

| Die Küchenschlacht - Menü am 06. Juli 2015 |
„Leibgerichte“ Mario Kotaska



Leibgericht: „Thailändisches Hähnchen-Curry mit Reis“ von Christian Elsner

Zutaten für zwei Personen

250 g	Hühnerbrust
200 g	Duftreis
1	Karotte
1	Zucchini
2	Pak Choi
4 Kolben	Babymais
100 g	Zuckerschoten
1	rote Peperoni
1	rote Chili
2	Limetten
200 ml	Kokosmilch
2 EL	rote Currypaste
1	Zwiebel
3	Frühlingszwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Thai-Basilikum
6	Kaffirlimettenblätter
1 EL	Fischsauce
1 EL	helle Sojasauce
1 EL	Palmzucker oder brauner Rohrzucker
2 EL	Erdnussöl

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Reis darin bissfest garen.

Das Erdnussöl in einem Wok erhitzen. Die Zwiebel, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch abziehen, grob schneiden und beides zusammen mit der Currypaste darin anbraten. Mit ein wenig Wasser ablöschen und nach und nach die Kokosmilch dazugeben. Die Kaffirlimettenblätter ebenfalls dazugeben.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und im Wok etwa fünf Minuten köcheln lassen.

Die Zucchini und die Karotte waschen und in feine Scheiben schneiden und den Mais halbieren. Die Zuckerschoten putzen und alles zusammen mit in dem Wok geben. Den Pak Choi grob schneiden und kurz vor Ende dazugeben. Die Limetten halbieren und auspressen und zusammen mit der Sojasauce und der Fischsauce in den Wok geben. Zum Schluss mit dem Palmzucker abschmecken. Die Peperoni halbieren, vom Kerngehäuse befreien und zusammen mit dem Thai-Basilikum eine Minute mit kochen. Zum Schluss die Chili in feine Ringe schneiden und über das Curry geben.

Das rote Thai-Curry mit Reis mit Hähnchenbrust und Reis auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Fleischkühle mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse“ von Angelika Jakulat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleischkühle:

200 g	gemischtes Hackfleisch
3 EL	Semmelbrösel
1	Zwiebel
1	Ei
1 Zweig	Petersilie
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

3	mehligkochende Kartoffeln
200 ml	Milch
100 g	Butter
1	Muskatnuss, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für das Kohlrabigemüse:

1	Kohlrabi, mit Grün
1 EL	Butter
2 EL	Mehl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Kartoffeln einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kartoffeln darin weichkochen, schälen und mit der Kartoffelpresse zu einem Püree verarbeiten. Anschließend die Butter und die Milch hinzufügen. Mit Salz und der Muskatnuss abschmecken.

Für die Fleischkühle die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Petersilie waschen und hacken. Das Hackfleisch mit dem Ei, den Semmelbröseln, der Petersilie, dem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und den gebratenen Zwiebeln in einer Schüssel vermengen. Zu Kühlelein formen und in Butterschmalz ausbacken.

Für das Kohlrabigemüse einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden und im Salzwasser bissfest kochen. Anschließend den Kohlrabisud in eine Schüssel füllen. Aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit dem Sud ablöschen. Den Kohlrabi dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fleischkühle mit dem Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Entrecôte mit Mini-Schupfnudeln, Rotwein-Schalotten-Sauce und buntem Salat“, von Georg Hasenmüller

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôtes, à 300 g, 3 cm dick
2 TL brauner Zucker
Olivenöl, zum Bestreichen
Fleur de Sel

Für die Mini-Schupfnudeln:

150 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Weizenmehl (Typ 550)
50 g Hartweizengrieß
1 Ei
1 Muskatnuss
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotwein-Schalotten-Sauce:

125 ml trockener Rotwein
3 Schalotten
100 ml Hühnerfond
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EL Vollkornweizenmehl
3 EL kalte Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den bunten Salat:

50 g Rucola
100 g gelbe Cocktailtomaten
100 g rote Cocktailtomaten
1 Zehe Knoblauch
½ Schalotte
½ TL scharfer Senf
1 TL Akazienhonig
2 EL Balsamicoessig
3 EL Olivenöl
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen. Die Entrecôtes mit etwas Küchengarn zusammenbinden und mit etwas Olivenöl bestreichen. Anschließend 25 Minuten im Ofen auf eine Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für die Schupfnudeln zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und einem der Töpfe bissfest garen. Die Kartoffeln anschließend durch eine Spätzlepresse geben und mit dem Mehl, dem Grieß und dem Ei vermengen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken und zu Schupfnudeln formen. Diese im zweiten Topf kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz schwenken.

Für die Sauce eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Schalotten abziehen, in Ringe schneiden und darin glasig dünsten. Mit dem Vollkornweizenmehl bestreuen und mit dem Wein ablöschen. Den Thymian und den Rosmarin dazugeben und alles köcheln lassen. Nach kurzem Köcheln den Fond dazugeben. Nach erneutem einkochen die Kräuterzweige herausnehmen und die Sauce kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter abbinden.

Für den bunten Salat den Rucola und die Tomaten waschen und trocknen. Aus dem Olivenöl, dem Senf, dem Balsamico und dem Honig die Vinaigrette anrühren. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Beides zur Vinaigrette geben und anschließend mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Den Salat damit vermengen.

Die Entrecôtes kurz vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, mit braunem Zucker bestreuen und in einer mit Olivenöl ausgestrichenen Pfanne karamellisieren. Anschließend mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Das Entrecôte mit Mini-Schupfnudeln, Rotwein-Schalotten-Sauce und buntem Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Hähnchen im Parmamantel mit Süßkartoffelstampf und mediterranem Sommergemüse“ von Verena Leister

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g
4 Scheiben Parmaschinken
4 Salbeiblätter
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Süßkartoffelstampf:

4 große Süßkartoffeln
50 g Butter
1 Prise Zimt
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:

1 rote Paprika
1 Zwiebel
1 Zucchini, klein
1 kleine Aubergine
100 g Kirschtomaten
150 g braune Champignons
3 TL Vanillezucker
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Orangensauce:

2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
2 Orangen
1 Limette
200g Crème fraîche
1 EL Orangenmarmelade
150 ml Weißwein
1 Vanilleschote
1 rote Chilischote
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Hähnchenbrust die Filets kalt abspülen, trockentupfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salbeiblätter ebenfalls waschen und trockentupfen. Das Filet oben und unten mit jeweils einem Salbeiblatt belegen und mit zwei Scheiben Parmaschinken umwickeln. Diese mit Holzzahnstochern oder Rouladennadeln fixieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin bei starker Hitze von jeder Seite kurz anbraten. Anschließend die Filets für zwölf Minuten im Backofen fertig garen.

Für den Stampf in einem Topf Wasser zum kochen bringen und salzen. Die Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und im Salzwasser 20 Minuten weich kochen. Zerstampfen und mit der Butter, Salz, Pfeffer und dem Zimt verfeinern.

Für das Gemüse die Zwiebeln abziehen und würfeln sowie die Paprika schälen und klein schneiden. Die Zucchini, die Aubergine und die Champignons grob würfeln. Die Zwiebeln in dem Olivenöl anschwitzen und nach und nach das restliche Gemüse sowie den Vanillezucker hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Orangensauce die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Schalotten fein würfeln, den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Chilischote waschen, längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Alles zehn Minuten stark kochen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Orangen halbieren und auspressen. Die gehackte Chilischote, das Vanillemark, den Orangensaft und die Marmelade hinzufügen und bei schwacher Hitze für fünf Minuten köcheln lassen. Die Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer sowie der ausgepressten Limette abschmecken.

Die Hähnchenbrustfilets im Parmamantel mit dem Süßkartoffelpüree, mediterranem Sommergemüse und Orangensauce auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Surf and Turf“ mit Erbsenpüree, gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelchips und Rotweinsauce“ von Michael Reich

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

2 Rinderfiletmedaillons, à 500 g, 5 cm dick
4 Jakobsmuscheln
2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone
250 g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Vanilleschote
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotwein-Sauce:

100 g Zucker
250 ml Rotwein
1 Zehe Knoblauch
Butter, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle

Für das Erbsenpüree:

250 g Erbsen (TK)
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone, unbehandelt
250 ml Gemüsefond
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelchips:

1 festkochende Kartoffel
1 Süßkartoffel
1 Lila Kartoffel
Frittieröl

Für die gebratenen Pfifferlinge:

10 Pfifferlinge
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Schale Rote Bete-Sprossen



Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse mit dem Öl füllen und vorheizen.

Für das Surf and Turf die Rinderfilets salzen und in der Grillpfanne ohne Fett von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend den Rosmarin, eine abgezogene und zerdrückte Knoblauchzehe sowie ein Stück Butter auf das Fleisch legen und ohne die Grillpfanne für 20 Minuten in den Backofen auf das Gitter legen. Nach Ende der Garzeit den Ofen öffnen und das Fleisch bis zum Servieren ruhen lassen.

Für das Erbsenpüree die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter leicht anschwitzen. Anschließend die Erbsen hinzufügen und mit dem Gemüfefond soweit ablöschen, dass die Erbsen gerade noch mit Flüssigkeit bedeckt sind. Alles ein paar Minuten köcheln lassen.

Für die Rotwein-Sauce in einer Pfanne den Zucker karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Eine Knoblauchzehe hinzufügen. Alles so lange köcheln lassen, bis der Rotwein dickflüssig wird. Den Knoblauch aus der Rotweinreduktion entfernen. Anschließend mit etwas Butter abbinden und mit Salz würzen.

Ein Teil der Flüssigkeit der Erbsen in einer Schüssel auffangen. Die Erbsen mit dem Pürierstab fein pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas von der Flüssigkeit zugeben. Es sollte sich eine cremige, streichfähige Masse ergeben. Die Masse anschließend durch das Haarsieb streichen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Mousse mit der restlichen Butter, dem Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Bis zur Weiterverarbeitung in kaltes Wasser legen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelscheiben in der heißen Fritteuse knusprig frittieren, abschließend erneut auf ein Stück Küchenpapier legen und salzen.

Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne ohne Fettzugabe bei schwacher Hitze anbraten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Surf and Turf die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Beides zusammen mit etwas Abrieb der Zitrone, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Jakobsmuscheln in der Grillpfanne von beiden Seiten anbraten und anschließend salzen und in der Gewürzbutter wenden.

Das Surf and Turf mit Erbsenpüree, gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelchips und Rotweinsauce auf Tellern anrichten, mit Rote Bete-Sprossen garnieren und servieren.



Leibgericht: „Kabeljau mit Kartoffelstroh und Sauce béarnaise“ von Michèle van Beirs

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

500 g Kabeljaufilet, mit Haut
3 EL Mehl
5 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelstroh:

4 Kartoffeln
2 kg Ochsenfett
Salz, aus der Mühle

Für die Sauce béarnaise:

3 Schalotten
4 Eier
100 ml Estragon-Essig
100 ml Weißwein
½ Bund frischer Estragon
1 Bund frischer Kerbel
5 schwarze Pfefferkörner
Butter, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Schale Gartenkresse

Zubereitung

Das Ochsenfett auf 180 Grad in der Fritteuse erhitzen.

Für die Kabeljaufilets das Butterschmalz in einer Bratpfanne schmelzen. Das Filet halbieren sowie auf beiden Seiten im Mehl wenden, salzen und pfeffern. In der Pfanne bei schwacher Hitze garen.

Für die Sauce béarnaise die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Pfefferkörner in einem Mörser zermahlen. Den Estragon-Essig, den Weißwein, die Schalotten, die Pfefferkörner, drei Zweige Estragon und die Kerbelblätter aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend abkühlen lassen. Anschließend die Eier trennen und das Eigelb in die Kasserolle geben. Fünf Esslöffel der Reduktion hinzufügen und auf schwacher Hitze in Achterschleifen schlagen. Wenn die Sauce sämig wird, die Butter in kleinen Stücken unterrühren. Abschließend vier Zweige Estragon fein schneiden und hinzufügen.



Für das Kartoffelstroh die Kartoffeln schälen, waschen und trockentupfen. Diese in Fäden reiben und in eine Schüssel Wasser legen, damit die Stärke entweicht. Anschließend die Strohkartoffeln kurz frittieren, bis sie kross sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Abschließend salzen.

Den Kabeljau mit Kartoffelstroh und Sauce béarnaise auf Tellern anrichten, mit Gartenkresse garnieren und servieren.