

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Nicole Schindler

**Kalbsleber mit Portwein-Reduktion, Apfelchutney,
Röstzwiebeln und Kartoffelmousseline**

Zutaten für zwei Personen

Für das Apfel-Chutney:

- 1 süßer roter Apfel
- 1 Schalotte
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Calvados
- 1 TL Honig
- 1 EL Zucker
- 1 TL Butter

Den Apfel waschen und entkernen, bevor er in etwa 5 mm kleine Würfel geschnitten wird. Den Thymian abrausen und trockenwedeln. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen. Die Schalotte dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die kleinen Apfelwürfel mit dem Honig hinzugeben und das Ganze mit Calvados ablöschen. Den Apfel flambieren, bis die Flamme erloschen ist. Den Thymianzweig dazugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und alles bis zum Servieren durchziehen lassen. Zum Schluss den Zweig entfernen.

Für die Mousseline:

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 50 g Sahne
- 1 TL Stärke
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen. Durch ein Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen. Die Mousseline mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Stärke verrühren und unter die Kartoffelmasse heben. Mousseline warmhalten und kurz vor dem Servieren die Sahne unterheben.

Für die Röstzwiebeln:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 300 ml Sonnenblumenöl

Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe mit dem Mehl vermischen. In einem Topf das Öl auf 160 Grad erhitzen und die Zwiebelringe darin schön goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Leber:

- 2 Scheiben Kalbsleber à 150 g
- 1 Schalotte
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Mehl
- 1 EL neutrales Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsleber leicht salzen und pfeffern, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Leber darin mit dem Rosmarinzweig und der Schalotte bei starker Hitze von beiden Seiten scharf anbraten. Die Leber herausnehmen und bis zum Servieren im Ofen warmhalten. Die Bratpfanne für die Portwein-Reduktion bereitstellen.

Für die Portwein-Reduktion:

- 30 ml Portwein
- 1 TL Zucker
- 1 EL kalte Butter

Den Zucker in die Bratpfanne geben und darin leicht karamellisieren. Mit dem Portwein ablöschen, die kalte Butter einrühren und die Sauce bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten sirupartig einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nicole Schindler

Rhabarber-Crumble mit Brezenstreusel und Zitronen-Schmand

Zutaten für zwei Personen

Für die Brezenstreusel:

70 g Salzbrezeln
40 g Haferflocken, blütenzart
60 g brauner Zucker
100 g Butter
80 g Mehl

Die Brezeln im Multizerkleinerer grob zerkleinern und mit Mehl, Haferflocken und braunem Zucker in einer Schüssel vermengen.

Bei niedriger Temperatur und unter Rühren die Butter in einem Topf zerlassen, bis sie geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen und die Brezenmasse dazugeben. Mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Für den Rhabarber-Crumble:

300 g frischer Rhabarber
20 g brauner Zucker
1 Vanilleschote

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eine halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Den Rhabarber schälen und in circa 3 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel die Rhabarber-Stücke mit dem Vanillemark und Zucker vermischen.

Die Rhabarber-Mischung in eine Tarte-Form oder Auflaufform geben und die Brezelstreusel gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten goldbraun backen.

Für den Zitronen-Schmand:

200 g Schmand
1 Zitrone

Die Zitrone heiß waschen und trockentupfen. Etwa 1 TL der Zitronenschale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Den Schmand mit Zitronenabrieb und dem Saft verühren. Den Rhabarber-Crumble aus dem Backofen nehmen und für 5 Minuten abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gabriele Jelinek

Saiblingsfilet „blau“ mit Meerrettich-Schaumsauce und Kartoffel-Kürbiskern-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Saiblingsfilet:

- 2 Saiblingsfilets mit Haut
- 1 Zwiebel
- 100 g Stangensellerie
- 100 g Lauch
- 50 g Karotten
- 125 ml trockener Weißwein
- 2 cl Weißweinessig
- 250 ml Gemüsefond
- 1 Zitrone
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 5 Pfefferkörner
- 1 Zimtstange
- Salz, aus der Mühle

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Bauchlappen und überstehende Haut wegschneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Karotten schälen und kleinschneiden. Sellerie und Lauch kleinschneiden. In einem Topf 500 ml Wasser, Fond und Wein aufkochen. Das gehackte Gemüse und die abgetrennten Fischabschnitte hinzugeben. Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft dem Fischsud beifügen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und ein kleines Stück der Zimtstange dazutun. Mit etwas Salz abschmecken. Vor dem Servieren den Topf vom Herd nehmen, den Essig hinzufügen und die Fischfilets im Sud einlegen und darin 7 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss den Saibling herausnehmen und den Fischsud für die Sauce bereitstellen.

Für den Kartoffel-Kürbiskern-Stampf:

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 25 g geröstete Kürbiskerne
- 100 ml Milch
- 1 EL kalte Butter
- 1 Muskatnuss
- 1 EL Maiskeimöl
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin garen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel darin hellbraun rösten. In einer weiteren Pfanne Kürbiskerne ohne Fett rösten und danach hacken. Das Kartoffelwasser abgießen und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den Zwiebeln und den Kürbiskernen vermengen. In einem kleinen Topf Milch erwärmen und diese der Kartoffelmasse beifügen. Mit Butter vollenden. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Meerrettich-Schaum-Sauce:

- 200 ml Sahne
- 2 EL Tafelkren
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

In einem Topf Sahne und 70 ml von dem zubereiteten Fischsud erhitzen und reduzieren. Tafelkren hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Zu einer feinen Sauce reduzieren und vor dem Servieren mit einem Stabmixer kurz aufschäumen.

Für die Garnitur:

- 4 cl Kürbiskernöl
- Kresse, zum Garnieren
- 5 g geröstete Kürbiskerne

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Kürbiskernöl beträufeln. Mit Kresse und Kürbiskernen garnieren und servieren.



Gabriele Jelinek

B´soffener Steirer: In Apfelwein getränktes Kürbiskern-Nuss-Buiskuit mit Kürbiskern-Krokant und Zimtsahne

Zutaten für zwei Personen

Für das Kürbiskern-Nuss-Buiskuit:

30 g geriebene Walnüsse
20 g geriebene Kürbiskerne
60 g glattes Mehl
2 Eier
1 EL Butter
80 g Feinkristallzucker
½ Packung Vanillezucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eigelb, Zucker, Sahne und Vanillezucker vermengen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen.

Mehl, Walnüsse und Kürbiskerne vermengen und mit der Sahnemasse vorsichtig unter den Eischnee heben. Eine kleine Menge der Nuss-Kürbiskern-Mischung aufbewahren. Kleine Kuchenförmchen mit warmer Butter ausstreichen und mit etwas Nuss-Kürbiskern-Mischung bestreuen. Danach die Schneemasse in die Förmchen füllen und 10 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen und aus den Förmchen stürzen.

Für die Tränkflüssigkeit:

100 g Apfelwein
30 g Apfelsaft
20 ml Apfelbrand
40 g Feinkristallzucker

Apfelwein, Apfelsaft und Apfelbrand mit dem Zucker vermengen und ruhen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Kürbiskern-Nuss-Buiscuits mit der Tränkflüssigkeit beträufeln.

Für die Zimtsahne:

200 ml Sahne
2 EL Puderzucker
1 EL Zimtpulver

Sahne aufschlagen und mit Puderzucker und Zimt aromatisieren.

Für den Kürbiskernkrokant:

30 g gehackte Kürbiskerne
2 EL Kristallzucker

Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin schmelzen lassen. Danach die Kürbiskerne darin rösten. Abkühlen lassen und zerstoßen.

Für die Garnitur:

1 Apfel
1 TL Butter
1 Prise Zucker
2 Zweige Melisse
½ TL Zimtpulver

Apfel waschen und eine 5 mm dünne Scheibe ausschneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Apfelscheibe mit Zucker und Zimt bestreut bissfest braten.

Das getränkte Biskuit mit einer dicken Haube Zimtsahne versehen und mit dem Apfel anrichten. Mit Kürbiskernkrokant und Melisse garnieren und servieren.



Frank Habeth

Lammkarree mit Bratenjus und Bohnen-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree am Knochen
2 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig
4 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und halbieren. Den Knoblauch mit einem ganzen Rosmarinzweig und dem Lammkarree kurz in 4 EL Öl anbraten. Das Ganze im Ofen bei 120 Grad fertig garen.

Für das bunte Bohnengemüse:

200 g grüne Stangenbohnen
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Bohnen darin garen. Währenddessen die Tomate waschen und filetieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anschwitzen. Die Bohnen und die Tomate in die Pfanne geben und schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bratenjus:

Abschnitte vom Lamm
(Knochen, Sehnen, Fett etc.)
1 Karotte
1 Sellerie
1 Zwiebel
200 ml Lammfond
200 ml trockener Weißwein
1 TL Stärke

Die Karotte und den Sellerie schälen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in grobe Streifen schneiden.

Die Abschnitte vom Lamm mit Karotte, Zwiebel und Sellerie in der Pfanne, in der das Lammkarree angebraten wurde, anrösten. Etwas Weißwein zum Ablöschen dazugeben. Ebenfalls den Lammfond hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Flüssigkeit mit einem Sieb abschöpfen. Bei Bedarf die Sauce mit etwas in Wasser verrührter Stärke andicken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Frank Habeth

Apfel-Lasagne mit Walnuss-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Walnuss-Eis:

80 g Walnusskerne
70 g Zucker
200 ml Sahne
80 ml Milch
3 EL Ahornsirup
4 Eier

Die Walnusskerne in einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer zerstoßen. Die zerstoßenen Walnüsse mit Milch und Ahornsirup vermengen.

Die Eier trennen. Die 4 Eigelbe mit dem Zucker zu einem Eigelbschaum cremig rühren. Ein Eiweiß steif schlagen. Ebenfalls die Sahne steif schlagen.

Die Walnuss-Milchmischung unter den Eigelbschaum rühren und den Eiweißschnee und die Sahne unterheben.

Die fertige Eis-Masse für etwa 20 Minuten in der Eismaschine gefrieren.

Für die Lasagneblätter:

1 Strudelteig
1 Ei
2 TL Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Strudelteig in 12 gleiche Dreiecke schneiden. Das Ei trennen. 6 Teigdreiecke mit Eiweiß bepinseln und jeweils mit einem Teigdreieckblatt versetzt belegen. Mit Puderzucker bestreuen.

Die Dreiecke im Backofen für 3-4 min. kross backen.

Für die Äpfel:

2 rote Äpfel
2 TL Butter
2 TL Puderzucker
½ Vanilleschote

Die Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden.

Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Eine Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben in Butter, Puderzucker und dem Vanillemark karamellisieren.

Die einzelnen Komponenten der Lasagne stapeln. Mit der Apfelscheibe beginnen, darauf den Strudelteig legen und mit einer weiteren Apfelscheibe belegen. Das Walnusseis darauf geben, erneut mit dem Strudelteig belegen, darauf eine Scheibe Apfel legen und mit Walnusseis oben abschließen. Die Lasagne zum Schluss mit Puderzucker bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.