

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Januar 2022 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Kalbsmedaillon „Tiroler Art“ mit Rahm-Lauch und Pommes carrées

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsmedaillon:

2 kleine Medaillons von Kalbsfilet,
à 120 g
20 g Butter
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in einer Pfanne auslassen. Kalbsmedaillons in Butter zusammen mit Thymian von beiden Seiten braun anbraten. Anschließend im Backofen schwebend auf einem Gitter bis zu einer Kerntemperatur vom 54 Grad garen.

Für die Garnitur „Tiroler Art“:

1 Gemüsezwiebel
2 Fleischtomaten
1 Knoblauchzehe
2 Eier
20 g Butter
100 ml Weizenbier
200 g Mehl + Mehl, zum Mehlieren
1 TL Paprikapulver
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Eiswürfel, zum Abschrecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und reiben. Weizenbier, Eier, 200 g Mehl, Paprikapulver, geriebenen Knoblauch und Salz mixen und einen Bier-/Ausbackteig herstellen. Zwiebel abziehen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Dann leicht mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten. Fleischtomaten entstrunken und kreuzförmig einritzen. In kochendem Wasser kurz brühen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Enthäuten, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Danach kurz in Butter sautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rahm-Lauch:

1 Stange Lauch
20 g Butter
200 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
1 Msp. Zucker
Salz, aus der Mühle

Lauch putzen, in gleichmäßige Ringe schneiden und gründlich waschen. Lauch in Butter hellbraun andünsten. Sofort mit Sahne ablöschen und cremig einköcheln. Mit Salz, Zucker und frischer Muskatnuss abschmecken.

Für die Pommes carrées:

4 mehlig kochende Kartoffeln
2 Lorbeerblätter
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in präzise Würfel mit 2 cm Kantenlänge schneiden. In gesalzenem Wasser mit Lorbeerblättern knackig garen. Anschließend gut abtupfen und in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf einen Küchenpapier entfetten. Mit Salz würzen.

Das rosa gegarte Medaillon auf dem Rahmlauch anrichten und die gebackenen Zwiebelringe darauf auftürmen. Mit Tomatenwürfeln und Pommes Carrée umlegen und servieren.

Zusatzzutaten von Pia: Pia schmeckte den Rahm-Lauch mit etwas Meerrettich ab. Mit der Meerrettich, aus dem Glas Schalotte und dem Thymian verfeinerte sie ihre Tomatenwürfel.
Thymian
Schalotte

Zusatzzutaten von Felix: Felix schmeckte den Rahm-Lauch mit weißem Pfeffer und Zitronenabrieb ab.
Zitrone
Weißer gemahlener Pfeffer

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Januar 2022 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Kartoffelwaffeln mit Lauch-Meerrettich-Dip und Räucherlachs

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelwaffeln:

200 g mehlig kochende Kartoffeln
 2 Eier
 100 ml Milch
 4 EL Mehl
 2 EL Backpulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und anschließend pellen. Kartoffeln, Milch, Mehl, Eiern und Backpulver pürrieren und einen zähen Waffelteig herstellen. Mit Muskat und einer Prise Salz würzen. Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Milch angießen und unterrühren. Teig etwas ruhen lassen.

In einem gefetteten Waffeleisen goldgelb ausbacken.

Für den Dip:

2 Stangen Frühlingslauch
 1-2 TL frischer Stangenmeerrettich
 1 Zitrone
 100 g Crème fraîche
 2 Zweige Dill
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Frühlingslauch putzen und hauchdünn schneiden. Meerrettich schälen und reiben. Crème fraîche mit Frühlingslauch, Meerrettich, Dill, Zitronenabrieb und –saft, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dip verarbeiten.

Für den Räucherlachs:

100 g Räucherlachs
 50 g Lachskaviar
 2 Zweige Dill

Dill abbrausen und trockenwedeln. Lachs, Kaviar und Dill als Garnitur verwenden.

Dip auf die warmen Waffeln geben und mit Räucherlachs belegen. Mit Lachskaviar und Dill garnieren und servieren.