

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 20. Oktober 2023** ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Steak d'aignon mit Gorgonzola-Risotto, Kürbisspalten  
und frittiertem Estragon**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Steak d'aignon:**

2 küchenfertige Rumpsteaks à 120 g  
 4 große Schalotten  
 1 Ei  
 2 EL scharfer Senf  
 1 EL Mehl  
 2 EL Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Sonnenblumenöl beidseitig heiß, aber kurz bräunen und herausnehmen. Anschließend Schalotten abziehen, klein schneiden und in diesem Ansatz weich schmoren. Anschließend mit Senf mischen.

Schalotten auf Steaks platzieren und leicht andrücken. Anschließend diese Seite gut mit Mehl bestäuben.

Steaks mit der Schalotten-Senf-Seite in eine flache Schüssel mit verquirltem Ei legen, wieder herausnehmen und in restlichem Sonnenblumenöl auf der Schalottenseite goldbraun braten. Vorsichtig wenden, so dass eine glatte Kruste entstanden ist. Gegebenenfalls im Backofen bei 80 Grad auf eine Kerntemperatur von 54 Grad fertigaren.

**Für das Risotto:**

100 g Risottoreis  
 1 kleine Gemüsezwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g Gorgonzola  
 20 g Parmesan  
 20 g Butter  
 400 ml Gemüsefond  
 50 ml Weißwein

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter farblos anschwitzen. Risottoreis dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Sobald dieser vollständig einreduziert ist, kellenweise mit heißem Gemüsefond auffüllen und unter häufigem Rühren auf kleiner Flamme al dente garen. Zum Schluss mit Gorgonzola, restlicher Butter und geriebenem Parmesan finalisieren.

**Für den Kürbis:**

1/8 Hokkaido  
 2 TL Pumpkin-Pie-Spice-Gewürz  
 50 ml heller Balsamico  
 10 g Honig  
 2 EL Olivenöl

Hokkaido in Spalten schneiden und in Olivenöl anbraten. In eine Auflaufform mit Pumpkin-Pie-Spice-Gewürz, Balsamico und Honig geben und im Backofen bei 180 Grad weichschmoren.

**Für den Estragon:**

1/2 Bund französischer Estragon  
 Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Estragon von den Stielen abrebeln und in der Fritteuse bei 160 Grad in Öl knusprig frittieren. Anschließend gut auf Küchenpapier entfetten und vor dem Servieren leicht salzen.

Steaks neben dem Risotto anrichten, mit Kürbisspalten belegen und mit frittiertem Estragon garnieren. Eine kleine Spur der entstandenen Kürbismarinade als Sauce anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Isabella:** *Die Walnüsse röstete Isabella an und gab sie über das Risotto. Von der Orange rieb sie die Zesten ab und gab sie zum Kürbis. Mit dem Cayennepfeffer würzte sie das Fleisch.*

**Zusatzzutaten von Anton:** *Die Kürbiskerne röstete Anton an und gab sie über den Ofenkürbis. Eine Prise Zucker kam mit in den Sud des Ofenkürbisses. Ca. ½ EL Ahornsirup vermischte er mit Senf und strich es aufs Fleisch.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Oktober 2023 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Kürbis-Macchiato mit Rosmarin-Hack-Spießchen

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kürbis-Macchiato:**

½ Hokkaido  
1 Schalotte  
50 ml Sahne  
200 ml Milch  
20 g Butter  
500 ml Gemüsefond  
1 TL gemahlener Zimt  
1 TL gemahlener Ingwer  
½ TL gemahlener Piment  
Muskatnuss, zum Reiben  
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Kürbis klein schneiden und zusammen mit Butter und Gemüsefond köcheln lassen. Mit Zimt, Ingwer, Piment, einer Prise Muskat und Pfeffer würzen und weiterköcheln lassen. Milch in einem Topf lauwarm aufkochen lassen und aufschäumen. Das funktioniert mit Hilfe eines Pürierstabes oder eines Milchaufschäumers. Kürbis pürieren und Sahne hinzufügen. Einen Teil des Pürees in ein Latte Macchiato Glas füllen und mit Milchschaum auffüllen. Wer mag, kann oben noch mit den Gewürzen würzen.

**Für die Spießchen:**

200 g Schweinehackfleisch  
1 kleine rote Zwiebel  
1 kleine rote Chili  
4 Zweige kräftiger Rosmarin  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer solange kneten, bis eine Bindung entstanden ist. Zwiebel abziehen, fein würfeln und dazugeben. Chili hacken und Hackfleisch damit würzen. Rosmarinnadeln vom Stiel rebeln, oben noch einige Nadeln dran lassen, Nadeln klein hacken und in die Hackmasse einarbeiten.

Die Rosmarinzweige gegebenenfalls am Stiel leicht entholzen und die Hackmasse dekorativ auf den Spieß geben und in beiden Händen gut andrücken. In einer Pfanne beidseitig in Öl kurz und heiß anbraten und zum Kürbis-Macchiato anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.