und auf die Zucchinischeiben mittig geben, aufrollen und auf das Sugo setzen. Mit geriebenem Parmesan bei 220 Grad im Ofen goldgelb überbacken.

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Basilikumblätter abzupfen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.