

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juli 2018 ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Roman Kadletz

Lachs mit Gemüsespaghetti und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs: Den Lachs beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten.
2 Lachsfilets à 180 g (ohne Haut)
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Gemüsespaghetti: Zucchini, Rettich und Karotten waschen und trocken tupfen. Karotten und Zucchini schälen. Karotten, Zucchini und Rettich mit Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden. Pfanne mit Öl und Butter erhitzen. Spaghetti in der Pfanne kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2 gelbe Zucchini
3 grüne Zucchini
1 lila Rettich
2 Karotten
2 EL Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto: Schalotten und Knoblauchzehen abziehen. Schalotten in kleine Würfel schneiden. Cherrytomaten waschen. Basilikum und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Cherrytomaten, Basilikum, Petersilie, Schalotten und Knoblauchzehen kleinschneiden und mit dem Olivenöl und Chili mischen. Limette halbieren, den Saft auffangen und zum Pesto geben.
10 Cherrytomaten
1 Bund Basilikum
½ Bund krause Petersilie
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 Limette (Saft)
200 ml Olivenöl
Chili, aus der Mühle

Für die Garnitur: Die Spaghetti auf einem Teller anrichten und den Lachs oberhalb mit dem Essbare Blüten Pesto platzieren. Das Gericht mit essbaren Blüten verzieren, anrichten und servieren.



Roman Kadletz

Fluffiger Kaiserschmarrn mit Erdbeerspiegel

Zutaten für zwei Personen

- Für den Kaiserschmarrn:** Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4 Eier
 - 2 EL Mehl
 - 250 g Crème fraîche
 - 1 Limette
 - 1 TL Backpulver
 - 80 g Zucker
 - 2 EL Butter
 - 1 Vanilleschote
 - Salz, aus der Mühle
- Vanilleschote der Länge nach in zwei Hälften schneiden und das Mark herauskratzen. Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Vanillemark in die Schüssel mit dem Eigelb geben. Zucker, Crème fraîche, Backpulver und Mehl unter ständigem rühren dazugeben. Limette halbieren und den Saft einer halben auspressen und auffangen. Eiweiß mit einer Prise Salz, Limettensaft und Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse schön fluffig ist. Eiweiß-Masse in die Schüssel mit dem Eigelb geben und vorsichtig unterheben. Backform großzügig mit Butter einschmieren und mit Zucker bestreuen. Teig in die Backform gießen und 10-12 Minuten im Backofen backen.
- Für den Erdbeerspiegel:** Erdbeeren waschen und mit Vanilleschote, Zucker, Zitronensaft und frischem Orangensaft in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Ein paar Erdbeeren zerdrücken um die Sauce zu verdicken. Stetig rühren, damit sich der Zucker gut verteilt.
- 250 g Erdbeeren
 - 1 Zitrone (1 EL Saft)
 - 30 ml Orangensaft
 - ½ Vanilleschote
 - 30 g Zucker
- Für die Garnitur:** Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben.
Puderzucker, zum Bestäuben

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Sebastian Klein

Saltimbocca mit Weißweinsauce und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Kalbsschnitzel à 100 g Kalbsschnitzel flach klopfen. Mit Salbei und Parmaschinken belegen und mit einem Spieß fixieren.

40 g Parmaschinken

Butter, zum Braten

2 Salbei Blätter

3 EL Weißwein

Butter in eine beschichtete Pfanne geben und die Schnitzel darin scharf anbraten, wahlweise von beiden Seiten. Mit Weißwein ablöschen und gar ziehen. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Weißweinsauce: In der Pfanne, in der die Schnitzel lagen, den Weißwein gießen und kurz reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und einer Prise Zucker würzen.

200 ml Weißwein

1 TL Senf

50 g Butter

1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sauce in einen Topf umfüllen. Nach und nach Butter dazu geben und die Sauce mit einem Stabmixer aufmontieren.

Für die Rosmarinkartoffeln: Kartoffeln waschen und abtupfen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

400 g mehligkochende Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

2 Zweige Rosmarin

1 EL geräuchertes Paprikapulver

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarinnadeln klein hacken und zusammen mit den Kartoffeln, Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in eine Schüssel geben und vermengen. Kartoffeln auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt wurde, geben und für ca. 20 Minuten garen. Anschließend für 5 Minuten bei 250 Grad unter dem Grill bräunen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sebastian Klein

Tiramisu

Zutaten für zwei Personen

Für die Mascarpone-Creme: Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren. Vanilleextrakt dazugeben. Mascarpone unterrühren. Den Abrieb und den Saft einer Orange mit dazugeben.
250 g Mascarpone
1 Orange (Abrieb & Saft)
1 Eigelb
2 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt

Für die Löffelbiskuits: Espresso, Likör und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Löffelbiskuits kurz in die Flüssigkeit geben und ziehen lassen.
2 EL Espresso
1 TL Kaffelikör
1 TL Zucker
6 Löffelbiskuits

Für die Garnitur: Einen Löffelbiskuit halbieren und in einem hohen Glas auf den Boden legen. Nun abwechselnd eine Schicht Creme und eine Schicht Biskuits in das Glas geben. Abschließend mit Kakaopulver bestreuen und mit 2 Minz-Blättern anrichten. Bis zum servieren in den Kühlschrank stellen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Ebner

Rinderfilet mit Kräuterbutter und Kartoffeltürmchen

Zutaten für zwei Personen

- Für das Fleisch:** Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2 Rinderfilets à 180 g Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in 4 gleich dicke Steaks schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Steaks auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.
 2 EL Neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kräuterbutter:** Butter mit dem Mixer cremig-weiß schlagen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie und Rosmarin abrausen, trockenwedeln und ebenfalls feinhacken. Zitrone abreiben und Saft auspressen. Knoblauch, Kräuter, Zitronenschale und -Saft unter die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterbutter in eine kleine Schüssel geben.
 70 g weiche Butter
 1 Knoblauchzehe
 3 Zweige krause Petersilie
 3 Zweige Rosmarinnadeln
 ½ Zitrone
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kartoffeltürmchen:** Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in 4 mm dicke Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit Kräutermischung und Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech jeweils einige Kartoffelscheiben zu Türmchen aufeinanderschichten. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten goldbraun braten.
 300 g festkochende Kartoffeln
 TK Kräutermischung
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Ebner

Grießbrei mit Erdbeeren und Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für den Grießbrei: Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
60 g Grieß Milch in einem Topf mit Zucker, Salz, Vanilleschote und -mark aufkochen
½ Vanilleschote lassen. Grieß langsam einrühren und unter Rühren bei geringer Hitze ca. 5
500 ml Milch Minuten quellen lassen.
25 g Kristallzucker
1 Prise Salz

Für die Pistazien: Pistazien grob hacken.
15 g naturbelassene Pistazien

Für die Erdbeeren: Erdbeeren putzen und vierteln. Einen Teil pürieren. Über dem Grießbrei
125 g Erdbeeren verteilen und mit Honig beträufeln.
2 EL Waldhonig

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.