

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. September 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Claudia Thun

Gebratenes Zanderfilet mit Spitzkohl-Gemüse und Petersilien-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 200 g (ohne Haut)
 4 Scheiben Pancetta
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zanderfilet waschen und trocken tupfen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pancetta umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten anbraten, dann in der Pfanne im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 4 Minuten glasig garen.

Für das Spitzkohl-Gemüse:

1 Spitzkohl
 1 Schalotte
 1 Orange
 30 g Rosinen
 20 g Crème fraîche
 2 Zweige Rosmarin
 1 Prise Zucker
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl und einer Prise Zucker anbraten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Schalotte, Rosmarin und Rosinen zum Kohl in die Pfanne geben. Orange unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Sobald der Kohl gar ist, mit Orangensaft ablöschen und Crème fraîche unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Petersilien-Öl:

½ Bund krause Petersilie
 200 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen und trocken wedeln. Mit Olivenöl zu einem feinen Öl verarbeiten, anschließend mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Claudia Thun

Limoncello-Eis in der Honigwabe mit Obstsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

250 ml Schlagsahne
300 g Joghurt
1 Zitrone
75 ml Limoncello
75 g Puderzucker

Die Eismaschine anstellen.

Schlagsahne steif schlagen, dann Joghurt und Puderzucker unterheben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft, 1 TL Zitronenabrieb und Limoncello unter die Eismasse rühren. Masse in die Eismaschine geben und ca. 25 Minuten gefrieren lassen. Restlichen Limoncello über das Eis geben.

Für die Honigwabe:

50 g Honig
50 g weiche Butter
100 g Mehl
100 g Puderzucker

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Honig mit Mehl, Butter und Puderzucker verrühren und kleine, kirschgroße Kugeln formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 7 Minuten backen und karamellisieren lassen. Aus dem Ofen nehmen und sofort auf Gläser stürzen. Honigwaben abkühlen lassen.

Für den Obstsalat:

20 g Blaubeeren
20 g Himbeeren
1 Nektarine
1 Orange
Agavendicksaft, zum Abschmecken
1 Zweig Zitronenmelisse

Orange schälen und filetieren. Beeren waschen und trocken tupfen. Nektarine waschen und trocken tupfen. Halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und fein würfeln. Orangenfilets, Beeren und Nektarine mischen. Zitronenmelisse abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Obstsalat mit Agavendicksaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarah Dupont

Tagliata vom Kalb mit Rosmarin-Sauce und Duftziegenkäse unter der Blätterteighaube

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsfilets:

2 Kalbsfilets à 130 g
Ghee, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Ghee in einer Pfanne anbraten und im vorgeheizten Backofen fertig garen. Bratensatz beiseite stellen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
150 ml Kalbsfond
160 ml Portwein
2 Zweige Rosmarin

Knoblauch und Schalotte abziehen und klein hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Den Bratensatz vom Fleisch mit Fond und Portwein ablöschen und mit Rosmarin, Knoblauch und der Schalotte einreduzieren lassen. Schließlich die Butter zur Bindung in die Sauce geben.

Für den Duftziegenkäse unter

Blätterteighaube:

1 Packung Blätterteig
1 kleine reife Tomate
1 Ziegenkäserolle (ca. 5-6 cm Durchmesser)
1 Ei
4 TL Lavendelhonig
10 g getrocknete Kräuter der Provence
4 Zweige Lavendel
1 EL Fleur de sel Salzflöcken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Zwei runde, ofenfeste Förmchen jeweils mit zwei Tomatenscheiben und einer Scheibe Käse füllen. Kräuter der Provence und Lavendel zusammen mit Salz, Pfeffer und dem Lavendelhonig auf die Tomaten-Käse-Füllung geben.

Zwei Deckel aus Blätterteig passend auf die Förmchen zuschneiden, diese auflegen und leicht festdrücken. Ein Ei trennen und den Blätterteigdeckel mit einem Eigelb bepinseln. Beide Förmchen in den vorgeheizten Ofen schieben und den Blätterteig goldgelb ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarah Dupont

Zitronen-Koriander-Sorbet mit flambierten Himbeeren und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis: Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. 600 ml Wasser und Zucker zu einem Sirup aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitronen unter heißem Wasser abspülen. Die Schalen von zwei Zitronen fein abreiben, zusammen mit dem Vanillemark in den heißen Sirup geben und kurz zur Seite stellen. 6 Zitronen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Saft mit dem vorher abgestellten Sirup durch ein Sieb passieren und Flüssigkeit auffangen. Ein Ei trennen, das Eiweiß zusammen mit einer Prise Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Alles zusammen mit ca. 10 Eiswürfeln in den Mixer geben und dann in die Eismaschine. 5 Minuten bevor es fertig ist, kommt der gehackte Koriander zum Eis dazu.

Für die Walnüsse: Walnüsse grob hacken und mit dem braunen Zucker karamellisieren.
50 g Walnüsse (eine Hand voll)
3 EL brauner Zucker

Für die Himbeeren: Himbeeren mit Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren und mit dem Himbeergeist flambieren.
125 g frische Himbeeren
6 EL Himbeergeist
30 g Puderzucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alfred Mehls

Kabeljaufilet mit Nussbutter, Zucchini-Karotten-Gemüse und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Kabeljaufilet:

2 Kabeljaufilets à 150 g (ohne Haut)
1 Orange
1 EL Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite leicht einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Orange unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Butter und 1 TL Orangenabrieb zum Fisch in die Pfanne geben, Fisch wenden und glasig garen.

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
250 ml Milch
2 EL Butter
1 EL Crème fraîche
½ TL Kräuter der Provence
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Wasser abgießen und heiße Milch, Butter, Crème fraîche und Kräuter der Provence dazugeben. Mit dem Kartoffelstampfer alles schnell zu einem Stampf verarbeiten. Muskatnuss reiben. Schließlich mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gemüse:

1 Zucchini
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
2 EL Crème fraîche
1 EL Olivenöl
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini und Karotte putzen, Karotte schälen. Beides mit einem Spiralschneider in dünne Spiralen schneiden. Das Gemüse in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser etwa 1 Minute vorkochen. Aus dem Wasser nehmen, in eine Pfanne mit Butter und Olivenöl geben und schwenken. Knoblauch abziehen, andrücken und mit in die Pfanne zum Aromatisieren geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Vor dem Servieren die Knoblauchzehe entfernen und Crème fraîche unterheben.

Für die Nussbutter:

150 g Butter
1 Zitrone

Butter in einem Topf erwärmen und solange rühren, bis die Butter goldbraun wird. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, halbieren und Saft auspressen. Butter mit einigen Spritzern Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb verfeinern.



**PROFI
TIPP**

Um die Butter gleichmäßig zu bräunen und nicht verbrennen zu lassen, empfiehlt es sich, sie immer wieder mit einem Löffel umzurühren und so die abgesetzte Molke vom Topfboden zu lösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alfred Mehls

Himbeer-Creme mit Schokoladen-Pumpernickel

Zutaten für zwei Personen

Für das Dessert:

1 Scheibe Pumpernickel
100 g gefrorene Himbeeren
50 g frische Himbeeren
80 g Schlagsahne
100 g Joghurt (Vollfettstufe)
2 EL Himbeergeist
25 g Zucker
1 Vanilleschote
20 g Zartbitterschokolade (70%)

Pumpernickel zerbröseln. Schokolade reiben und mit Pumpernickel vermischen, dann Himbeergeist hinzugeben. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne schlagen und mit Joghurt, Zucker und Vanillemark vermischen, dann die aufgetauten Früchte unterheben. Die Brösel mit den frischen Himbeeren und der Sahne-Creme abwechselnd in ein Dessertglas schichten. Mit einigen Beeren dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.