

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2022** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Mario Kotaska**



**Steinbuttfilet im Garnelenmantel mit Rotweinbutter, zweierlei Kohlrabi und Kartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Steinbuttfilet im Garnelenmantel:**

- 2 küchenfertige Steinbuttfilet à 80 g, ohne Haut
- 4 Garnelen, ohne Kopf und ohne Schalen
- 1 junge Knoblauchzehe
- 10 g Butter
- 1 Zweig Thymian
- Gerösteter Koriander aus der Mühle
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Die Garnelen zusammen mit dem jungen Knoblauch fein hacken und mit Salz und geröstetem Koriander abschmecken. Masse mit einer Palette dünn auf das gewürzte Steinbuttfilet oben und unten auftragen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl, Butter und Thymian in eine Pfanne geben, erhitzen und den Fisch mit Garnelenmantel von beiden Seiten sanft anbraten. Die Garnelen sollen dabei keine bräunliche Färbung bekommen, sondern rötlich bleiben.



Laut WWF ist der Steinbutt aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juli 2022):

- 1. Wahl: Niederlande (Aquakultur: Kreislaufanlagen)

Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juli 2022):

- 1. Wahl: Weltweit (Aquakultur: Bio oder ASC zertifiziert)
- 1. Wahl: Südostasien (Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)

**Für die Rotweinbutter:**

- 200 ml Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 2 Schalotten
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 50 g kalte Butter in Würfeln

Schalotten abziehen und fein würfeln. Schalotten mit Lorbeer, Rot- und Portwein sirupartig einköcheln und unmittelbar vor dem Servieren mit kalter Butter emulgieren. Ohne Lorbeerblatt, jedoch mit Schalottenwürfeln emulgiert servieren.

**Für den Kohlrabi:**

- 2 kleine Kohlrabi mit Grün
- 2 Radieschen
- 1 Schalotte
- 20 g Butter
- 50 g Crème fraîche
- 2 Zweige Estragon
- 2 EL Estragonessig

Grün von Kohlrabi abtrennen, abbrausen, trockenwedeln und zunächst beiseitelegen.

Kohlrabi schälen und in gleichmäßige Würfelchen oder Stifte schneiden. Kurz in Salzwasser blanchieren. Schalotte abziehen, in feine Brunoise schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit einem Schluck des Kochwassers ablöschen, so dass eine Bindung entsteht. Diesen Ansatz mit Crème fraîche glattrühren und die knackig gegarten Kohlrabiwürfel darin warmhalten. Estragon abbrausen,

4 EL geröstetes Haselnussöl trockenwedeln und hacken. Kohlrabi damit abschmecken. Es soll ein cremiges Kohlrabigemüse entstehen.  
 10 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Aus den Kohlrabiblättern feine Chiffonade schneiden und diese zusammen mit Radieschenscheiben, Estragonessig und geröstetem Haselnussöl zu einem kleinen Salat verarbeiten.

**Für den Kartoffelstampf:** Kartoffeln in Salzwasser kochen. Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Gekochte Kartoffeln ohne Schale in Nussbutter und Sahne stampfen.  
 8 kleine neue Kartoffeln  
 50 g Butter  
 50 g Sahne  
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln als Sockel unter dem Steinbuttfilet anrichten, mit Rahmkohlrabi umlegen und mit Rotweibutter nappieren. Auf das Steinbuttfilet im Garnelenmantel den Kohlrabisalat filigran anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Tamara:** *Tamara schmeckte das Kohlrabigemüse und den Kartoffelstampf mit Muskatnuss  
 Muskatnuss  
 Kerbel  
 Agavendicksaft*  
*Muskat ab. Den Kerbel verwendete sie sowohl für das Kohlrabigemüse als auch für den Kohlrabiblatt-Radieschen-Salat. Diesen schmeckte sie zusätzlich mit Agavendicksaft ab.*

**Zusatzzutaten von Tobias:** *Tobias gab die Garnelenschalen zum Ansatz der Rotweibutter und ließ sie mitköcheln. Sein zweierlei Kohlrabi schmeckte er mit gemahlenem Kardamom  
 Garnelenschalen  
 Gemahlener Kardamom  
 Piment d'Espelette*  
*Kardamom ab. Außerdem würzte er den Garnelenmantel sowie das Kohlrabigemüse mit Piment d'Espelette.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2022 ▪  
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Fisch-Cappuccino „Rumfort“

Zutaten für zwei Personen

#### Für den Cappuccino:

Abschnitte/Gräten/Häute des Steinbutts  
Garnelenschalen  
2 Stangen Sellerie  
100 g passierte Tomaten  
2 kleine Schalotten  
4 Zehen junger Knoblauch  
100 ml Weißwein  
50 ml franz. Wermut  
1 L Fischfond  
1 TL Fenchelsamen  
1 TL geröstete Koriandersamen  
2 EL Olivenöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Sellerie, Schalotten, Knoblauch, Fenchelsamen und Koriander in einen Topf mit Olivenöl geben und ordentlich anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Mit Fischfond auffüllen. Die Abschnitte und Häute sowie eventuelle Gräten des Steinbutts zusammen mit Garnelenschalen hinzugeben. Passierte Tomaten hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen. Das entstandene Eiweiß an der Oberfläche des Suds abschöpfen. Mit Salz würzen. Sud 20 Minuten simmern lassen. Anschließend abpassieren. Zurück in den Topf geben und etwas reduzieren lassen. Suppe mixen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



Laut WWF ist der **Steinbutt** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juli 2022):

- 1. Wahl: Niederlande (Aquakultur: Kreislaufanlagen)

Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juli 2022):

- 1. Wahl: Weltweit (Aquakultur: Bio oder ASC zertifiziert)
- 1. Wahl: Südostasien (Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen)

1. Wahl: Europa (Aquakultur: Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)

#### Für die Einlage:

1 Stange Staudensellerie  
1 Zitrone  
Butter, zum Braten  
2-3 Zweige Estragon

Sellerie putzen und fein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zum Sellerie geben. Zitrone halbieren und Sellerie mit etwas Zitronensaft beträufeln.

#### Für die Garnitur:

200 ml Milch

Milch aufschäumen. Suppe mit leicht aufgeschäumter Milch im „Cappuccino-Style“ servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.