

| Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Renate Zierler

Cordon bleu "Modern Art"

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

- 2 Kalbsrückenschnitzel
- 4 Scheiben San-Daniele-Schinken
- 100g Talegio-Käse
- 1 Ei
- 4 Blatt Gelatine
- 2 Zweige Basilikum
- ½ l Rapsöl
- Mehl, zum Mehlieren
- Semmelbrösel, zum Panieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Basilikumblätter vom Stiel zupfen und zusammen mit dem Schinken und dem Käse darauf geben und zu einer Roulade rollen. In einem Gefrierbeutel vakuumieren. Ein Wasserbad vorbereiten und auf 65 Grad erhitzen. Für die Panade die Gelatine leicht befeuchten, melieren, in Ei wälzen und danach in den Semmelbröseln. Reichlich Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die panierte Gelatine darin goldgelb ausbacken. Anschließend auf einem Papier entfetten und schräg anschneiden.

Für die violetten Kartoffeln:

- 8 violette Kartoffeln
- 4 Zweige Rosmarin
- 50 ml Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und blättrig schneiden. Auf ein Blech geben und mit Öl beträufeln. Salzen, pfeffern und den gehackten Rosmarin dazugeben. Für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.

Für den Knoblauch-Dip:

- 200 g Sauerrahm
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sauerrahm in eine Schüssel geben. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken und nach Belieben kleinschneiden. In die Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls unterheben.

Das Cordon bleu "Modern Art" mit den violetten Kartoffeln auf Tellern anrichten, den Dip im Schälchen reichen und servieren.



Renate Zierler

Schoko-Burger

Zutaten für zwei Personen

8 Blätter Filoteig
 8 Himbeeren
 50 g Heidelbeeren
 200 g Zartbitterschokolade
 1 Vanilleschote
 20 g Zucker
 250 ml Sahne
 100 g Zartbitter Schokoraspel
 1EL Butter
 1 Zitrone
 100 ml Schokoladelikör
 Schokoladen-Minze

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Filoteig mit etwas Butter bestreichen und im Ofen goldgelb backen. Anschließend in gröbere Stücke brechen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark und dem Zucker zu 90% steif schlagen. Die Schokoraspeln unter die Sahnemasse heben und den Schokoladelikör dazugeben. In einem Wasserbad die Schokolade schmelzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Heidelbeeren waschen und zusammen mit Himbeeren in Zucker und Zitronensaft schwenken. Den „Burger“ in Stapeln anrichten, abwechselnd Sahne und Filoteig. Zum Schluss die flüssige Schokolade darüber geben und die Erdbeeren als Topping darauf geben.

Den Schoko-Burger auf Tellern anrichten, mit Minzblättern garnieren und servieren.



Janka Alwon

Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit Zucchini-Türmchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilets:

500 g Rinderfilet
1 EL Senf
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Grobes Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Mit Senf, Salz und Pfeffer einreiben. Das Filet in ca. 4 cm breite Scheiben schneiden und die Schnittflächen auch mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filetscheiben auf beiden Seiten 1,5 Minuten scharf anbraten. Filets nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit der Panade, nach nachfolgendem Rezept, 1 cm dick bestreichen. Rinderfilets für ca. 15 Minuten in den Backofen geben.

Für die Kräuterkruste:

1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
80 g Butter
100 g Semmelbrösel
1 Msp. Tomatenmark
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
Kräuter der Provence
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein hacken, den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben. Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Thymian, Rosmarin, Kräuter der Provence und die Semmelbrösel zu der Butter geben und mit dem Tomatenmark verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Panade kurz köcheln lassen und anschließend abkühlen lassen.

Für die Zucchini-Türmchen:

2 große Zucchini
2 große Tomaten
100 g Feta-Käse
2 EL Tomatenmark
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Kräuter der Provence
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian und Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Kräuter der Provence, Thymian und Rosmarin fein hacken. Die Zucchini und die Tomaten in gleichgroße Scheiben schneiden, mit Tomatenmark bestreichen und den Kräutern würzen. Beides kurz scharf in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zucchini, Feta und Tomaten aufeinander zu Türmchen stapeln und für zehn Minuten in den Ofen geben

Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit Zucchini-Türmchen auf Tellern anrichten und servieren.



Janka Alwon

Himbeer-Törtchen im Glas

Zutaten für zwei Personen

- Für das Himbeer-Törtchen:**
- 100 g Himbeeren (TK)
 - 1 Eiweiß
 - 50 g Butter
 - ½ Paket Sahnesteif
 - 150 g Sahnequark (40%)
 - 150 g Schlagsahne
 - 50 g Butterkekse
 - 50 g Mandelkekse
 - 70 g Zucker
 - 50 g Zartbitterschokolade
 - 1 Prise Salz
- Butter in einem Topf schmelzen. Kekse in einem Mixer klein hacken und mit der Butter vermengen. 20 g Zucker mit dem Sahnesteif mischen. Die Sahne damit steif schlagen. Den Quark mit den Himbeeren vermengen, das Zuckergemisch hinzufügen, die Masse unter die Sahne heben und in einem flachen Gefäß in den Kühlschrank stellen.
- Die Keks-Butter-Mischung in ein Glasgefäß drücken. Die Schokolade schmelzen und eine dünne Schicht auf die Keks-Schicht streichen und trocknen lassen. Für das Baiser das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und 50 g Zucker dazugeben. Die Himbeer-Quark-Masse in die Gläschen auf die Schokolade geben und die Baiser-Masse mit einem Spritzbeutel darauf spritzen und mit einem Bunsenbrenner flambieren.
- Für die Garnitur:**
- 2 Himbeeren
 - 2 Minzblätter
- Das Himbeer-Törtchen im Glas anrichten, mit einer frischen Himbeere und einem Minzblatt garnieren und servieren.



Björn Wendt

Gebratener Schwertfisch mit Kartoffel-Avocado-Püree und Ananas-Relish

Zutaten für zwei Personen

Für das Ananas Relish: Für das Relish die Ananas schälen, der Länge nach in Spalten schneiden und den Strunk in der Mitte entfernen. Das Fruchtfleisch in ½ cm große Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf erhitzen bis er karamellisiert. Die Butter dazugeben und die Schalotte darin andünsten. Ananas ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ananas ca. 3 Minuten köcheln lassen. Die Orange halbieren und auspressen. Die Ananas mit dem Orangensaft und dem Weißwein ablöschen und alles vermengen. Vom Herd nehmen.

150 g reife Ananas
1 Orange
1 Schalotte
50 g Zucker
200 ml Weißwein
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree: Für das Püree die Kartoffeln schälen, würfeln, waschen und im Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen etwas ausdampfen lassen und zerstampfen. Die Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Avocado schälen, den Stein entfernen, in Würfel schneiden unter das Kartoffelpüree rühren. Zum Schluss mit etwas Chilisauce abschmecken.

500g mehlig kochende Kartoffeln
5 EL Crème fraîche
1 reife Avocado
½ TL Chilisauce
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schwertfisch: Für den Fisch den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei verquirlen. Den Fisch zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen, zuletzt mit Panko panieren. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf beiden Seiten anbraten. Den Fisch im Ofen auf mittlerer Schiene 2-3 Minuten fertig garen.

4 Schwertfischfilets, à 150 g
1 Ei
3 EL Mehl
30 g Panko
2 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:
Togarashi Gewürzmischung

Die Schwertfischfilets mit dem Kartoffelpüree und dem Ananas-Relish auf Tellern anrichten, mit der Togarashi Gewürzmischung garnieren und servieren.



Björn Wendt

Rotkäppchens Geheimnis (Birnen-Kirsch-Dessert)

Zutaten für zwei Personen

- Für die Kirschen:** Die Kirschen in ein Sieb geben und den Saft dabei auffangen. Etwas Kirschsaft mit der Stärke glatt rühren, den übrigen Kirschsaft mit dem Vanillezucker zum Kochen bringen und mit der angerührten Stärke binden. Unter ständigem Rühren eine halbe Minute köcheln und eindicken lassen. Die Kirschen unterheben, beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 180 g Sauerkirschen, entsteint, aus dem Glas, mit Saft (ca. 250 ml)
 1 Paket Vanillezucker
 10 g Speisestärke
- Für die Birnen:** Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und der Länge nach noch ein- bis zweimal halbieren. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Wein ablöschen. Die Birnenspalten, den Zimt und den Sternanis dazugeben. Etwas einkochen lassen und erst kurz vor Schluss den Birnengeist zufügen.
- 2 Birnen
 80 g Zucker
 150 ml Weißwein
 1 Zimtstange
 2 Sternanis
 20 ml Birnengeist
- Für die Creme:** Die Sahne steif schlagen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft glatt rühren. Die steif geschlagene Sahne unterheben und die Creme anschließend kühlstellen.
- 1 Zitrone
 100 g Frischkäse
 100 g Schlagsahne
 20 g Puderzucker
- Für die Mandelkruste:** Die Butter in einem kleinen beschichteten Pfännchen schmelzen und zusammen mit den Mandelblättchen und dem Rohrzucker unter Rühren goldbraun rösten und vollständig auskühlen lassen.
- 30 g Mandelblättchen
 10 g Butter
 1 EL heller Rohrzucker

Die Birnen auf Dessertgläser verteilen und die Creme darauf geben, anschließend das Kirschkompott einfüllen und zum Schluss die knusprig gerösteten Mandelblättchen als Topping darauf geben.