

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. April 2024** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Krosser Kabeljau im Brunnenkresse-Sud mit offener Spinatlasagne

Zutaten für zwei Personen

Für die Lasagneplatten:

1 Ei
 Butter, zum Einfetten
 100 g Semola
 1 EL Olivenöl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Das Semola mit Ei, etwas Salz, geriebener Muskatnuss, Olivenöl und etwa 40 ml kaltem Wasser in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Anschließend über den Handballen kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. In Folie gewickelt kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Zur weiteren Verarbeitung dünn ausrollen und in gleichmäßige Platten schneiden oder aber auch rund ausstechen. In Salzwasser kurz blanchieren und leicht gefettet in Butter bis zum Anrichten aufbewahren.

Für die Spinatfüllung:

100 g Babyspinat
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 2 getrocknete Tomatenfilets
 50 g Scamorza
 20 g Butter

Spinat waschen und trockenschleudern. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten hacken. Alles zusammen in einer Pfanne mit Butter andünsten, bis der Spinat zusammen fällt. Mit geriebenem Scamorza vermengen und zwischen den Lasagneblättern dekorativ anrichten.

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets mit Haut á 140 g
 2 Knoblauchzehen
 20 g Butter
 1 Zweig Thymian
 Mehl, zum Mehlieren
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen und nur die Hautseite leicht mehlieren. In warmem Olivenöl mit steigender Temperatur auf der Hautseite kross anbraten und erst für die letzten 2 Minuten Butter, Thymian und angeprüllten Knoblauch mit in die Pfanne geben. Mit der entstandenen Mischung Filetseite so lange arrosieren, bis der Kabeljau glasig gegart ist.

Für den Brunnenkresse-Sud:

80 g Brunnenkresse
 150 ml Geflügelfond
 50 g Butter

Geflügelfond um ca. die Hälfte reduzieren. Butter leicht bräunen und klein geschnittene Brunnenkresse darin anschwitzen. Unmittelbar vor dem Servieren den Fond mit Brunnenkresse-Butter aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Alexander:

1 Zitrone, Saft
 Petersilie
 Basilikum

Alexander gab etwas Butter (bereits im Rezept vorhanden) in eine Pfanne, würzte diese mit Zitronensaft sowie gehackter Petersilie und Basilikum und schwenkte schließlich die fertigen Lasagneplatten in der flüssigen Butter.

Zusatzzutaten von Mirjam:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
 Pinienkerne
 Lecithin

Mirjam würzte den Fisch mit Zitronensaft und gab den Abrieb beim Anrichten darüber. Die Pinienkerne röstete sie an und verwendete sie als Garnitur. Mit Lecithin schäumte sie den Brunnenkresse-Sud auf.



Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand März 2024):

- **2. Wahl:** Nordostatlantik FAO 27: Barentssee, Norwegische See, Spitzbergen, Bäreninsel ("Nordostarktis" - ICES 1,2). Langleinen, Stellnetze-Kiemennetze
- **2. Wahl:** Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a). Langleinen, Grundschieppnetze
- **2. Wahl:** Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA). Wildfang

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. April 2024** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Himmel un Ääd

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 50 g Crème fraîche
 100 ml Sahne
 50 g Butter
 Musaknuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse für die Röstzwiebeln auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen, mit geriebener Muskatnuss würzen und zerstampfen. Crème fraîche, Sahne und Butter unterrühren.

Für die die Apfelspalten:

2 Äpfel
 50 g Butter
 20 ml Calvados
 80 ml alter Balsamico
 2 Zweige frischer Majoran
 2 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Butter dazugeben. Apfel in Spalten schneiden, vom Kerngehäuse befreien und dann in der Pfanne karamellisieren. Mit Calvados ablöschen, Hitze reduzieren und Balsamico einrühren bis die Äpfel vollständig überzogen sind. Majoranblätter abzupfen und fein hacken. Zum Schluss über die Äpfel geben.

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst
 Mehl, zum Mehlieren
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Blutwurst pellen und in Scheiben oder Hälften schneiden. In Mehl wenden und in heißem Pflanzenöl in einer Pfanne anbraten bis sie knusprig ist.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln
 1 EL edelsüßes Paprikapulver
 Mehl, zum Mehlieren
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und einzelne Ringe auseinanderdrücken. In Mehl wenden. Mit Paprikapulver würzen. In der Fritteuse ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.