

## | Die Küchenschlacht - Menü am 20. Oktober 2014 | „Leibgerichte“ Mario Kotaska



### **Leibgericht: „Pierogi ruskie“ - Gefüllte Teigtaschen mit Rahmsauce“ von Joanna Filipiak**

#### **Zutaten für 2 Personen:**

##### *Für den Teig:*

200 g Mehl  
2 EL Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Füllung:*

300 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
50 g Butter  
250 g Speisequark  
Kräuterpfeffer  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Specksauce:*

100 g geräucherter Speck  
1 Zwiebel  
250 g Saure Sahne, 12% Fett  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen in kleine Würfel schneiden und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Den Kartoffelstampf mit dem Quark vermengen und die gerösteten Zwiebeln unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Mehl mit circa 150 Millilitern Wasser sowie dem Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Füllung auf den ausgestochenen Teig verteilen, umschlagen und die Ränder zusammendrücken. Etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die gefüllten Teigtaschen hineingeben und einige Minuten darin gar ziehen lassen.

Den Speck in Würfel schneiden und auslassen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zu dem ausgelassenen Speck geben. Die Saure Sahne zugeben und aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten köcheln lassen.

Die gefüllten Teigtaschen zusammen mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren



## **Leibgericht: „Saiblingsfilet mit Steinpilz-Risotto und Zitronenbutter“ von Stefan Nicodemus**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Risotto:*

200 g	Risottoreis
25 g	getrocknete Steinpilze
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
50 g	Parmesan
30 g	Butter
100 ml	Schlagsahne
150 ml	Gemüsefond
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Saiblingsfilet:*

2	kleine Saiblingsfilets, à 150 g, mit Haut
50 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Zitronenbutter:*

1	Zitrone
100 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Steinpilze mit kaltem Wasser abspülen und in etwas warmem Wasser einweichen.

Den Parmesan reiben. Die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Butter glasig anschwitzen. Den Reis zugeben und etwa drei Minuten mitbraten. Danach die Steinpilze samt Einweichwasser zufügen und mit Salz würzen. Unter ständigem Rühren die Flüssigkeit bis zur Hälfte reduzieren, die Schlagsahne einrühren und etwas köcheln lassen. Nach und nach den Gemüsefond unter ständigem Rühren zugeben. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto eine cremige Konsistenz hat. Die übrige Butter sowie den Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Saiblingsfilets waschen, trocken tupfen und in etwas Butter in einer Pfanne mit der Hautseite nach unten knusprig braten. Anschließend die Hitze reduzieren, den Fisch wenden und danach nur noch ziehen lassen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die übrige Butter in einem Topf erhitzen, den Zitronensaft dazu geben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Sauce abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Saiblingsfilets mit dem Steinpilz-Risotto auf einem Teller anrichten und mit der Sauce garnieren.



## **Leibgericht: „Kokos-Mango-Huhn mit Reis“ von Marion Leopoldi**

### **Zutaten für 2 Personen**

#### *Für die Hähnchenbrust:*

- 1 Hähnchenbrust, ohne Knochen, circa 400 g
- Traubenkernöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Reis:*

- 50 g Reis
- 1 EL Curry
- Traubenkernöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

#### *Für das Chutney:*

- 1 Mango, möglichst unreif
- 10 g Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Rosinen
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Honig
- 100 ml Kokosmilch
- 200 ml heller Branntweinessig
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen.

Den Essig in einem Topf zum kochen bringen. Dann den Zucker hinzugeben und kochen lassen, bis dieser aufgelöst ist. Die Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Mango teilen. Eine Hälfte schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und reiben. Nun die Zutaten in den kochenden Essig geben. Die Chilischote waschen und in den Topf reiben. Die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls mit in den Topf reiben. Das ganze nun solange kochen, bis die Mango weich ist. Honig und Rosinen dazu und mit etwas Salz abschmecken.

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in grobe Streifen schneiden. Etwas Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten darin anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Kokosmilch zusammen mit dem Mango-Chutney in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Sobald die Konsistenz etwas sämig wird das Fleisch wieder zugeben und ziehen lassen.

In einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen, den Curry zugeben und anschwitzen. Den Reis ebenfalls zugeben, darin schwenken und anschließend unter dem Mango-Chutney rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kokos-Mango-Huhn zusammen mit dem Reis auf einem Teller anrichten und servieren.



## **Leibgericht: „Rinderfiletstreifen mit Bandnudeln und Champignon-Weißwein-Sahnesauce“ von Enrico Rohde**

### **Zutaten für 2 Personen**

#### *Für die Rinderfiletstreifen:*

2	Rinderfilets, à 200 g
200 g	dunkle Champignons
2	Schalotten
150 ml	trockener Weißwein
250 ml	Sahne
2 EL	Rapsöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Nudeln:*

200 g	Mehl
2	Eier
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier mit dem Mehl und einer kleinen Menge Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin von beiden Seiten scharf anbraten. Das Filet anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen und danach die Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in Streifen schneiden. Die Rinderfiletstreifen mit in die Pfanne geben und kurz ziehen lassen.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine geben. Eine ausreichende Menge Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin circa drei Minuten gar ziehen lassen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Bandnudeln abschöpfen, in die heiße Butter geben und darin schwenken.

Die Rinderfiletstreifen zusammen mit den Nudeln und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.



## **Leibgericht: „Himmel un Ääd mit selbstgemachtem Pflaumenkompott“ von Christina Caruana**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Kartoffelstampf:*

150 g	Blutwurst
500 g	mehligkochende Kartoffeln
1	süßer Apfel
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
1 Zweig	Majoran
1	Muskatnuss
150 ml	Milch
100 ml	Sahne
1 EL	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Kompott:*

200 g	Pflaumen
1	Zitrone
1	Vanilleschote
6 EL	Zucker

### **Zubereitung**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Die Kartoffeln und den Apfel schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Pflaumen entkernen und halbieren. Die Zitrone ausdrücken und das Mark der Vanilleschote auskratzen. Gemeinsam mit dem Zucker in einem Topf garen, bis ein weiches Kompott entsteht.

Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Blutwurst ebenfalls in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Zwiebelringen in einem Esslöffel Pflanzenöl anbraten. Im Anschluss Milch und Sahne vermengen und erwärmen. Die Kartoffeln und den Apfel stampfen und mit der Milch-Sahne-Mischung vermengen, bis ein Kartoffelpüree entstanden ist. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Kartoffelstampf zusammen mit Kompott, der gebratenen Blutwurst sowie den Zwiebelringen auf einem Teller anrichten und servieren.



## **Leibgericht: „Seeteufel mit Spätzle, karamellisierten Zuckerschoten und Hummersauce“ von Matthias Kiefer**

### **Zutaten für 2 Personen**

#### *Für den Seeteufel:*

400 g Seeteufel-Filet, ohne Haut  
100 g Butter  
Mehl  
Salz, Pfeffer  
Crema di Balsamico, zum Garnieren  
Forellenkaviar, zum Garnieren  
Dill, zum Garnieren

#### *Für die Sauce:*

400 ml Hummerfond  
200 ml trockener Weißwein  
½ Pck. Hummerpaste  
200 ml Sahne  
Zucker, zum Abschmecken

#### *Für die Zuckerschoten:*

200 g Zuckerschoten  
2 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Spätzle:*

300 g Mehl  
4 Stiele glatte Petersilie  
1 Muskatnuss  
6 Eier  
500 ml Mineralwasser  
3 EL Semmelbrösel  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. In einem Topf Salzwasser erhitzen.

Für die Sauce die Sahne steif schlagen. Den Hummerfond mit dem Wein im offenen Topf zehn Minuten einkochen lassen. Mit Zucker würzen, die Hummerpaste einrühren und die Sahne vorsichtig unterheben.

Den Seeteufel portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas im Mehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Seeteufel von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen und für fünfzehn Minuten in den Backofen geben.

Für die Spätzle Mehl, Eier, eine Prise Salz, Muskat und Mineralwasser in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen schlägt. Den Spätzleteig durch eine Spätzlepresse in das Wasser geben, darin garen lassen und mit einer Schaumkeller abschöpfen. Die Spätzle kurz abschrecken und abtropfen lassen.

In der Pfanne etwas Zucker karamellisieren und die Zuckerschoten darin zwei Minuten schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer weiteren Pfanne etwas Butter zerlassen, die Semmelbrösel anrösten und über die Spätzle geben.

Den Fisch zusammen mit den Spätzle sowie den Zuckerschoten auf einem Teller anrichten. Mit etwas Forellenkaviar und Dill garnieren und servieren.