

| Die Küchenschlacht – Menü am 14. März 2017 |

Vorspeise mit Mario Kotaska



Renate Zierler

Beef tartare mit frittiertem Wachtelei

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

300 g Rinderfilet
 1 Schalotte
 2 kleine Cornichons
 2 Kapernäpfel
 2 Sardellenfilets
 1 Ei
 1 TL Ketchup
 ½ TL Worcestersauce
 1 TL Estragon Senf
 1 TL Dijon-Senf
 1 Prise Cayennepfeffer
 Tabasco, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden, ebenso wie die Sardellen, die Kapernäpfel und die Gewürzgurken. Das Ei trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Mit der Worcestersauce, dem Estragon- und Dijon-Senf vermengen und unter das Tatar heben. Zum Schluss mit einem Spritzer Tabasco, einer Prise Cayennepfeffer und Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Für das Wachtelei:

2 Wachteleier
 80 g Mehl
 100 g Semmelbrösel
 1 Ei
 Pflanzenöl, zum Frittieren

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Wachtelei darin maximal 2 Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken und kalt werden lassen. Anschließend pellen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße machen. Die Eier zunächst in Mehl, dann in Ei und schließlich in den Semmelbröseln wälzen und in einem Topf mit heißem Öl ausbacken.

Für die Wasabi-Creme:

200 g Sauerrahm
 1 TL Wasabi Paste
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sauerrahm mit der Wasabi Paste gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel
 Toastbrot
 4 Blüten
 Kräuter, für die Garnitur
 Butter, zum Anbraten

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Das Toastbrot kurz in der Pfanne mit etwas Butter anrösten.

Das Beef tartare mit einem Servierring anrichten, das Wachtelei darauf geben, mit der Creme, dem Toastbrat, den Zwiebel, Kräutern und Blumen garnieren und servieren.



Janka Alwon

Mediterrane Auberginen-Röllchen mit Couscous-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginen-Röllchen:

1 große Aubergine
 4 getrocknete Tomaten
 4 grüne Oliven
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 100 g Fetakäse
 100 g Tomatenmark
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Oregano
 1 Zweig Thymian
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Aubergine waschen und mit einer Reibe in dünne Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginen für ca. 5 Minuten in die Pfanne legen. Sie müssen weich genug sein, sodass man sie rollen kann. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit dem Tomatenmark anbraten. Rosmarin, Oregano und Thymian abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Die Kräuter zu dem Tomatenmark geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginenstreifen mit der Tomatenmarkmasse bestreichen. Die getrockneten Tomaten und 50 g Fetakäse auf den Auberginen verteilen. Die Auberginen aufrollen und mit einem Holzspieß und einer Olive befestigen.

Die Auberginen auf ein leicht eingeöltes Backblech legen, mit dem restlichen Fetakäse bestreuen und die Röllchen für ein paar Minuten in den Ofen gebe.

Für den Salat:

100 g Couscous
 ½ rote Paprika
 ½ Gurke
 50 g Rucola
 1 Tomate
 1 Zitrone
 5 Frühlingszwiebeln
 ½ Bund Petersilie
 5 Zweige Minze
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

300 ml Wasser kochen. Den Couscous mit dem Wasser übergießen, ca.

10 Min. abgedeckt quellen lassen und mit einer Gabel lockern. Gurke schälen, Tomaten und Paprika von Strunk und Kernen befreien und alles in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen. Rucola, Petersilie, Minze, Frühlingszwiebeln, Tomate, Paprika und Gurke mit dem Couscous vermischen. Den Salat etwa 10 Min. durchziehen lassen und anschließend das Öl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die mediterranen Auberginen-Röllchen mit Couscous-Salat auf den Tellern anrichten und servieren.



Philipp Hartmeyer

Petersilienwurzelsuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
 1 große Petersilienwurzel
 4 Jakobsmuscheln
 150 g Spinatblätter
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Butter
 300 ml Sahne
 1 TL Reissessig
 400 ml Geflügelfond
 1 EL Mehl
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 1 EL Olivenöl
 1 Prise schwarzes Salz
 Salz, aus der Mühle
 Etwas weißer Pfeffer

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit Butter andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Fond und Essig ablöschen. Petersilienwurzel klein würfeln, mit dem Knoblauch in die Pfanne geben und dünsten. 200 ml Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufmixen und etwas einköcheln lassen.

Die Spinatblätter putzen und in 100 ml Sahne kurz blanchieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufmixen und leicht einköcheln lassen, sodass beim mixen ein leicht sämiger Schaum entsteht.

Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit Öl beidseitig kurz anbraten, Fett auf Küchenkrepp abtropfen.

Vor dem Anrichten die Petersilienwurzelsuppe und den Spinatschaum nochmal aufmixen. Den Spinatschaum dekorativ in die Suppe geben.

Die Muschel in die Mitte legen. Suppe mit einer Prise schwarzem Salz würzen.

Die Petersilienwurzelsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Spinatschaum auf den Tellern anrichten und servieren.



Sandra Zimmer

Raviolo mit Spinatfüllung und Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

150 g doppelgriffiges Mehl
2 Eier
Salz, aus der Mühle

Mehl, Eier und Salz zu einem Teig kneten und kalt stellen.

Den Nudelteig ausrollen und mit einer Tasse runde Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

300 g frischer Spinat
2 Eigelb
30 g Butter
70 g Parmesan
150 g Mascarpone
5 Salbeiblätter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Spinat kurz in dem Wasser blanchieren. Spinat mit kaltem Wasser abgießen und fein hacken.

Parmesan reiben. In einer Schüssel Spinat mit Mascarpone, 50 g Parmesan und 1 TL Muskat vermengen und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Füllung ringförmig auf die Teigkreise aufspritzen. Ein Eigelb vorsichtig hineingleiten lassen und den Teigkreis rund um die Füllung mit Wasser befeuchten, den zweiten Teigkreis auflegen und mithilfe einer Gabel leicht andrücken. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 5 Minuten al dente garen, das Eigelb bleibt dabei weich.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Salbei dazugeben.

Ravioli mit der Salbeibutter, übrigem Parmesan und etwas schwarzem Pfeffer garnieren.



Björn Wendt

Latte macchiato von der Erbse

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe: Für die Suppe (mittlere Schicht im Glas) die Zwiebel und den Knoblauchabziehen und die Kartoffeln schälen. Alles in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Thymianzweigen in der Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Sahne hinzufügen und das Ganze pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Abrieb der Muskatnuss abschmecken.

- 1 festkochende Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 50 ml trockener Weißwein
- 400 ml Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- 20 g Butter
- 1 Prise Zucker

Für die Garnitur: Die Bacon-Scheiben auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen bei 170 °C Umluft 10 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

Den Parmesan reiben und zwei Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Die Chili und die Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen und über die Parmesankreise geben. Mit in den Ofen geben und 10 bis 12 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

- 2 Scheiben Bacon
- 50 g Parmesan
- 1 getrocknete Chilischote
- ½ TL Fenchelsamen

Für das Püree: Für das Erbsenpüree (untere Schicht im Glas) die Erbsen in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und mit der Butter, den gemahlene Haselnüssen und der Sahne vermengen und alles gut pürieren, sodass eine weiche Creme entsteht. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken.

- 100 g Erbsen, TK
- 50 ml Sahne
- 20 g Butter
- 10 g gemahlene Haselnüsse

Für den Kokos-Schaum: Für die obere Schicht 100 ml der oben angesetzten Suppe mit 100 ml kalter Kokosmilch vermengen. Mit dem Stabmixer zu einem Schaum aufschlagen.

- 100 ml Kokosmilch
- Salz, aus der Mühle
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Latte macchiato von der Erbse in Gläsern anrichten Zuerst das Glas zu 1/3 mit dem heißen Püree füllen, das 2. Drittel mit heißer Suppe auffüllen und schließlich den Schaum darauf geben. Mit Cayennepfeffer sehr fein bestreuen, die Bacon-Scheibe auf das Glas legen und den Parmesankracker dazu reichen.