

| Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2017 |
CW-Tagesmotto: "Zweierlei ..." mit Mario Kotaska



Andreas Krottendorfer

Zweierlei vom Kürbis: Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbisrisotto mit Seeteufel-Medaillons

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbiscremesuppe:

1 Hokkaido-Kürbis ca. 500 g
1 Bund Suppengrün (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel)
1 Knolle Ingwer
1 Zwiebel
3 Schalotten
20 g Kürbiskerne
3 EL Butter
250 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein
100 ml Likörwein
500 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl
2 Blatt Lorbeer
2 TL Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Suppe und das Risotto zuerst das Suppengrün, Schalotten mit Schalen und Kürbisschalen in ca. einem Liter gesalzenem Wasser aufsetzen.

Zwiebel abziehen und mit dem Kürbis klein schneiden. In einem Topf mit Olivenöl andünsten, mit Weißwein und Likörwein ablöschen, ein kleines Stück Ingwer schälen, blättrig schneiden und mit kochen lassen. Lorbeer und Kümmel dazugeben.

Gemüsefond hinzufügen und weich kochen lassen. Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem Pürierstab aufmixen.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne in Butter mit ein wenig Salz knusprig braten.

Für das Kürbisrisotto:

1 Hokkaido-Kürbis ca. 300 g
200 g Carnaroli-Risottoreis
1 Zitrone (Abrieb)
1 rote milde Chili
2 Schalotten
100 g Parmesan
300 ml Gemüsefond
½ Bund glatte Petersilie
1 EL Butter
200 ml Weißwein
100 ml Likörwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Reis in einem Topf mit Olivenöl kurz glasig werden lassen und mit Weißwein und Likörwein ablöschen. Schalotten abziehen, fein hacken und dazugeben. Nach und nach den Gemüsefond zugeben und ständig rühren.

Kürbis schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl leicht anbraten.

Chili längs halbieren, Kerne entfernen und feinschneiden. Parmesan reiben. Kurz vor dem Anrichten den Parmesan, ein Stück Butter, Chili, Abrieb einer Zitrone und die Kürbiswürfel in das Risotto rühren.

Für die Seeteufel-Medaillons:

2 Seeteufelmedaillons à 100 g (mit Haut)
1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fischfilets salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und klein hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Mit dem Knoblauch und Thymian sanft in Olivenöl braten.

Für die Garnitur: Zweierlei vom Kürbis: Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen &
3 EL Kürbiskernöl Kürbisrisotto mit Seeteufel-Medaillons auf Tellern anrichten, die Suppe
½ Bund glatte Petersilie mit Petersilie bestreuen und Kürbiskernöl beträufeln und servieren.



Janina Lindemann

Zweierlei vom Kabeljau: Ceviche Nikkei-Style mit Mango und Avocado & Kabeljau-Praline auf Miso-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Kabeljau-Praline:

150 g Kabeljaufilet (ohne Haut)
1 cm Ingwer
1 Limette
4 Korianderwurzeln
1 Frühlingszwiebel
¼ Mango
2 Blätter Filoteig
1 Eigelb
1 TL helle Misopaste
1 TL Fischsauce
1 TL Sriracha-Sauce
1 TL Sesamöl
20 g Panko
500 g Sonnenblumenöl, zum Frittieren
1 TL Weißer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden.

Frühlingszwiebel waschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Limette abspülen, trockenreiben und die Schale auf einer feinen Reibe abreiben. Die Mango schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Korianderwurzel waschen und klein hacken. Die Hälfte des Fisches mit Ingwer, Korianderwurzel, Mango, Misopaste, Sriracha-Sauce, Panko, weißen Pfeffer, Sesamöl, Eigelb und etwas Salz in eine Schüssel geben und pürieren. Die restlichen Fischwürfel und den Lauch unterheben und mit Fisch- und Sriracha-Sauce abschmecken. Die Filoteig-Blätter in feine Streifen schneiden. Aus der Masse mit einem Löffel Nocken formen und mit dem Filoteig ummanteln. Fett in einer Fritteuse erhitzen und die Praline darin knusprig ausbacken. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Ceviche:

150 g Kabeljaufilet (ohne Haut)
2 Limetten (Saft)
1 Zitrone
3 cm Ingwer
1 rote Schote Chili
2 Zehen Knoblauch
2 Orangen (Saft)
½ Mango
½ Avocado
Cancha Mais (Mais zum rösten)
1 TL Reissessig
2 EL Sojasauce
½ TL Sesamöl
4 Zweige Koriander
Sonnenblumenöl, zum Rösten
Salz, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen, in 1 cm große Würfel schneiden, salzen und kurz ziehen lassen. Die Limetten und die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Knoblauch abziehen. Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien. Den Ingwer schälen und mit dem Knoblauch, der halben Chili, einem Teil Zitronen- und Limettensaft und Reissessig in eine Schale geben, pürieren und zehn Minuten ziehen lassen. Den restlichen Limetten- und Zitronensaft über den Fisch geben. Die Mango und die Avocado schälen, halbieren, in 1 cm große Würfel schneiden, auch in die Schale geben und für ca. 10 Minuten kalt stellen. Anschließend die Mischung durch ein Sieb geben auf dem eingelegten Fisch verteilen. Die restliche Chili fein hacken und mit Sesamöl und Sojasauce zum Ceviche geben. Den Mais in einer Pfanne mit heißem Öl rösten und etwas Sojasauce ablöschen. Mit Salz abschmecken. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Über das Ceviche verteilen.

Für die Miso-Mayonnaise:

1 Zitrone
1 Ei
1 TL helle Misopaste
1 EL Mirin
1 TL Sriracha-Sauce
200 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Das Ei aufschlagen und mit dem Zitronensaft, heller Misopaste, Mirin, Sriracha-Sauce, Salz und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu Mayonnaise verarbeiten.

Zweierlei vom Kabeljau: Ceviche Nikkei-Style mit Mango und Avocado & Kabeljau-Praline auf Miso-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.



Lena Ringwald

Zweierlei vom Reh: Filet und Leber in Wildjus mit Pfifferlingen, Schalotten-Confit und Pastinaken-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Filet:

- 1 Rehfilet à 250 g (Mittelstück)
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 ganze Nelken
- ½ TL Wachholderbeeren
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 110 Grad Heißluft vorheizen.

Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Das Filet abwaschen, trocken tupfen und mit Rosmarin, Thymian, Nelken, Wacholderbeeren und schwarzem Pfeffer in einen Vakuumbbeutel geben und für ca. 20 Minuten garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten kurz anbraten.

Aufschneiden und Fleur de Sel auf die Schnittfläche geben.

Für die Leber:

- ½ Rehleber
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber in dickere Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten sehr kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

- 1 Scheibe Serranoschinken
- 50 g kleine Pfifferlinge
- 1 Schalotte
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten.

Die Schalotte abziehen. Den Schinken und die Schalotte würfeln und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wildjus:

- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Butter
- 50 ml Bitterorangenlikör (Grand Marnier)
- 100 ml Rotwein
- 300 ml Wildfond
- 1 EL dunkler Balsamico
- 1 Zweig Thymian
- Mehlbutterm (2 TL Mehl + 1 EL Butter)
- 3 ganze Nelken
- ½ TL Wachholderbeeren
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, aus der Mühle

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Das Tomatenmark hinzugeben. Mit Grand Manier, Rotwein und Wildfond ablöschen. Thymian abrausen und trockenwedeln. Das Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner und den Thymian dazugeben und alles reduzieren lassen. Mit Mehl und Butter abbinden. Mit Salz und Balsamico abschmecken.

Für das Schalotten-Confit:

- 100 g Schalotten
- 50 ml Olivenöl
- 100 g getrocknete Cranberries
- 30 ml Portwein
- 1 EL Balsamico

Die Schalotten abziehen, klein hacken und mit Kokosblütenzucker in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Thymian abrausen und trocken wedeln. Mit Portwein ablöschen, Cranberries, Balsamico und Thymian dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Zweig Thymian
1 Prise Kokosblütenzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Pastinaken-Chip

1 Pastinake
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
1 Prise Chilipulver
Salz, aus der Mühle

Die Pastinake von den Enden befreien und in feine Scheiben hobeln. Sonnenblumenöl in einer Fritteuse erhitzen und die Scheiben darin ausbacken. Die Scheiben aus dem heißen Fett nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Chili und Salz bestreuen.

Zum Anrichten:

3 Zweige Schnittlauch

Zweierlei vom Reh: Filet und Leber in Wildjus mit Pfifferlingen in Wildjus mit Schalotten-Confit und Pastinaken-Chip auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.