

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. April 2018** ▪
ChampionsWeek ▪ "3 Zutaten – 1 Gericht" mit Mario Kotaska



Joshua Lommès

Iberico-Schwein in Frühlingskräuter-Hülle mit Bärlauch-Espuma und Spargel-Rhabarber-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Filet vom Iberico-Schwein à 200 g
 1 Bund Bärlauch
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 Bund glatte Petersilie
 neutrales Öl, zum Anbraten
 2 EL Salt-Flakes
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und salzen. Kräuter abbrausen und trocken wedeln. In eine Pfanne Öl geben und zusätzlich etwas Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben. Das Fleisch in einer Pfanne mit heißem Öl zusammen mit dem Rosmarin und Thymian von jeder Seite scharf anbraten. Fleisch und die Kräuterzweige in den Ofen geben und ein Thermometer in der Mitte des Fleisches platzieren. Die restlichen Kräuter hacken und vermischen. Das Fleisch bei gewünschtem Gargrad aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Mit Salt-Flakes und Pfeffer würzen und in den Kräutern wenden.

Für das Espuma:

100 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Bund Bärlauch
 50 g Sahne
 25 g kalte Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln im Wasser mit Salz weich kochen. Bärlauch abbrausen und trocken wedeln. Kartoffeln, Bärlauch, Sahne und Butter pürieren und in die Espuma-Flasche geben.

Mit zwei Patronen auffüllen und warm halten.

Für das Gemüse:

4 Stangen Spargel
 2 Stangen Rhabarber
 1 EL Zucker
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rhabarber und Spargel schälen waschen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und den Zucker zum Karamellisieren dazu geben. Ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

6 kleine essbare Blüten

Iberico-Schwein in Frühlings-Kräuterhülle mit Bärlauch-Espuma und Spargel-Rhabarber-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Melanie Bolai

Roulade vom Loup de mer mit Rhabarbersauce, Spargel-Eis und Bärlauch-Farfalle

Zutaten für zwei Personen

Für die Bärlauchfarfalle:

3 EL Olivenöl
5 Blätter Bärlauch
4 EL Spinatpulver
1 Ei
50 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

5 Blätter Bärlauch mit Öl pürieren.

Das Ei mit Knethaken verquirlen, Mehl, Salz und Grieß langsam dazugeben und kneten. Etwas Spinatpulver unterheben. Schließlich kommt das meiste vom Bärlauchöl dazu und den Teig so lange geknetet werden, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Dann kurz kalt stellen und danach in Portionen mit einer Nudelmaschine sehr dünn auswellen. Mit gewelltem Nudelrad kleine Rechtecke ausschneiden und diese dann zu Farfalle formen. Pasta in reichlich Salzwasser bissfest garen. Vor dem Servieren den Rest vom Bärlauchöl salzen und zum Dekorieren verwenden.

Für den Loup de mer:

3 Loup de mer Filets ohne Haut
2 Stangen Rhabarber
200 g weißer Spargel
1 TL Rote-Bete-Saft
3 EL Zucker
1 Zitrone, davon den Abrieb
50 g Sahne
1 Ei, davon das Eigelb
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rhabarber putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zucker in kochendem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren, abtropfen und beiseite stellen. Den Spargel schälen und ganz lassen. Fischfilets entgräten.

Eines der Fischfilets grob würfeln und mit der Sahne und dem Eigelb pürieren. Den Rhabarber zu der Farce geben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die restlichen Fischfilets plattieren und zurechtschneiden.

Auf zwei Stück Alufolie jeweils ein gleichgroßes Stück Frischhaltefolie legen.

Auf jedes zwei der Fischfilets so legen, dass es eine möglichst gleichmäßige Fläche ergibt.

Die Filets mit etwas Zitronenabrieb bestreuen, salzen und pfeffern. Die Farce auf dem Fisch verstreichen. Drei bis vier Spargelstangen darauf legen.

Mit der Frischhaltefolie zu festen Rollen aufrollen, danach die Alufolie fest darum wickeln und die Folienenden wie ein Bonbon festdrehen.

Die Rollen in ausreichend sprudelndem Wasser ca. 20 Minuten langsam pochieren.

Für die Rhabarbersauce:

125 g Rhabarber
½ rote Zwiebel
15 g Butter
1 EL Zucker
30 ml Gemüsefond
30 ml trockener Rotwein
½ TL scharfer Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rhabarber waschen, putzen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Dickere Stangen halbieren oder vierteln.

Die Zwiebel schälen, in dünne Streifen schneiden, in der erhitzten Butter andünsten. Zucker zugeben, karamellisieren. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, ca. fünf Minuten offen köcheln lassen.

Rhabarberstücke zugeben, im geschlossenen Topf drei bis fünf Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer und scharfem Senf abschmecken. Dann Sauce pürieren und passieren, bis sie eine perfekte Konsistenz hat.

Für das Spargel-Eis:

Den Spargel abgießen. Spargel mit Ei, Sahne und Salz pürieren und

1 kg weißer Spargel aus dem Glas
4 Ei
400 g Sahne
1 Prise feines Salz

passieren. Dann in die Eismaschine geben, bis das Spargeleis eine perfekte Konsistenz hat.

Für die Chips: Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4 Bärlauchblätter Die Bärlauchblätter auf Backblech verteilen und sorgfältig mit wenig
2 EL Olivenöl Olivenöl einpinseln. Die Chips mit etwas Salz bestreuen und die Bleche
Salz, aus der Mühle für 20 Minuten backen bis sie knusprig sind.

Roulade vom Loup de mer mit Rhabarbersauce, Spargel-Eis und Bärlauch-Farfalle auf Tellern anrichten und servieren.



Lucas Finke

Spargel-Cremesüppchen mit Bärlauch-Schaum und crunchy Rhabarber

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g weißer Spargel
2 Stangen weißer Spargel
1 Zitrone, davon der Saft
250 g Sahne
15 g Mehl
60 g Butter
Zucker, zum Abschmecken
Chili-WürzsaUCE, zum Abschmecken
1 TL Sesamöl
Salz, aus der Mühle

Den Spargelbruch mit 500 ml Wasser, Salz und Zucker in einem Topf einmal aufkochen lassen, 10 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Butter in einem Topf schaumig werden lassen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und sofort mit dem heißem Spargelfond und der Sahne ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen, einmal aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren, mixen und mit etwas Zitronensaft und etwas Tabasco abschmecken.

Die Spargelstangen schälen und in feine Rauten schneiden. Mit Salz Zucker, Zitronensaft und etwas Sesamöl marinieren.

Für den Bärlauch-Schaum:

200 g Schmand
200 g saure Sahne
20 g Bärlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand mit saurer Sahne, gehacktem Bärlauch, Salz und Pfeffer vermengen, mit dem Stabmixer kräftig aufmixen und in einen Sahnespender füllen.

Den Schaum aus einem Sahnespender auf den Teller geben.

Für den Rhabarber:

1 Stange Rhabarber
2 EL Mehl
30 ml Mineralwasser mit Sprudel
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
1 Prise feines Salz

Den Rhabarber schälen und grob würfeln.

Aus Mehl, Mineralwasser und Salz einen Ausbackteig anrühren. Die Rhabarberstücke durch den Teig ziehen und in einem Topf mit reichlich Öl goldgelb ausbacken.

Spargel-Cremesüppchen mit Bärlauch-Schaum und crunchy Rhabarber auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Schmelzer

Spargelstangen im Kataifi-Teig mit gedämpftem Saibling, Rhabarber-Rouille und Bärlauch-Gnocchi

Zutaten für zwei Personen

Für die Bärlauch-Gnocchi:

400g mehligkochende Kartoffeln
30 g Bärlauch
100 g Mehl
50 g Ricotta
1 Ei
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 EL Olivenöl
½ TL feines Salz

Kartoffeln durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen. Mehl begeben, mischen. Bärlauch mit dem Ricotta und dem Ei pürieren, begeben, würzen, von Hand mischen. Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, evtl. etwas Mehl begeben.

Masse auf wenig Mehl zu 4 Rollen von je ca. 2 cm Durchmesser formen. Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, diese mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel rollen, sodass ein Rillenmuster entsteht. Gnocchi auf ein bemehltes Tuch legen.

Gnocchi portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 6 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, Öl begeben, warm stellen.

Einige Bärlauchblätter zur Dekoration zurückhalten und frittieren, sie werden auf die Gnocchi gelegt.

Für den Fisch:

2 Saiblingfilets ohne Haut à 150 g
3 EL Butter
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filets waschen und trocken tupfen, auf einen gebutterten Teller legen, salzen, pfeffern, Teller mit Klarsichtfolie bespannen und etwa 10 Minuten im Ofen garen.

Für den Rhabarber-Rouille:

200 g Rhabarber
200 g Cherrytomaten
½ rote Chili
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 2 ½ cm
1 EL Tomatenmark
1 TL Senfkörner
½ TL gemahlener Zimt
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
50 ml Apfelessig
100 g brauner Zucker
1 EL Sojasauce
2 EL Olivenöl
¼ TL Sojalecithin
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
½ TL Pimentón
1 Muskatnuss, zum Reiben
½ TL gemahlener Pfeffer
1 TL feines Salz

Rhabarber waschen und in 3 cm breite Stücke schneiden, Tomaten waschen und halbieren, Zwiebel schälen, würfeln, in Olivenöl anschwitzen, erst den Rhabarber, dann die Tomaten zugeben.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Knoblauch und weitere Zutaten hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, abschmecken und mit Sojalecithin binden. Die gebundene Sauce in einen Sahne-Siphon füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Spargelstangen:

150 g Kataifi-Teig
6 Stangen weißer Spargel
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 Ei, davon das Eiweiß
6 Zweige glatte Petersilie
1 Prise Zucker
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Spargelstangen schälen, waschen, mit Küchenpapier trocknen, durch Eiweiß ziehen, mit Salz, Zucker und geriebenem Muskat bestreuen, in Kataifi-Teig einrollen und im Öl rundherum knusprig ausbacken.

Spargelstangen im Kataifi-Teig mit Rhabarber-Tomaten-Schaum, Bärlauch-Gnocchi und Frühlingskräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.