

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Mai 2018 ▪  
„Bella Italia“ mit Mario Kotaska



**Jan-Frederik Kolthoff**

**Antipasti: Gebackene Aubergine, gefüllte Champignons, Prosciutto di Parma e melone und Ciabatta**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Aubergine:** Die Aubergine waschen, den Strunk abschneiden. Die Aubergine in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl und das Paniermehl je auf zwei weitere Teller geben. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Auberginen portionsweise erst in Mehl, dann in Ei und abschließend im Paniermehl wenden. Die panierten Auberginenscheiben im heißen Öl ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Parmesan grob reiben. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehen abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die gehackten Polpa Tomaten in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Balsamico einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebackene Auberginen auf Teller anrichten, Tomaten-Sugo dazu reichen und mit Parmesan bestreuen.

1 Aubergine  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
400 g Polpa Tomaten  
2 Eier  
50 g Parmesan  
50 g Mehl  
50 g Paniermehl  
2 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico  
50 ml Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Champignons:** Champignons putzen und die Stiele herausschneiden. Die getrockneten Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken. Gehäutete Dosentomaten abgießen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in 1 EL heißem Öl dünsten. Thymian abrausen, trockenwedeln und die Hälfte der Thymianblättchen fein hacken. Den Parmesan fein reiben. Die getrockneten Tomaten, Dosentomaten, Schalotten, Knoblauch, Thymian und die Hälfte vom Parmesan verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Champignons füllen. Die Champignons mit dem restlichen Olivenöl in eine ofenfeste Form geben. Den restlichen Parmesan über die gefüllten Pilze geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°Celsius Umluft ca. 15 Minuten backen. Die Champignons mit den restlichen Thymianstängeln dekorieren.

300 g große Champignons, zum Füllen  
50 g getrocknete Tomate (in Öl)  
400 g gehäutete Tomaten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Thymian  
40 g Parmesan, zum Reiben  
5 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für Prosciutto di Parma e Melone:** Die Melone vierteln, entkernen und von der Schale befreien. In acht Spalten schneiden. Den Schinken um die Melonenspalten wickeln.

½ Honig-Melone  
8 Scheiben (ca. 80 g) Parmaschinken

**Für das Ciabatta:** Petersilie abrausen, trockenwedeln und die Parmaschinken-Melonenspalten damit garnieren. Basilikum abrausen, trockenwedeln und die Blättchen vom Stiel zupfen. Die Auberginen damit garnieren. Ciabatta in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen abziehen, andrücken, das Brot damit einreiben und mit etwas Olivenöl in der Pfanne anrösten und zur Antipastiplatte reichen.

½ Ciabatta  
1 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige krause Petersilie  
½ Bund Basilikum



**Brygida Kirchmayer**

## **Kalbspiccata mit Polenta und mediterranem Gemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kalbspiccata:**

2 Kalbsschnitzel à 80 g, aus der Nuss  
120 g Parmesan, zum Reiben  
4 Eier  
4 EL Milch  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 rote Paprika  
1 Dose gehackte Tomaten  
1 EL Oregano, getrocknet  
1 Bund Basilikum  
1 TL Salbei  
1 EL Olivenöl  
0.25 TL Zucker  
0.25 TL Salz  
1 Msp. Paprikapulver  
4 EL Mehl  
1 EL Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Paprikawürfel dazu geben und anschwitzen. Gehackte Dosentomaten dazu geben. Basilikum und Salbei abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Basilikum und getrockneten Oregano, Zucker und Paprikapulver in die Tomaten geben, aufkochen lassen und unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen, Mehl in einen flachen Teller geben. Eier mit dem Parmesan, Milch und 1 TL fein gehacktem Salbei in einer Schüssel vermengen. Kalbsschnitzel zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann in der Eimasse wenden.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Hitze reduzieren, panierten Kalbsschnitzel portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Minuten braten.

### **Für die Polenta:**

160 g Polentagrieß (schnellkochend)  
800 ml Geflügelfond  
100 g Gorgonzola  
3 Lorbeerblätter  
½ TL Piment  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
2 Knoblauchzehen  
30 g Butter  
5 EL Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und ungeschälte, angedrückte Knoblauchzehen in 800 Milliliter Geflügelfond geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, danach die Kräuter und den Knoblauch wieder entfernen. 160 g Polentagrieß in den köchelnden Fond geben und unter häufigem Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen. 100 g Gorgonzola und 30 g Butter unter den Polentagrieß rühren und 5 EL Sahne unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für das mediterrane Gemüse:**

2 Zucchini  
1 Aubergine  
1 rote Peperoni  
1 gelbe Peperoni  
50 g schwarze Oliven, entsteint  
250 g Cherry Tomaten  
1 weiße Zwiebel

Aubergine, Zucchini und Paprika waschen und putzen, anschließend die Aubergine längs vierteln. Aubergine und Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben und die Paprika in entsprechende Würfel schneiden. Die Tomaten waschen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Rosmarinzweig abrausen, trockenwedeln, die Nadeln vom Zweig abzupfen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und

1 Knoblauchzehe	Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln bei mittlerer Hitze anbraten.
125 g Mozzarella	Das Gemüse ca. 5 Minuten unter Rühren anbraten und anschließend
1 Zweig Majoran	Cherry Tomaten, Rosmarin und Knoblauch hinzugeben.
2 Zweige Thymian	Gemüsefond angießen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
1 Zweig Oregano	Mozzarella würfeln und zusammen mit den Oliven unter das Gemüse
1 Zweig Basilikum	mischen. Die Gemüsepfanne zum Schluss noch mit Meersalz und Pfeffer
2 Zweige Rosmarin	abschmecken.
100 ml Gemüsefond	
2 EL Olivenöl	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Kalbpiccata mit Polenta und mediterranem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Lara Lückfeldt

## Frutti di mare mit Risotto und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

**Für die Meeresfrüchte:** Die Chilischote waschen, fein hacken und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermischen. Die Garnelen in der Schale gründlich waschen und mit der Marinade einreiben. Kurz ziehen lassen. In einer Pfanne mit etwas Öl kurz scharf anbraten. Jakobsmuscheln und Tintenfischringe mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten in einer separaten Pfanne glasig anbraten. Die Zitrone auspressen und die Jakobsmuscheln und den Tintenfisch mit etwas Saft beträufeln.

4 Jakobsmuscheln, küchenfertig  
4 Riesengarnelen, mit Schale  
8 Tintenfischringe, ohne Panade  
1 Zitrone, zum Auspressen  
2 EL Olivenöl  
1 rote Chilischote  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Risotto:** Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne die Zwiebel langsam in Olivenöl anschwitzen und dann den Knoblauch hinzufügen. Risottoreis hinzufügen und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren nach und nach Fond dazu gießen. Wenn der Reis bissfest ist, von der Herdplatte nehmen. Den Parmesan reiben und mit der Butter unter den Reis rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

200 g Risottoreis  
500 ml Gemüsefond  
50 g Parmesan  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Olivenöl  
1 Glas trockener Weißwein  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Wildkräutersalat:** Den Salat waschen und trockenschleudern. Die Zitrone halbieren und auspressen. 1 EL Zitronensaft mit Öl, Himbeeressig, Senf und Marmelade zu einer Vinaigrette cremig schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette über den Wildkräutersalat geben und vermengen.

200 g Wildkräutermischung  
1 Zitrone, zum Auspressen  
6 EL Walnussöl  
3 EL Himbeeressig  
1 TL Dijon-Senf  
1 TL Himbeermarmelade  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Für den Parmesanchip 50 g Parmesan reiben, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech kleine Käsehaufen machen und leicht andrücken. Bei 200 ° Celsius für ca. 10 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse knusprig ist. Die Tomaten am Strunk waschen und trockentupfen. Zucker mit Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Rispentomaten kurz durchschwenken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

50 g Parmesan, zum Reiben  
10 kleine Rispentomaten am Strunk  
2 TL brauner Zucker  
1 EL Butter  
1 Bund Basilikum

Frutti di Mare mit Risotto und Wildkräutersalat auf Tellern anrichten, garnieren und servieren.



**Ilona Chaudhry**

## **Risotto alla milanese mit Hähnchen-Involtini und Caprese**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:** Schalotten und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen. Den ungewaschenen Reis und den Safran dazu geben, unter rühren kurz anschwitzen lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Den Gefügefond in einem separaten Topf aufkochen und mit einer Kelle so viel Fond auf den Reis schöpfen, dass er bedeckt ist. Risotto unter ständigem Rühren köcheln lassen und immer wieder Fond nachgießen, bis er bissfest gegart ist. Parmesan reiben und mit 2 EL Butter unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

400 g Carnaroli-Reis  
1 ½ L Geflügelfond  
50 ml Weißwein  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
15 Safranfäden  
100 g Parmesan, zum Reiben  
3 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Hähnchen-Involtini:** Die Maispoulardenbrüste waschen, putzen und unter einer Folie flach klopfen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und auf die geklopfen Poularden legen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl von den getrockneten Tomaten tupfen. Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Beides auf den Poularden verteilen und Fleisch zusammen rollen. Die Involtini mit Parmaschinken umwickeln und mit Zahnstocher feststecken. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Involtini ca. 5 Minuten anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Cocktailtomaten waschen und mit den Kräutern in die Pfanne zu den Involtini geben. Pfanne für ca. 15 Minuten in den Ofen geben und Involtini schmoren lassen.

2 Maispoulardenbrüste à 180 g  
1 Büffelmozzarella à 150 g  
2 Scheiben Parmaschinken, fein aufgeschnitten  
4 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt  
10 Cocktailtomaten, am Strauch  
½ Bund Basilikum  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Caprese:** Die Tomaten waschen, den grünen Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden. Den Büffelmozzarella ebenfalls in Würfel schneiden und mit den Tomaten vermengen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken, mit dem Olivenöl vermischen und über Tomaten und Mozzarella geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen, hacken und ebenfalls unter die Tomaten und den Mozzarella heben. Einen Stiel zur Garnitur zurückhalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Strauchtomaten  
1 Büffelmozzarella à 150 g  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
½ Bund Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Die Zucchini waschen und der Länge nach in sehr feine, breite Streifen schneiden oder schälen. In einer Pfanne in Olivenöl anbraten und mit Salz abschmecken. Anschließend zu kleinen Röllchen aufdrehen. Die Oliven halbieren und über das Risotto streuen.

1 Zucchini  
1 EL Olivenöl  
20 g schwarze Oliven, entsteint  
Salz, aus der Mühle

Risotto alla Milanese mit Hähnchen-Involtini und Caprese auf Tellern anrichten und servieren.