

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2018 -  
"Französische Küche" mit Mario Kotaska**



**Katrin Bruns**

**Flammkuchen mit Munsterkäse und Rucola-Birnen-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Flammkuchenteig:** Den Backofen auf 250 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.  
 250 g Mehl Für den Teig Mehl, 125 ml Wasser, Öl und eine Prise Salz in einer  
 2 EL Olivenöl Schüssel vermengen. Zutaten solange kneten, bis ein Teig entsteht.  
 1 Prise Salz Anschließend dünn auf einem Pizzastein ausrollen.

**Für den Belag:** Schmand mit Crème double vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und  
 150 g Munsterkäse auf den Teig streichen.  
 1 Birne Birne in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe  
 2 Zwiebeln schneiden. Zwiebeln, Birne, Speck und Munsterkäse auf den Teig  
 100 g gewürfelten Speck verteilen. Anschließend für 20 Minuten in den Backofen schieben.  
 1 Becher Schmand, 24% Fett Schnittlauch putzen und in Röllchen schneiden.  
 200 g Crème double Nach 20 Minuten den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und den  
 ½ Bund Schnittlauch Schnittlauch darauf verteilen.  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer , aus der Mühle

**Für den Rucola-Birnen-Salat:** Rucola waschen und trocken schleudern. Die Walnüsse klein hacken,  
 150 g Rucola Birne schälen und würfeln, mit Rucola vermengen. Zitrone auspressen.  
 1 Birne Aus Zitronensaft, Honig, Balsamico und Olivenöl ein Dressing anrühren.  
 100 g Walnüsse Etwas Wasser hinzufügen, mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken.  
 125 ml dunkler Balsamicoessig  
 125 ml Olivenöl  
 1 TL Honig  
 1 Zitrone  
 Kräutersalz, zum Abschmecken  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Robert Nieland**

## **Filet de Bœuf en croûte mit Champignons und Cognac-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Filet de Bœuf en croûte:**

- 2 Rinderfilets, à 200 g, ca. 4 cm dick
- 250 g Butterblätterteig
- 120 g Entenleber-Paté
- 1 Ei
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL Traubenkernöl
- 1 EL Mehl
- 1 TL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Rindfleisch parieren und überschüssiges Fett entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Traubenkernöl und Butter in einer schweren Pfanne stark erhitzen. Die Filets darin auf beiden Seiten anbraten, ca. 60 Sekunden pro Seite. Das Fleisch kurz im Gefrierfach abkühlen lassen.

Den Blätterteig in zwei 20 cm x 15 cm Rechtecke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Filet auf jedes Rechteck legen. Das Fleisch mit Dijon-Senf gleichmäßig einstreichen und 1 TL gehackten Thymian und dem Entenleber-Paté dazugeben. Die langen Seiten des Teigs über das Steak falten, fest andrücken und alle Kanten abdichten. 1 Ei trennen und den Teig mit dem Eigelb einstreichen.

Pergamentpapier auf ein Backblech legen und die Filets im Blätterteig darauf setzen. Ein digitales Fleischthermometer in die Mitte eines Filets stecken. Wenn die Temperatur 45 Grad erreicht, bei Bedarf den Grill zuschalten. Weiter backen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 50 Grad erreicht. Die Filets vor dem Servieren ruhen lassen.

### **Für die Champignons:**

- 120 g helle Champignons
- 120 g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 EL Cognac
- 1 EL Teriyaki-Sauce
- 1 Stängel Petersilie
- 2 EL ungesalzene Butter
- Cayennepfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken.

In einer Pfanne Knoblauch und Schalotten in Butter bei niedriger Hitze anbraten. Mit Cayennepfeffer würzen und verrühren. Die Pilze putzen und halbieren. Petersilie abrausen und fein hacken. Pilze und Petersilie zusammen mit Cognac und Teriyaki-Sauce hinzufügen, über kleiner Hitze köcheln lassen und gelegentlich rühren, bis die Pilze weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze in eine Servierschale geben, mit Folie abdecken und in den warmen Ofen geben.

### **Für die Cognac-Sauce:**

- 100 ml Cognac
- 120 ml Rinderfond
- 60 ml Sahne
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Cognac in die Pfanne geben. Mit einem Feuerzeug anzünden und bei großer Hitze kochen, bis die Flamme nach ca. 30 Sekunden ausbrennt. Rinderfond hinzufügen und 2 bis 3 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist. Die Sahne hinzufügen, die Hitze reduzieren und bis zum Servieren köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marie Monchaux**

## **Œuf en meurette: Pochiertes Ei mit Rotweinsauce und Zwiebelkompott**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Zwiebelkompott:**

80 g große Schalotten  
80 g rote Zwiebeln  
50 ml Geflügelfond  
2 EL Butter  
½ TL Rohrzucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die roten Zwiebeln und Schalotten schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und beides mit Rohrzucker bei mittlerer bis niedriger Temperatur schmoren lassen bis diese zu einem goldbraunen Kompott zerfallen sind. Ab und an mit Fond ablöschen und regelmäßig wenden, damit diese nicht am Boden ansetzen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. noch etwas Rohrzucker abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.

### **Für die pochierten Eier:**

2 Eier  
30 ml Weißweinessig  
1 Prise Piment d'espelette  
Fleur de Sel, zum Würzen

1,5 Liter Wasser in einem Topf mit etwas Salz und Essig aufkochen. Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch siedet. Währenddessen das Ei vorsichtig in eine Espressotasse schlagen und langsam in das Wasser gleiten lassen. Circa 3-4 min im Wasser pochieren. Anschließend mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben und ins Eiswasser geben. Das pochierte Ei vor dem Servieren mit etwas Fleur de Sel und Piment d'espelette würzen.

### **Für die Rotweinsauce:**

180 ml Rotwein (Syrah Sorte)  
20 ml Crème de Cassis  
1 Ei  
1 TL Dijon-Senf  
1 Prise Rohrzucker  
100 ml Traubenkernöl  
Fleur de Sel, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotwein, Crème de Cassis und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zu 2/3 reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ei trennen. Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer vermischen. Traubenkernöl vorsichtig mit einem Schneebesen unterrühren bis eine dickcremige Mayonnaise entstanden ist. Kurz vor dem Servieren warme Rotweinreduktion langsam unterrühren. Ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für das Brot:**

2 dicke Scheiben Holzofenbrot  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
2 Prisen Piment d'Espelette  
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein hacken. Brotscheibe mit Knoblauch einreiben. Brotstifte ca. 1 cm breit schneiden. Anschließend mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Piment d'Espelette würzen. In die Pfanne nebeneinander legen und mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun backen. Auf Krepppapier abtropfen lassen.

### **Für die Garnitur:**

2 Stängel glatte Petersilie  
4 Scheiben Südtiroler Pancetta  
50 ml Erdnussöl  
3 kleinere essbare Blüten  
Fleur de Sel, zum Würzen

Erdnussöl in einem kleinen hohen Topf erwärmen. Petersilie abbrausen, abzupfen und die Blätter unbedingt trocken tupfen. Petersilienblätter in dem Öl für wenige Sekunden frittieren. Frittierte Petersilie aus dem Öl rausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen. Mit Fleur de Sel leicht salzen. Pancetta halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auflegen. Blech in einen kalten Backofen bei 200 Grad Umluft stellen, nach 10 min herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Zum Schluss mit Pancetta und Petersilie anrichten und mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Wüster

## **Axoa de canard d'Espelette mit würzigen Kartoffelscheiben und Feldsalat mit Dijonsenf-Vinaigrette**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Axoa:** Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut und das obere Fett entfernen. Entenbrust klein schneiden und durch den Fleischwolf geben.  
 2 Entenbrüste  
 ½ rote Paprika Die Paprika schälen und in kleine Stückchen schneiden, die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.  
 ½ grüne Paprika  
 ½ gelbe Paprika Knoblauch abziehen und zerdrücken. Rosmarin, Thymian, Lorbeer und 1 kleine Zwiebel Nelken in einen Teebeutel füllen.  
 1 Knoblauchzehe In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebeln leicht bräunen, Fleisch zugeben und anbraten. Knoblauch, Paprikawürfel und den 1 Bund Rosmarin Kräuterbeutel hinzugeben, mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken.  
 1 Bund Thymian  
 1 Lorbeerblatt Anschließend mit Weißwein ablöschen und circa 8 Minuten köcheln lassen. Kräuterbeutel zum Schluss entfernen.  
 120 ml trockener Weißwein  
 40 g Butter  
 2 Nelken  
 Salz, aus der Mühle  
 Piment d'Espelette, zum Würzen
- Für die Kartoffelscheiben:** Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.  
 400 g kleine Drillinge Die Kartoffeln waschen, in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl Salz, Piment d'Espelette und Olivenöl vermischen.  
 Fleur de sel, zum Würzen Dann alles auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den Piment d'Espelette, zum Würzen vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 190-195 Grad backen.
- Für den Feldsalat mit Vinaigrette:** Salat waschen und putzen, Wurzelende entfernen und die Blättchen zusammen lassen.  
 100 g Feldsalat  
 1 Schalotte Für die Vinaigrette Schalotte schälen und fein würfeln. Weißweinessig und 2 EL Weißweinessig Senf vermischen, das Öl zugeben. Mit Honig, Salz und Pfeffer aufschlagen und die Schalotten unterrühren.  
 1 TL Dijon-Senf  
 1 TL Honig  
 5 EL Olivenöl  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.