

▪ **Die Kitchenschlacht – Menü am 30. November 2018** ▪
"Ehemaligen-Woche" ▪ Finale mit Mario Kotaska



„Dä rhingsche Dävvel“:

**Seeteufelmedaillons mit Speck, Kartoffelwürfeln,
Muscheln und Gemüsekonfetti**

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

4 parierte Seeteufelmedaillons à 60 g
 2 Zweige Thymian
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Seeteufelmedaillons waschen und trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianzweige abrausen und trockenwedeln. Olivenöl in Pfanne erhitzen und Seeteufel mit Thymianzweigen von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Fisch sollte in der Mitte glasig bleiben.

**Für das Muschel und
Gemüsekonfetti:**

100 g Miesmuscheln in der Schale
 1 mittelgroße Karotte
 1 Stange Frühlingslauch
 1 Stange Staudensellerie
 2 Schalotten
 3 Knoblauchzehen
 ½ Bund Blattpetersilie
 1 Zitrone
 100 ml Weißwein
 50 g Butter
 50 ml Olivenöl
 Piment d’Espelette
 Salz, aus der Mühle

Karotte schälen, Lauch und Staudensellerie putzen und waschen. Alles in feinste Würfel bzw. Scheibchen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, Schalotten würfeln, Knoblauch hobeln.

Muscheln putzen und waschen. Muscheln für acht Minuten in gesalzenes und kochendes Wasser geben, bis Muscheln sich öffnen. 30 ml Olivenöl in Pfanne erhitzen und Karotte, Sellerie, Schalotten, Lauch und Knoblauch anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz würzen und gekochte, geöffnete Muscheln dazu geben. Kurz köcheln lassen.

Muschelsud durch ein feines Sieb passieren, Sud auffangen. Gemüse beiseitelegen. Muscheln auslösen.

Muschelsud leicht einreduzieren. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mit Piment d’Espelette, Saft und Schale der Zitrone abschmecken. Mit Butter und 20 ml Olivenöl cremig schlagen. Muscheln und Gemüsekonfetti in den Sud legen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls in den Sud geben und bis zum Servieren warm halten.

Für den Speck:

2 Scheiben Bacon

Speck in feinste Streifen schneiden. In Pfanne ohne Fett auslassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kartoffelwürfel: Kartoffeln schälen, waschen und in exakte 1,5 mal 1,5 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In 2 große mehlig Kartoffeln
50 g geklärte Butter
200 g Eiswürfel, für Eiswasser
Salz, aus der Mühle
gekklärter Butter goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen und salzen.

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden.
½ Bund Schnittlauch

Seeteufelmedaillons auf Gemüsekonfetti anrichten, Muscheln darum drapieren und mit aufgeschäumtem Sud umgießen. Schnittlauch, Speck und Kartoffelwürfel um den Fisch anrichten.

Zusatzzutaten Trixi: Mit der Creme fraîche, dem Wermut und etwas Safran hat Trixi den
Creme fraîche, Safran, Wermut
Muschelsud abgerundet.

Zusatzzutaten Jonas: Mit den getrockneten Algen hat Jonas den Muschelsud verfeinert. Das
getrocknete Algen, Algen-Fleur de Sel,
Lecithin
Lecithin brauchte er zum Aufschäumen des Suds. Das Algen-Fleur de Sel hat er über den Fisch gestreut.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2018 ▪
"Ehemaligen-Woche" ▪ Zusatzgericht von Mario Kotaska



Spaghetti vongole

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln:

500 g geputzte Venusmuscheln
1 Schalotte
4 Knoblauchzehen
1 Stange Frühlingslauch
100 g geriebener Parmesan
10 g Butter
150 ml Weißwein

Die Muscheln waschen und geöffnete Exemplare aussortieren. In gesalzenem, kochendem Wasser für acht Minuten garen, bis Muscheln sich öffnen. Exemplare, die geschlossen bleiben, ebenfalls aussortieren. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und in sehr feine Würfel schneiden, bzw. Knoblauch dünn hobeln. Schalottenwürfel und Knoblauch in Butter hellbraun anschwitzen. Muscheln dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und unter die Pasta heben.

Für die Pasta:

150 g Spaghetti No. 11 oder Linguine
2 EL getrocknete Tomaten
1 Chilischote
½ Bund Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pasta in gesalzenem Wasser fast al dente kochen, abgießen, etwas Nudelwasser aufbewahren.

Getrocknete Tomaten klein schneiden. Chili waschen, entkernen und fein schneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Alles unter die Nudeln heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.