

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. März 2018** ▪
„Kreative Kartoffel-Kreationen“ mit Mario Kotaska



Michael Falkenhahn

**Mit Hackfleisch gefüllter Kartoffelknödel mit bayerischem
Kraut**

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel: Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. Abgießen, abtropfen lassen und durch eine Presse drücken. Ei, Grieß, Mehl und Butter unterkneten und den Teig zu einer handgelenkdicken Rolle formen und in 4 Scheiben schneiden.

500 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 50 g Kartoffelstärke
 50 g Mehl
 1 EL Butter

Für die Hackfleisch-Fülle: Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, ebenso fein hacken und zusammen mit dem Hackfleisch und dem Speck in Butter krümelig anbraten.

200 g gemischtes Rinder- und Schweinefleisch
 50 g Räucherspeckwürfelchen
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 1 EL Semmelbrösel
 30 g getrocknete Tomaten (in Öl)
 2 Zweige Majoran
 2 Zweige Petersilie
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen. Getrocknete Tomaten klein schneiden und zugeben. Masse kurz abkühlen lassen, dann Ei und Semmelbrösel unter die Hackfleisch-Fülle mischen. Aus der Fülle vier Kugeln formen, auf den Teig geben, Teig schließen und zu Knödeln drehen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser knapp unter dem Siedepunkt 10-12 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Kraut: Kohlkopf in vier Teile schneiden und den harten Strunk entfernen. Dann das Kraut in schmale Streifen schneiden und beiseite stellen. Speck würfeln und die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Gänseschmalz erhitzen und den Speck zugeben und auslassen. Zucker darüber streuen und leicht bräunen lassen. Dann Zwiebelwürfel zufügen und anschwitzen. Nun die Kohlstreifen in den Topf geben und schmoren lassen. Wenn der Kohl beginnt, weich zu werden, den Fond zugießen.

½ Kopf Weißkraut (circa 500 g)
 100 g durchwachsener Räucherspeck
 1 Zwiebel
 1 kleiner Apfel
 1 EL Zucker
 375 ml Geflügelfond
 2 EL Apfelessig
 1 EL Kümmel (ganze Samen)
 1 TL Speisestärke
 2 EL Gänseschmalz (oder Schweineschmalz)
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Kümmel würzen. Das Kraut ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Mit Hackfleisch gefüllter Kartoffelknödel mit bayerischem Kraut auf Tellern anrichten und servieren.



Alberto Wagner

Gebratenes Rinderfilet mit dreierlei Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet: Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Rosmarin zugeben. Fleisch darin rundherum 3-4 Minuten kräftig anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Gitterrost in den Ofen legen und ca. 10 Minuten medium garen.

2 Rinderfiletsteaks à ca. 170 g
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den dreierlei Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Die Milch erhitzen, etwas Salz, Pfeffer und die Butter dazugeben. Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken und gut verrühren. Kartoffelstampf in 3 Portionen teilen.

1 kg Kartoffeln (mehlig kochende)
180 ml Milch
50 Gramm Butter
50 g rote Linsen
1 TL Garam Masala
1 TL Kurkuma
1 Knoblauchzehe
30 g Haselnüsse
4 Zweige Basilikum
½ kleinen Trüffel
1 TL Trüffelbutter

Für den Linsen-Stampf: Rote Linsen in einem Sieb abspülen und in wenig Salzwasser etwa 10 Minuten gar kochen. Linsen abgießen, abtropfen lassen und zusammen mit Garam Masala und Kurkuma unter eine der Kartoffelportionen rühren. Gegebenenfalls mit Salz würzen.

Für den Haselnuss-Stampf: Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse in die zweite Kartoffelportion drücken. Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und ebenfalls unterrühren. Abschmecken.

Für den Basilikum-Trüffel-Stampf: Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen in feine Streifen schneiden und mit der weichen Trüffelbutter unter die dritte Kartoffelportion rühren. Trüffel hauchfein hobeln. Mit Salz würzen und mit Trüffelscheiben bestreuen.

Gebratenes Rinderfilet mit dreierlei Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.



Claudia Maulwurf

Zweierlei von der Kartoffel: Süppchen mit krossem Speck & Rösti-Türmchen mit Lachstatar

Zutaten für zwei Personen

Für das Süppchen. Kartoffeln, Karotte und Sellerie waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Lauch vierteln, waschen und putzen, die Viertel in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldgelb andünsten, dann das Gemüse, bis auf die Kartoffeln, zugeben und unter Rühren leicht anrösten. Dann den Fond und die Kartoffeln zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Estragon würzen und alles zugedeckt bei ca. 20 Minuten kochen lassen. Sahne unter die Suppe rühren und heiß werden lassen. Mit einer Schöpfkelle etwas Gemüse aus dem Topf nehmen, den Rest im Topf mit einem Stabmixer zu einer cremigen Suppe pürieren und die Gemüsestücke im Anschluss wieder dazugeben.

300 g mehligkochende Kartoffeln
1 Karotte
¼ Sellerieknolle
½ Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
500 ml Geflügelfond
200 ml Sahne
1 Msp. getrockneter Estragon
1 Msp. getrockneter Majoran
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den krossen Speck: Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Scheiben Frühstücksspeck

Für die Kartoffel-Rösti: Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. In einem feinen Sieb ausdrücken. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Kartoffelraspel mit Salz und Thymian vermischen. Eine große, beschichtete Pfanne stark erhitzen, Butterschmalz hinzugeben und die Kartoffelmasse in 4-6 kleinen Fladen in die Pfanne geben und flach drücken. Nach ca. 2 Minuten wenden. Nach weiteren ca. 2 Minuten den Deckel auflegen und die Rösti 5-7 Minuten fertig backen. Am Ende ohne Deckel zu Ende braten, damit sie schön knusprig werden.

3 große Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
½ kleine rote Zwiebel
2 Zweige Thymian
6 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tatar: Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Gurke waschen, längst halbieren, Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Gurke sehr fein würfeln. Dill und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Ca. die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben. Dann halbieren und eine Hälfte auspressen. Lachs waschen, trocken tupfen und evtl. noch vorhandenen Gräten entfernen. Lachse sehr fein würfeln. Mit Schalotten, Gurke, Kräutern, Zitronenschale und Kapern mischen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Puderzucker würzen. Zitronensaft und Olivenöl unterrühren.

200 g frisches Lachsfilet (ohne Haut)
2 kleine Schalotten
2 Minigurken
2 EL Schmand
2 Stiele Dill
¼ Bund Schnittlauch
1 Zitrone
1 EL kleine Kapern
1 TL Puderzucker, zum Abschmecken
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Türmchen: Unterstes Türmchen mit Schmand bestreichen, dann das Lachstatar mit einem Servierring darauf schichten. Mit dem zweiten Türmchen

4 EL Schmand

abschließen.

Zweierlei von der Kartoffel: Süppchen mit krossem Speck und Rösti-Türmchen mit Lachstatar auf Tellern anrichten und servieren.



Dorothea Franz

Kartoffelsotto mit Kabeljaufilet aus dem Ofen

Zutaten für zwei Personen

- Für das Risotto:** Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und 1-2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Fond zugeben und 15 Minuten cremig einkochen lassen. Spinat waschen und trocken schleudern. Scamorza grob reiben. Parmesan reiben und nach Ende der Garzeit untermischen, Butter zugeben und den Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kartoffelrisotto zum Anrichten mit dem Scamorza bestreut servieren.
- 600 g festkochende Kartoffeln
 - 100 g Baby-Blattspinat
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 50 ml Weißwein
 - Salz
 - Pfeffer
 - Muskatnuss
 - 500 ml Gemüsfond
 - 40 g Scamorza (geräucherter italienischer Käse)
 - 80 g Parmesan
 - 2 EL Butter
 - 3 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Kabeljau:** Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Schalotten darin farblos anschwitzen. Schalotten, Knoblauch und Estragon in eine Auflaufform geben und das gewürzte Kabeljaufilet darauflegen. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten bei 120 Grad glasig garen.
- Kartoffel-Risotto mit im Ofen gegartem Kabeljaufilet auf Tellern anrichten und servieren.