

| Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2017 |
Finalmenü von Mario Kotaska



Final-Vorspeise von Mario Kotaska

Asiatische Avocado mit gebratener Jakobsmuschel

Zutaten für zwei Personen

Für die asiatische Avocado:

- 1 Avocado, reif und fest
- ¼ Salatgurke
- ¼ Thai-Mango
- 2 Limetten
- ½ rote Zwiebel
- ½ rote Chilli
- 6 EL Nam Pla Fischsauce
- 2 EL Austernsauce,
- ½ Bund Koriander
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- Salz aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salsa die Mango und die Gurke schälen und die Zwiebel abziehen. Alles in feine würfeln und in einer Schüssel mit der Fisch- und Austernsauce anmachen. Die Limette waschen, trocknen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Beides mit in die Schüssel geben. Die Chili entkernen, kleinschneiden und je nach Geschmack damit abschmecken. Den Koriander hacken und untermengen.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel leicht „anlösen“. Mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Sesamöl einpinseln. In einer Grillpfanne dekorativ grillen, umdrehen und in der Schale weitergrillen.

In die Mulde der Avocado die Salsa geben und ein wenig drum herum verteilen.

Für die Jakobsmuschel:

- 2 Jakobsmuscheln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zweig Thymian
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen und trocknen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Zusammen mit dem Thymian in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne kross braten.

Die asiatische Avocado mit den gebratenen Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Hauptgang von Mario Kotaska

Kalbsentrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Pinienkernen

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsentrecôte:

2 Entrecôtes (250 g Rohgewicht)
 2 Zweige Thymian,
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zehen Knoblauch
 30 g Pinienkerne
 Olivenöl, zum Anbraten
 Fleur de Sel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Entrecôte von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen auf einem Gitter „rückwärts“ garen. Nach etwa 25 Minuten eine Grillpfanne mit den Kräuterzweigen und dem angedrückten Knoblauch erhitzen und das Entrecôte darin von beiden Seiten kross grillen und vor dem Aufschneiden mit Fleur de Sel würzen.

In einer Pfanne auf kleiner Stufe unter Schwenken die Pinienkerne rösten.

Für den Spinat:

250 g junger Spinat,
 4 Kirschtomaten
 1 Orange
 50 g Blue Stilton
 1 längliche Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 1 Muskatnuss
 1 Prise Curry Madras Pulver
 50 ml Wermut
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spinat die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin hellbraun anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit braten. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und dazugeben. Mit dem Curry bestäuben und mit dem Wermut ablöschen. Die Schale von der Orange abreiben und dazugeben. Kurz einreduzieren lassen und den Spinat untermengen. Mit etwas Abrieb der Muskatnuss, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sobald der Spinat zusammengefallen ist mit dem Stilton und den Pinienkernen noch einmal durch schwenken.

Das Kalbsentrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Pinienkernen auf Tellern anrichten und servieren.