

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juli 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ "Grillen" mit Mario Kotaska



Siber Daller

Seeteufelfilet im Wood Wrap mit Kartoffel-Wedges und Chimichurri

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

400 g Seeteufelfilet, küchenfertig
1 Limette
2 Schalotten
3 EL süß-scharfe Chilisauce
2 EL Thai Fischsauce
15 g brauner Zucker
1 EL Korianderblätter
Salz, aus der Mühle

Den Grill für direkte Hitze auf 180 Grad vorheizen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Chilisauce, Fischsauce, braunen Zucker, Schalotten und Limettensaft miteinander zu einer Marinade vermengen. Seeteufel in die Marinade legen und abgedeckt in den Kühlschrank geben.

Den Seeteufel aus der Marinade nehmen, in zwei gleichgroße Stücke schneiden und auf die Wood Wraps legen. Den Koriander hacken und zusammen mit der Marinade über dem Seeteufel verteilen. Wraps aufrollen und mit dem Küchengarn fixieren.

Wood Wraps auf den Grill legen und etwa 10 bis 12 Minuten grillen bis eine Kerntemperatur von 58° bis 62° erreicht ist. Beim Grillen gelegentlich wenden.

Für die Kartoffel-Wedges:

8 mittelgroße vorwiegend festkochende
Kartoffeln
1 Zweig Thymian
50 ml Olivenöl
grobes Salz, aus der Mühle

Thymian abrausen und trockenwedeln. Kartoffeln waschen, in Viertel schneiden und mit Olivenöl und Thymian marinieren. Direkt Grillen bei kleinster Hitze. Nach der Hälfte der Zeit die Kartoffeln wenden. Die fertigen Kartoffeln mit grobem Meersalz aus der Mühle würzen.

Für die Chimichurri:

½ rote Paprika
1 kleine rote Chili
½ Bund glatte Petersilie
3 Zweige Thymian
½ Topf Oregano
1 Knoblauchzehe
1 ½ EL Weißwein-Essig
2 ½ EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie, Thymian und Oregano abrausen und trockenwedeln.

Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika halbieren, putzen und waschen. Paprikahälfte in sehr kleine Würfel schneiden.

Chili putzen, der Länge nach halbieren, Trennwende und Kerne entfernen und waschen. Schote klein schneiden. Chili, Paprika, Kräuter und Knoblauch mit Essig und Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Rauchsalz

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Rauchsalz garnieren und servieren.



Siber Daller

Apfel-Rosmarin-Eis in der Waffel

Zutaten für zwei Personen

Für 1 Liter Eis:

600 g Äpfel
2 Zitrone
4 Eier (Eigelb)
400 ml Schlagsahne
200 ml Milch
300 g Zucker
10 Zweige Rosmarin

Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Sahne mit der Milch in einen Topf geben und auf ca. 75 Grad erhitzen, nicht aufkochen. Vom Herd nehmen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und reiben. Zitrone halbieren und auspressen. Zu dem geriebenen Apfel geben, damit das Mus nicht dunkel wird. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Nadeln von einem Stiel beiseitelegen, den Rest fein hacken. Äpfel und gehackten Rosmarin in die erhitzte Sahne geben und vermengen. Apfel-Sahne-Mix zum Eischäum geben und gut vermengen. Die Masse in die Eismaschine geben. Die gekühlte Apfelmasse mit den übrigen Rosmarinnadeln vermengen.

Für die Waffel:

100 g Weizenmehl
100 g Schlagsahne
100 g Puderzucker

Grill auf 180 Grad vorheizen.

Mehl und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Sahne zufügen und mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Einen Klecks Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zu einem Kreis von ca. 15 cm dünn verstreichen. Die Kreise ca. 4 Minuten bei 180 Grad auf dem Grill backen, sofort vom Papier lösen und in Waffelbackförmchen zu einer Schale mit welligem Rand formen. Abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lubina Jeschke

Gegrillter Thunfisch mit Wasabi-Crème-fraîche mit Mango-Avocado-Salsa und warmem Romanasalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Thunfisch:

2 Thunfischfilets, à 120 g (Sushi-Qualität)
6 EL weißer Sesam
2 EL Rapsöl

Die Thunfischfilets gründlich abwaschen und von allen Seiten trocken tupfen. Sesam in einen tiefen Teller streuen. Grillrost mit Öl einpinseln und auf 200 Grad vorheizen. Die Filets auf den Rost legen und von beiden Seiten ca. 30-40 Sekunden grillen. Die Thunfischfilets sofort von allen Seiten im Sesam wenden und mit der Hand ein wenig andrücken. Den gegrillten Sesam-Thunfisch nach Belieben in Streifen schneiden.

Für die Salsa:

½ reife Avocado
¼ Mango
75 g Kirschtomaten
75 g Gurke
1 Limette
½ rote Zwiebel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Avocado halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Tomaten waschen und Gurke schälen. Zwiebel, Avocado, Mango, Tomaten und Gurke würfeln und miteinander vermengen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Romanasalat:

1 Mini Romanasalat-Herz
1 EL Honig
1 EL dunklen Balsamico-Essig
2 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl und Honig miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salatherzen waschen, trocknen und halbieren. Mit der Vinaigrette beträufeln und mit der Schnittseite auf den Grill geben, bis Röststellen entstehen. Vom Grill nehmen, mit etwas Balsamico beträufeln und bis zum Servieren im Ofen warmhalten.

Für die Crème-fraîche:

75 g Crème fraîche
1 EL Wasabi-Paste
Salz, aus der Mühle

Crème fraîche mit der Wasabi-Paste verrühren und mit etwas Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lubina Jeschke

Beschwipster Pfirsich vom Grill mit Vanille-Rum-Crème

Zutaten für zwei Personen

Für die Pfirsiche:

- 1 gelbfleischiger Pfirsich
- 1 EL Pfirsichkonfitüre
- 2 EL brauner Rum
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Scheibe Toastbrot
- 20 g Amarettini Kekse
- 12 g gehackte Mandeln

Den Rum mit Zucker verrühren. Pfirsich halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach unten in die Rummischung legen, ca. 20 Minuten darin marinieren lassen.

Toast mit den Fingern fein zerreiben. Amarettini mit den Fingern grob zerbröseln. Toastbrotbrösel und Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. Amarettini dazugeben, alles noch ca. 2 Minuten rösten, dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Pfirsichhälften herausheben, abtropfen lassen, auf den heißen Grill legen und ca. 5 Minuten auf der Schnittseite grillen. Mit Amarettini-Mandel-Mix füllen und mit der restlichen Rummarinade beträufeln.

Für die Vanille-Rum-Creme:

- 100 g Sahne
- 100 g Mascarpone
- 1 TL brauner Rum
- 1 EL Vanillezucker

Sahne mit Zucker und Rum verrühren und unter die Mascarpone geben.

Pfirsiche auf Tellern anrichten, mit der Crème garnieren und servieren.



Michael Spachmann

Fisch Taco mit Wolfsbarsch auf blauer Maistortilla mit Guacamole und Tomatensalsa

Zutaten für zwei Personen

Für die blauen Maistortilla:
100 g blaues Maismehl

150 ml Wasser mit dem Maismehl für zwei Minuten gut verkneten. Kugeln aus dem Teig formen und den Teig dünn ausrollen oder in eine Tortillapresse geben. Da der Maisteig recht brüchig ist erleichtert eine Tortillapresse die Arbeit. Tortillas für 1-2 Minuten auf den heißen Grill legen, dabei einmal wenden.

Für den Wolfsbarsch:
2 Wolfsbarschfilets, a 150 g, mit Haut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wolfsbarsch salzen und die Filets in eine Fischzange geben und mit der Hautseite nach unten ca. 2 Minuten grillen. Wenden und noch eine Minute auf dem Grill lassen. Die Filets aus der Zange nehmen und mit frischem Pfeffer und Salz würzen.

Für die Guacamole:
1 essreife Avocado
1 Knoblauchzehe
1 rote Chili
1 Limette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auslösen. In ein hohes Gefäß geben. Die Chili fein würfeln und die Limette auspressen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen und kleinschneiden Alles zu der Avocado geben und mit einem Zauberstab glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatensalsa:
2 Ochsenherztomaten
1 Limette
1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
1 grüne Chili
1 gelbe Chili
3 Zweige Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten vom Grün befreien und fein würfeln. Knoblauchzehe und die rote Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Chili entkernen und in Streifen schneiden. Das Koriandergrün zupfen und fein schneiden. Etwas Chili und Koriander für die Garnitur aufbewahren, den Rest mit den übrigen Zutaten vermengen und etwas Limettensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Maistortilla auf einen Teller geben, darauf in die Mitte die Tomatensalsa setzen. Drei Tupfen Guacamole drum herum anrichten. Den gegrillten Wolfsbarsch auf die Salsa setzen. Mit Korianderstielen und bunten Chiliringen garnieren und servieren.



Michael Spachmann

Offene Blätterteig-Lasagne mit gegrilltem Obst und süßer Maiscreme

Zutaten für zwei Personen

Für den Blätterteig:
200 g frischer Blätterteig

Den Blätterteig rund ausstechen und auf dem Grill goldbraun backen. Maisbart (vom unten aufgeführten Maiskolben) auf dem Grill schwarz grillen und danach im Mixer zu einem Staub hexeln. Diesen zu der Maiscreme geben.

Für die süße Maiscreme:
1 frischer Zuckermais kolben (mit Maisbart)
200 ml Sahne
50 Butter
50 g Mascarpone
1 Vanilleschote
1 EL Zucker

Mais vom Kolben schneiden und mit der Butter im Topf andünsten. Mit Sahne ablöschen und Mark von der Vanilleschote hinzugeben, ebenso den Zucker. 5 Minuten kochen lassen und danach im Mixer pürieren. Kurz etwas abkühlen lassen und die Mascarpone unterheben.

Für das gegrillte Obst:
300 g Wassermelone
1 Mango
5 frische Feigen
1 EL Agavendicksaft

Wassermelone in ca. 1 cm dicke Scheiben und rund ausstechen, ebenso die Mango. Die Feigen vierteln und das Obst mit etwas Agavendicksaft bepinseln. Grillen und versuchen die Grillstruktur auf das Obst zu bekommen.

Als untere Schicht den Blätterteig verwenden. Die Maiscreme aufstreichen und das Obst auf die Creme geben.