

## | Die Küchenschlacht - Menü am 28. Dezember 2016 | *Silvester-Klassiker mit Mario Kotaska*



**Silvester-Klassiker: „In Gänseschmalz konfierte Jakobsmuscheln mit fruchtigen Karotten und Champagner-Kartoffel-Püree“ von Heinz Günther Adolphs**

### **Zutaten für zwei Personen**

*Für die Jakobsmuscheln:*

4                    ausgelöste Jakobsmuscheln  
350 g                Gänseschmalz

*Für die Karotten:*

2                    dicke Karotten  
250 ml              Karottensaft  
100 ml              Orangensaft  
1 Msp.              Currypulver  
1 TL                 Zucker  
                      Salz, zum Abschmecken

*Für das Püree:*

3                    mehligkochende Kartoffeln  
100 ml              Champagner  
50 g                 Butter  
100 ml              Petersiliensaft  
¼ Bund             Schnittlauch  
                      Salz, aus der Mühle  
                      Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für die Muscheln Gänseschmalz in einem Topf auf 55 Grad erwärmen und salzen. Die Jakobsmuscheln 25 Minuten darin garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Püree Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Salzwasser weichkochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Champagner in einem weiteren Topf erwärmen.

Für die Karotten diese mit einem Apfelausstecher in fünf Zentimeter lange Zylinder ausstechen. Aus einer weiteren Möhre sehr dünne lange Streifen schneiden.

Möhren- und Orangensaft in einen Topf geben, mit Currypulver, Zucker und etwas Salz würzen. Den Saft aufkochen und darin die Karotten Zylinder und die dünnen Karottenstreifen al dente garen.

Die durchgepressten Kartoffeln nun mit Butter, erwärmten Champagner und Petersiliensaft zu einem Püree aufmontieren.



Zum Garnieren Schnittlauch putzen und in feine Röllchen schneiden.

Auf vorgewärmten Tellern einen Spiegel vom Püree anrichten. Darauf drei Karotten-Zylinder platzieren. Jakobsmuscheln in Karottenscheiben einrollen und dazu geben. Mit schwarzem Pfeffer würzen, mit Schnittlauch garnieren und anschließend servieren.



**Mein Silvester-Klassiker: „Gebratene Perlhuhnbrust mit Gewürzkruste, Walnussauce, geschmorten Kirschtomaten und Maisplätzchen“ von Megi Balzer**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Perlhuhnbrust:*

- 2 Perlhuhnbrüste à 120 g
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Butter
- 5 Zweige Thymian
- 1 EL neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Kruste:*

- 50 g Walnusskerne
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 TL Koriandersamen
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Currypulver
- 1 TL gemahlener Ingwer

*Für die Sauce:*

- 150 g Walnusskerne
- 1 Zehe Knoblauch
- 300 ml Geflügelfond
- ½ TL Chilipulver
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Bockshornklee
- ½ TL gemahlener Kurkuma
- Salz, aus der Mühle

*Für die Maisplätzchen:*

- 250 g feines Maismehl
- 80 g Parmesan
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

*Für die Tomaten:*

- 2 Rispen Kirschtomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Olivenöl, zum Anbraten



## **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste Walnuskerne in einer Pfanne rösten. Koriandersamen, Kreuzkümmel, Curry, Abrieb der Orangen- und Zitronenschale kurz mit rösten. Geriebenen Ingwer hinzufügen und anschließend alles in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Für die Perlhuhnbrüste das Fleisch salzen und pfeffern. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brüste auf der Hautseite kurz anbraten, wenden und mit der Pfanne im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene circa acht Minuten rosa braten. Butter, Thymian und abgezogenen Knoblauch in die Pfanne geben und die Brüste von allen Seiten kurz anbraten. Die Krusten-Masse auf die Haut des Perlhuhns geben und im Backofen auf Grillstufe circa drei Minuten kross werden lassen.

Für die Walnussauce Nüsse, Knoblauchzehe, Salz, Koriander, Bockshornklee, Chili, Kurkuma und Geflügelfond in einem Standmixer mixen.

Für die Maisplätzchen 250 Gramm Maismehl in eine Schüssel geben. 80 Gramm geriebenen Parmesankäse und warmes Wasser nach Bedarf zufügen. Es soll eine homogene Masse entstehen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen. Aus dem Teig mit den Händen längliche Plätzchen formen und im Öl auf niedriger Temperatur von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Kirschtomaten die Tomaten abbrausen und trocken tupfen. Tomaten in eine mit Olivenöl gefettete Pfanne legen, mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen. Thymian, Rosmarin und zerdrückte Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Die Tomaten kurz anbraten und herausnehmen.

Die gebratene Perlhuhnbrust mit Gewürzkruste, Walnussauce, geschmorten Kirschtomaten und Maisplätzchen auf Tellern anrichten und servieren.



## **Silvester-Klassiker: „Rehrücken mit Zitronenkruste, Süßkartoffel-Püree und Frühlingszwiebeln“ von Gudrun Holz**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Fleisch:*

- 1 ausgelöster Rehrücken à 300 g
- 3 EL neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Sauce:*

- 100 ml Wildfond
- 100 ml Rotwein
- 1 EL Wildgewürz
- 1 EL Honig
- 50 g kalte Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Zitronenkruste:*

- 1 Zitrone
- 2 Scheiben Toastbrot
- 3 EL Paniermehl
- 100 g Butter

#### *Für das Püree:*

- 2 Süßkartoffeln
- 50 ml Apfelsaft
- 100 ml Sahne
- 1 Msp. Zimtpulver
- 2 EL Butter
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

#### *Für die Frühlingszwiebeln:*

- 5 Frühlingszwiebeln
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Reh dieses waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen circa 15 Minuten garen.



Für die Sauce Fond, Rotwein, Wildgewürz und Honig in einem Topf einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree Süßkartoffel schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser garen, danach abschütten. Anschließend Butter, Apfelsaft, Zimt und Sahne zu den Kartoffeln geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Für die Kruste Toastbrot von der Rinde trennen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter bräunen. Zitronenschale mit einer Raspel reiben und den Abrieb in die Pfanne geben und mit braten. Paniermehl nach und nach dazu geben bis eine gute Konsistenz entsteht. Die Krustenmasse auf einer Frischhaltefolie flach pressen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Frühlingszwiebeln gründlich waschen und entwurzeln. In Scheiben geschnitten mit Salz und Pfeffer in der Pfanne mit Butter anbraten.

Die Zitronenkruste nun aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und Kruste auf das Reh legen. Das Fleisch mit der Kruste drei Minuten im Ofen bei Grillfunktion erhitzen.

Den Rehrücken mit Zitronenkruste, Süßkartoffel-Püree und Frühlingszwiebeln auf Tellern anrichten und servieren.



## **Silvester-Klassiker: „Hähnchenbrust mit Mohnpanierung, Salzkartoffeln, Spinat und Zitronensauce“ von Michel Reckhard**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Hähnchenbrust mit Mohnpanierung:*

4	Hähnchenbrustfilets à 150 g, ohne Haut
1	Ei
200 ml	Sahne
100 g	Mohnkörner
100 g	Semmelbrösel
200 g	Mehl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Beilagen:*

4	Große festkochende Kartoffeln
400 g	Blattspinat TK oder frisch
1 EL	kleine schwarze Oliven, entkernt
½ Knolle	Fenchel
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, Saft und Abrieb
1 Bund	Glatte Petersilie
200 ml	Sahne
1 EL	Butter
250 ml	Gemüsefond
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für die Hähnchenbrust-Mohnpanade das Ei aufschlagen und mit der Sahne verrühren. Mohn und Semmelbrösel vermengen. Mehl mit Salz und Pfeffer vermengen und die Hähnchenbrüste darin wälzen. Anschließend in der Ei-Sahne wenden und mit den Mohn-Semmelbröseln panieren. Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und auf der panierten Seite etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze scharf anbraten, wenden und drei Minuten fertig braten. Hähnchenbrustfilets auf einem Teller ruhen lassen.

Für die Beilagen Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Oliven kleinschneiden. Spinat abbrausen, trocken wedeln, leicht auf einem Küchenpapier ausdrücken und ein paarmal durchschneiden. Fenchelknolle quer in dünne Scheiben schneiden. Zitrone heiß abbrausen, Schale fein abreiben und zwei Esslöffel Saft auspressen. Fenchel mit Gemüsefond in einem weiteren Topf zehn Minuten weichkochen. Bratfett vom Hähnchen aus der Pfanne in einen kleinen Topf geben. Pfanne mit Zitronensaft und drei Esslöffeln Wasser ablöschen, kurz köcheln, um den Bratensatz zu lösen und dann mit Zitronenabrieb zum Fenchel geben. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Zusammen mit



der Sahne und dem Pfeffer unterrühren, mit dem Pürierstab fein mixen und noch einmal aufkochen lassen.

Spinat mit dem Hähnchenfett, Oliven und Wasser erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, mit Petersilie bestreuen und Butter darüber schmelzen lassen.

Spinat als Bett auf einem Teller anrichten, Hähnchenbrust darauf legen, Zitronensauce leicht darüber verteilen und Kartoffeln daneben anrichten, anschließend servieren.





## **Silvester-Klassiker: „Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Brioche-Senf-Kruste, Maronen-Pasta und Kohlrabi-Gemüse“ von Laura Bernhard**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Pasta:*

300 g Mehl  
50 g Hartweizengrieß  
4 Eier  
2 EL Olivenöl  
2 Zweige Lorbeerblatt  
feines Salz, zum Würzen

#### *Für die Füllung:*

1 Schalotte  
250 g vorgegarte Maronen  
50 ml weißer Portwein  
100 g Sahne  
125 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Kalbsfilet mit Kruste:*

4 Scheiben Kalbsfilet à ca. 200 g  
100 g Brioche  
2-3 EL grobkörniger Dijon-Senf  
1 EL Honig  
200 ml Rinderfond  
75 ml trockener Rotwein  
3 EL Balsamico  
50 g Butter  
1 EL Butterschmalz  
75 g weiche Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Gemüse:*

300 g Kohlrabi  
2 EL Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Nudelteig drei Eier trennen. 250 Gramm Mehl mit Ei, drei Eigelb, Öl und Salz zu einem kompakten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen.



Für die Füllung Schalotte abziehen und klein schneiden. Maronen hacken und zusammen mit den Schalotten in einem Esslöffel Butter circa zwei Minuten andünsten. Portwein und Sahne angießen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Dann alles mit einem Pürierstab zu einer feinen Creme mixen. Mit Salz, Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Teig aus der Folie packen. Danach Nudelteig auf dem übrigen Mehl dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine drehen. Anschließend in Quadrate von etwa acht Mal acht Zentimeter schneiden. Je einen Teelöffel Maronencreme in die Mitte jedes Teigquadrats geben. Rand um die Füllung herum mit dem restlichen Eigelb einpinseln.

Für das Gemüse Kohlrabi putzen, schälen, halbieren und die Knollen in hauchdünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren. Herausheben und abtropfen lassen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen, Kohlrabi darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Für die Kruste Brioche im Mixer fein mahlen. 75 Gramm weiche Butter, Senf und Honig cremig rühren, Brösel unterheben.

Für das Fleisch die Kalbsfilets salzen und pfeffern. In Butterschmalz pro Seite ein bis zwei Minuten braten. Fleisch herausheben, im Ofen in circa zwölf Minuten rosa garen. Bratensatz mit Wein und Essig ablöschen, Fond angießen. Auf circa 125 Milliliter einkochen. Vom Herd ziehen, etwas Butter unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Für die Pasta im großem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, Pasta darin in circa fünf Minuten garen. Herausheben, abtropfen lassen. Anschließend Pasta in der übrigen Butter mit Lorbeerblättern schwenken.

Filets aus dem Ofen nehmen. Krustenmasse auf das Fleisch streichen, drei Minuten im Ofen goldbraun gratinieren.

Kalbsfilet mit Brioche-Senf-Kruste, Sauce, Kohlrabi-Gemüse und Maronen-Pasta auf Tellern anrichten und servieren.