

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2018** ▪
Ehemaligen-Woche ▪ **Leibgericht mit Mario Kotaska**



Sebastian Rheinwald

Entenbrust mit Orangen-Sauce und Zweierlei vom Kohlrabi

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste mit Haut à 200 g
4 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Die Entenbrust waschen, trockentupfen und putzen. Haut einritzen. Öl in Pfanne erhitzen und Entenbrust auf Hautseite scharf anbraten. Entenbrüste bei 160 Grad auf Rost in den vorgeheizten Backofen legen und ca. sechs Minuten weiter garen lassen. 5 min ruhen.. Vor dem Servieren salzen.

Für die Orangen-Sauce:

2 Orangen
600 ml Geflügelfond
8 TL Rotweinessig
300 g Zucker
10 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker mit etwas Wasser in einem Topf erhitzen, bis Zucker karamellisiert. Rotweinessig und Pfefferkörner dazu geben. Blutorangen auspressen und Saft in den Topf geben. Alles etwas einreduzieren lassen. Mit Hühnerfond ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Pfefferkörner aus der Sauce nehmen.

Für den Kohlrabi:

3 große Kohlrabi mit grünem Stiel
700 ml Geflügelfond
200 g Zucker
6 schwarze entsteinte Oliven
90 g Butter
1 EL Olivenöl
1 EL Fleur de Sel

Sieben Kohlrabi schälen, Böden abschneiden. Mit Melonen-Kugel-Ausstecher kleine Kugeln aus den Kohlrabis formen. Eine Pfanne heiß werden lassen und Kohlrabi-Kugeln hinein legen. Sofort Butter hinzu fügen, Hühnerfond zugießen. Zucker und etwas Salz hinzu fügen. Bei mittlerer Hitze Flüssigkeit vollständig verdampfen lassen.

Zwei Kohlrabi schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Kohlrabi und Oliven mit Olivenöl und Fleur de Sel mischen. Kohlrabi-Grün waschen und trocknen. In Pfanne mit etwas Butter scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anna Maria Kester

Gemüse-Kokos-Curry mit Basmati und gerösteten Cashewkernen

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüsecurry: Das Gemüse waschen und trockentupfen. Paprika halbieren, Strunk, Innenhäute und Kerne entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
 1 große rote Paprika
 2 mittelgroße Karotten
 1 Zucchini
 2 Knoblauchzehen
 1 Zwiebel
 2 EL Kokosöl
 200 g Kokosmilch
 100 ml Soja-Sahne
 ½ TL milde Chiliflocken
 2 TL Honig
 1 EL Curry
 1 TL Kurkuma
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Reis: Reis mit 300 ml Wasser, Salz, Ingwer und Chili aufkochen und anschließend bei mittlerer Temperatur 15 Minuten quellen lassen.
 150 g Basmati
 2 Scheiben (10 g) Ingwer
 1 getrocknete Chilischote
 ½ TL Salz

Für die Garnitur: Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und über das Gericht geben.
 30 g ungesalzene Cashewkerne

Für die Dekoration: Koriander abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und über das Gericht geben.
 6 Zweige Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Henri Cords

Lobster Roll mit Pommes frites und Wasabi-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Lobster Rolls:

- 1 vorgegartener Hummer
- ½ Weißkohl
- 1 Stange Sellerie
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 Dillgurken
- 1 Zitrone
- 150 g Mayonnaise
- 250 g Butter
- 2 Hotdog-Brötchen
- Salz, aus der Mühle

Das Hummerfleisch aus dem vorgegarten Hummerschwanz lösen.

Selleriestange waschen und putzen, in sehr feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel waschen, putzen und ebenfalls in sehr feine Ringe schneiden. Dillgurken in feine Würfel schneiden. Kohl waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben. Zitrone anschließend auspressen. Geschnittenes Gemüse mit Mayonnaise, Zitronensaft und Abrieb vermischen und mit Salz abschmecken. Bis zur Verwendung kalt stellen.

Butter in kleiner Pfanne schmelzen und zur Nussbutter anrösten. Von Hitze nehmen und vollständig abkühlen lassen. Brötchen aufschneiden, mit etwas Nussbutter bestreichen und in der Pfanne beidseitig anrösten. Hummerfleisch und Krautsalat auf das Brötchen geben.

Für die Pommes frites:

- 2 Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm dicke Pommes schneiden. In einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten kochen lassen. Abtropfen lassen. Knoblauchzehen abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Auf die Kartoffeln geben. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls über Kartoffeln geben. Kartoffeln mit Olivenöl marinieren und salzen. Für ca. 15 Minuten in den Backofen geben, bis Kartoffeln knusprig sind. Gelegentlich wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

- 1 Limette
- 2 TL Wasabi-Paste
- 1 TL Zucker
- 1 Ei
- 120 ml neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle

Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Ei, Öl, ½ TL Salz, 1 TL Limettenschale, 3 EL Limettensaft, Wasabi und Zucker in einen Rührbecher geben. Stabmixer senkrecht hinein stellen und so lange laufen lassen, bis Zutaten sich verbunden haben. Dann Stabmixer langsam auf und ab bewegen, bis eine dickliche Mayonnaise entstanden ist. Sofort kalt stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lea Schuster

Kochkäse-Schnitzel vom Schwein mit Süßkartoffel-Pommes und Guacamole

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 dünne Schweineschnitzel à 120 g
100 g Paniermehl
100 g Mehl
1 Ei
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweineschnitzel waschen und trockentupfen. Mit dem Plattiereisen noch etwas dünner klopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Panierstraße mit Paniermehl, normalem Mehl und verquirltem Ei aufbauen. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und abschließend im Paniermehl wenden. Überschüssiges Paniermehl abklopfen. Butterschmalz in Pfanne erhitzen und panierte Schnitzel von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kochkäse:

100 g Sahneschmelzkäse
100 g Harzer Käse
125 g Magerquark
125 g Butter
½ TL Natron
1 Prise ganzer Kümmel

Butter in großem Topf schmelzen. Harzer Käse klein schneiden und in Butter rühren. Wenn Harzer Käse geschmolzen ist, Schmelzkäse einrühren und Natron und Kümmel dazu geben. Sobald die Masse aufgeht, Quark unterheben.

Für die Süßkartoffelpommes:

1 Süßkartoffel
1 EL Speisestärke
3 EL Olivenöl
2 EL grobes Meersalz

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Süßkartoffel schälen, waschen, trockentupfen und längs in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden. Stärke samt Süßkartoffelstreifen in Plastikbeutel geben, verschließen und gut schütteln. Süßkartoffelstreifen auf Backblech legen, mit Öl beträufeln und für zehn Minuten backen. Pommes wenden und von der anderen Seite ebenfalls zehn bis fünfzehn Minuten backen. Vor dem Servieren mit Meersalz würzen.

Für die Guacamole:

1 reife Avocado
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 Becher leichte Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mit Gabel zerdrücken. Knoblauchzehe abziehen und durch Knoblauchpresse auf die Avocado drücken. Zitrone auspressen und Avocado mit Saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unterrühren.

Für die Garnitur:

5 Cocktailtomaten

Tomaten waschen und Guacamole damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jonas Waldhüter

Mit Schinken, Ei und Käse gefüllte bretonische Galette mit gebratenen Steinpilzen und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Galette:

80 g Buchweizenmehl
40 g Weizenmehl
110 ml Cidre
1 Ei
120 ml Milch
35 g gesalzene Butter
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Die Mehlsorten und das Ei verrühren. Milch und Cidre nach und nach unter Rühren dazu geben. Butter in kleinem Topf schmelzen und unter den Teig rühren. Mit Zucker und Salz abschmecken. Teig etwas ruhen lassen. Vor dem Backen nochmals durchrühren und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun ausbacken.

Für die Füllung:

2 Ei
2 Scheiben gekochter Schinken
50 g Gruyère
1 TL gesalzene Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crêpe bei mittlerer Hitze in eine beschichtete Pfanne geben. Pro Crêpe eine Scheibe Schinken und ein Ei mittig darauf platzieren. Gruyère reiben und drei EL pro Crêpe darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Enden falten, sodass ein Viereck entsteht und warten, bis Masse im Crêpe stockt.

Für die gebratenen Steinpilze:

4 kleine Steinpilze
1 Schalotte
3 Halme Schnittlauch
2 EL gesalzene Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze gründlich abbürsten und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte mit etwas Butter zu den Pilzen geben. Hitze reduzieren und Pilze kurz durch Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch verfeinern.

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat
1 EL Cidre-Essig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren und vorsichtig mit den Wildkräutern vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Trixi Haupt

Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Backhenderl:

4 ausgelöste Oberkeulen vom Huhn
2 Eier
200 g Semmelbrösel
100 g Mehl
2 EL prickelndes Mineralwasser
500 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Eine Schüssel mit verquirltem Ei und Wasser, eine mit Mehl und eine mit Semmelbrösel bereit stellen. Oberkeulen waschen, trockentupfen, putzen und salzen. Zuerst im Mehl wenden und abklopfen. Anschließend durchs Ei ziehen und zuletzt in Semmelbröseln wälzen. Überschüssige Brösel abklopfen. Öl in Pfanne erhitzen. Oberkeulen von beiden Seiten im Öl schwimmend goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Ofen warmstellen.

Für den Erdäpfel-Vogerl-Salat:

400 g kleine festkochende Kartoffeln
100 g Feldsalat
1 kleine Zwiebel
½ EL Dijon-Senf
100 ml Gemüsesfond
1 EL Apfelessig
1 TL Zucker
3 EL steirisches Kürbiskernöl
3 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser gar kochen. In kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Fond erwärmen und mit Essig, Senf und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Über die geschnittenen Kartoffeln streuen und mit dem Dressing übergießen. Ohne Durchrühren ziehen lassen. Öl und Kürbiskernöl darüber geben. Feldsalat waschen, trockenschleudern und putzen. Vorsichtig unter den Kartoffelsalat heben.

Für die Garnitur:

1 Zitrone
2 EL Kürbiskerne

Kürbiskerne über den Salat geben. Zitrone heiß abwaschen und in Viertel schneiden. Jeden Teller mit zwei Zitronenvierteln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.