

| Die Küchenschlacht - Menü am 09. Juli 2015 |
„Hauptgänge & Desserts“ Mario Kotaska



Hauptgang: „Süßkartoffel-Mango-Pfanne mit Garnelen und Kokosmilch“ von Verena Leister

Zutaten für zwei Personen

Für die Süßkartoffel-Mango-Pfanne:

1 Karotte
1 Süßkartoffel
1 rote Paprika
1 Mango
½ Bund Frühlingszwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Knolle Ingwer, 3 cm
½ Stange Zitronengras
60 ml Orangensaft
120 ml Gemüsefond
250 ml Kokosmilch
½ TL thailändische Currypaste
½ Bund Koriandergrün
Korianderpulver, zum Abschmecken
Currypulver, zum Abschmecken
Chilipulver, zum Abschmecken
Kurkuma, zum Abschmecken
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Paprikapulver, zum Abschmecken
Sesamöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelen:

8 Riesengarnelen
4 Zehen Knoblauch
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

100 g Cashewkerne

Zubereitung

Für die Süßkartoffel-Mango-Pfanne das Sesamöl im Wok erhitzen, die Frühlingszwiebeln währenddessen in feine Ringe schneiden und anschließend anbraten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls klein hacken. Danach den gehackten Knoblauch, einen halben Teelöffel gehackten Ingwer und die Currypaste hinzufügen und anrösten. Mit dem Orangensaft ablöschen und den Gemüsefond dazugießen. Das Zitronengras zerdrücken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kokosmilch unterrühren und alles für fünf Minuten schwach kochen lassen.



Die Karotte und die Süßkartoffel schälen und in Stifte schneiden. Die Paprika ebenso stifteln. Alles der Pfanne hinzugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Mit gehacktem Koriander, Korianderpulver, Currypulver, Kurkuma, Chilipulver, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mango halbieren, vom Kern befreien, die Hälfte würfeln und kurz mitziehen lassen. Die andere Hälfte der Mango kann anderweitig verwendet werden.

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Den Knoblauch abziehen, zerdrücken und zusammen mit den Garnelen in einer Pfanne mit dem Rapsöl anbraten, abschließend salzen.

Für die Garnitur die Cashewkerne in einer Pfanne leicht anrösten.

Die Süßkartoffel-Mango-Pfanne mit Garnelen und Kokosmilch auf Tellern anrichten, mit den gerösteten Cashewkernen garnieren und servieren.



Dessert: „Beeren-Nuss-Crumble mit Tonkabohnen-Sahne“ von Verena Leister

Zutaten für zwei Personen

Für den Beeren-Nuss-Crumble:

300 g	frische Beerenmischung (Blaubeeren, Himbeeren, Johannesbeeren, Brombeeren)
175 g	Mehl
175 g	Zucker
50 g	gehackte Haselnüsse
100 g	Butter
1	Vanilleschote
1 Prise	Salz

Für die Tonkabohnen-Sahne:

1	Tonkabohne
2 EL	Kirschwasser
200 g	Sahne
50 g	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter schmelzen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Zucker, das Salz, das Mehl, das Vanillemark und die Haselnüsse mischen und der geschmolzenen Butter beimengen. Dabei mit einer Gabel einrühren, sodass Streusel entstehen.

Die Beerenmischung in einer Auflaufform verteilen und die Streusel darüber verteilen. Den Crumble für 30 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Die Tonkabohne sehr fein reiben und die Sahne steif schlagen. Beides miteinander vermengen und den Puderzucker und das Kirschwasser dazugeben.

Den Beeren-Nuss-Crumble mit Tonkabohnen-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Lammrücken mit Gorgonzola-Graupen-Risotto und Zucchini-Streifen“ von Michael Reich

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

300 g Lammrücken
1 Zehe Knoblauch
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für das Gorgonzola-Graupen-Risotto:

100 g Perlgraupen
1 Schalotte
2 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch
100 g Gorgonzola
2 EL Butter
50 ml Weißwein
350 ml Gemüsefond
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zucchini-Streifen:

1 Zucchini
1 Zitrone
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

5 Cocktailtomaten, mit Stiel

Zubereitung

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Cocktailtomaten in eine Auflaufform geben und in den Backofen stellen.

Für den Lammrücken diesen salzen und in einer Pfanne von allen Seiten mit dem Olivenöl anbraten. Anschließend für 20 Minuten auf das Gitter im Backofen legen.



Für das Risotto den Gemüsefond erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten, den Knoblauch und die Perlgraupen anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und rühren, bis die Perlgraupen den Wein aufgenommen haben. Nach und nach den heißen Gemüsefond hinzufügen und umrühren. Das Risotto 30 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit der Butter, dem Gorgonzola unter das Risotto heben. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zucchini diese längs in dünne Scheiben schneiden, mit dem Olivenöl bestreichen und in einer Grillpfanne kurz anbraten. Die Schale einer Zitrone abreiben und anschließend den Saft auspressen. Den Abrieb für das Fleisch beiseitelegen und die Zucchini mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lammrücken aus dem Backofen holen und anschließend in einer Pfanne mit der Butter, dem Rosmarin, dem abgezogenen und zerdrückten Knoblauch sowie dem Zitronenabrieb schwenken.

Den Lammrücken mit Gorgonzola-Graupen-Risotto und Zucchiniestreifen auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Nougat-Pfeffer-Strudel mit zweierlei von der Sauerkirsche und Vanilleschaum“ von Michael Reich

Zutaten für zwei Personen

Für den kleinen Nougat-Pfeffer-Strudel:

4 Blätter	Strudelteig, à 10x10 cm
4	Nougatpralinen
2 EL	Butter
1 TL	schwarzer, geschroteter Pfeffer

Für das Sauerkirscheis und das Sauerkirschkompott:

300 g	Sauerkirschen (TK)
200 ml	trockener Rotwein
150 ml	Sahne
6 EL	Puderzucker
1 TL	Weizenstärke

Für den Vanille-Milchschaum:

150 ml	Milch
1	Vanilleschote
1 EL	Zucker

Für die Garnitur:

1 Bund	Minze
--------	-------

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter für den Strudel schmelzen. Den Strudelteig mit der zerlassenen Butter einstreichen. Die Nougatpralinen mit dem Pfeffer bestreuen und in die Mitte der Strudelquadrate setzen. Den Strudelteig zu kleinen Säckchen zusammenfalten und auf einem mit Backpapier belegten Blech 14 Minuten backen.

Für den Vanille-Milchschaum die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, den Zucker und das Vanillemark aufkochen. Anschließend acht Minuten ziehen lassen und kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufmixen.

Für das Sauerkirschkompott drei Esslöffel Puderzucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen, mit der Weizenstärke sämig binden und abkühlen lassen. Sechs Esslöffel gefrorene Sauerkirschen leicht auftauen lassen, im noch leicht gefrorenem Zustand klein schneiden und dem Rotwein beifügen.

Für das Eis die gefrorenen Sauerkirschen mit drei Esslöffel Puderzucker und der Sahne zu einem cremigen Eis pürieren.

Den kleinen Nougat-Pfeffer-Strudel mit dem Sauerkirscheis, dem Sauerkirschkompott und dem Vanille-Milchschaum auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Flämischer Schmortopf mit Pommes frites“ von Michèle van Beirs

Zutaten für zwei Personen

Für den flämischen Schmortopf:

400 g	Schweinebäckchen
150 g	Schinkenspeck
2 EL	Weizenmehl
25 g	Zartbitterschokolade
2	Zwiebeln
100 g	weiße Champignons
150 g	Butterschmalz
2 EL	Butter
660 ml	kräftiges Abteibier
1 EL	mittelscharfer Senf
3 EL	Weißweinessig
2	Gewürznelken
2	Lorbeerblätter
2 Zweige	Thymian
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pommes Frites:

4	mehligkochende Kartoffeln
2 kg	Ochsenfett

Zubereitung

Die Fritteuse mit Ochsenfett füllen und auf 170 Grad erhitzen.

Für den Flämischen Schmortopf die Schweinebäckchen kleinschneiden und in einem Topf mit dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Das Fleisch auf einem Teller beiseite stellen und die Zwiebeln im Topf anbraten. Den Schinkenspeck fein würfeln und zusammen mit den Champignons hinzufügen. Die Lorbeerblätter, die Nelken und den Thymian beifügen und mit dem Senf, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Bier ablöschen und aufkochen. Das Fleisch erneut hinzugeben und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten schmoren lassen. Abschließend mit der Schokolade und dem Weißweinessig abschmecken und mit einem Gemisch aus der Butter und dem Mehl binden.

Für die Pommes Frites die Kartoffeln schälen und zu Pommes Frites schneiden. Diese in der Fritteuse für eineinhalb Minuten backen lassen. Anschließend auf einem Stück Küchenpapier ruhen lassen. Anschließend erneut bei 190 Grad in der Fritteuse für zweieinhalb Minuten backen.

Den Flämischen Schmortopf mit den Pommes Frites auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Crêpes mit karamellisierten Birnenspalten“ von Michèle van Beirs

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpes:

50 g	Mehl
½ TL	Backpulver
2 TL	Vanillezucker
200 ml	Milch
1	Ei
1 EL	Butter

Für die karamellisierten Birnenspalten:

1	Birne
50 g	brauner Rohrzucker
30 g	Butter

Zum Garnieren:

25 g	Zartbitterschokolade
------	----------------------

Zubereitung

Für die Crêpes mit einem Mixer einen Teig aus dem Mehl, dem Backpulver, der Milch, dem Vanillezucker und dem Ei herstellen. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Den Teig wiederholt darin ausbacken.

Für die karamellisierten Birnenspalten die Birnen schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Rohrzucker unterrühren. Die Birnenspalten hinzufügen und karamellisieren lassen.

Die Crêpes mit den karamellisierten Birnenspalten auf Tellern anrichten, der geriebenen Zartbitterschokolade garnieren und servieren.