

# | Die Küchenschlacht - Menü am 18. August 2015 |

## „Vorspeisen“ Mario Kotaska



### **Vorspeise: „Kalbstatar mit Rote-Bete-Carpaccio und Ciabatta-Croûtons“ von Dorothee Frey**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für das Kalbstatar:*

200 g Kalbsfilet  
4 Schalotten  
1 kleine Bio Zitrone  
20 g kleine Kapern  
1 EL Olivenöl  
1 Bund Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für das Rote-Bete-Carpaccio:*

2 gekochte Rote Bete  
2 EL Sherry-Essig  
2 EL Haselnussöl  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Ciabatta-Croûtons:*

2 Scheiben Ciabatta  
Butter  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Für das Kalbstatar die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Sieb mit heißem Wasser überbrühen und gut abtropfen lassen. Die Schale von der Zitrone abreiben und die Kapern grob hacken.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in etwa fünf Millimeter breite Streifen schneiden und fein würfeln. In einer Schüssel mit den Schalotten, den Kapern, Zitronenabrieb und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für das Rote-Bete-Carpaccio die Rote Bete in dünne Scheiben hobeln und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermengen.

Für die Ciabatta-Croûtons die Ciabattascheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter kross ausbacken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Rote-Bete-Carpaccio streuen.

Das Kalbstatar mit Basilikum garnieren, in einem Servierring anrichten und mit dem Rote-Bete-Carpaccio auf Tellern anrichten und servieren.



## **Vorspeise: „Gebratene Avocadospalten mit Bittersalaten, lauwarmem Zitronendressing und Mohn-Sesamstange“ von Tobias Hinkel**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die gebrillte Avocado:*

100 g	Macadamianüsse, ungesalzen
2	reife Avocados (Hass)
60 g	Ziegenkäserolle
3 EL	Olivenöl

#### *Für das Salatdressing:*

1 EL	Koriandersaat
2 EL	Honig
6 EL	Olivenöl (extra nativ)
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Chiliflocken
½ TL	getrockneter Thymian
	Salz, aus der Mühle
	Gemahlener Cumin, Kreuzkümmel
	Zitronenabrieb

#### *Für die Bittersalate:*

1	Friséesalat
1	Radicchio
50 g	Schwarze Oliven
	Eingelegte Salzzitronen
	Kandierte Zitronenschalen

#### *Für die Blätterteigstangen:*

1 Rolle	Blätterteig
3 EL	Mohnsamen
3 EL	Sesamsamen
1 EL	Milch
1	Ei
	Meersalz, aus der Salzmühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Koriandersaat im Mörser fein zerstoßen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit dem Sparschäler drei circa 1 Zentimeter breite Zitronenzesten abschälen. Anschließend Honig, Olivenöl, Zitronensaft, Chiliflocken, Salz, Koriander, Zitronenabrieb sowie den Thymian in ein Glas mit Schraubverschluss geben. Das Glas verschließen, kräftig schütteln und im heißen Wasserbad etwa zehn Minuten erwärmen. Vor dem anrichten die breiten Zitronenzesten entfernen.

#



Ein Ei trennen. Den Blätterteig in zwölf gleichgroße Teile schneiden. Das Eigelb mit Milch verquirlen und ein wenig davon auf den Blätterteig geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Mohn- und Sesamsamen abwechselnd aber gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und zu Stangen zusammenrollen. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen und dem Meersalz würzen. Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für acht bis zwölf Minuten im Backofen backen.

Die Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Den Friséesalat in mundgerechte Stücke zupfen und die Radicchioblätter in Streifen schneiden.

Die Macadamianüsse mahlen und auf einem Teller verteilen. Die Avocados längs halbieren, den Stein entfernen und, wenn möglich schälen. Den Ziegenkäse in die Kernmulde füllen und mit einem Messer glatt streichen. Die Avocadohälften nochmals vorsichtig halbieren. Die Avocadovierteil mit der Schnittfläche in die gemahlene Macadamianüsse drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Avocadovierteil kurz auf der panierten Seite braten.

Die gegrillten Avocadospalten mit Bittersalaten, lauwarmem Zitronendressing und Mohn-Sesamstange auf dem Tellern anrichten und nach Belieben mit den kandierten Zitronenschalen und Salzzitronen sowie den schwarzen Oliven verfeinern, dekorieren und servieren.



## **Vorspeise: „Kalbsleber auf Blattsalat mit selbstgemachtem Brötchen und Thymianbutter“ von Jana Gebhardt**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Kalbsleber:*

150 g Kalbsleber  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Blattsalat:*

100 g Blattsalat (Lollo, Rucola, Kopfsalat)  
1 EL Balsamico  
2 EL Zitronenöl  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Brötchen:*

250 g Mehl  
13 g Hefe (1/4 Würfel)  
½ TL Honig  
¼ TL Salz

#### *Für die Thymianbutter:*

50 g weiche Butter  
2 Zweige Zitronenthymian

#### *Für die Garnitur:*

8 Blüten Kapuzinerkresse  
¼ Bund Schnittlauch  
2 Schnittlauchblüten  
1 TL roter Pfeffer, ganz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Brötchen die Hefe mit dem Honig verrühren, 125 Milliliter Wasser zugießen und das Salz unterrühren. Das Mehl unter ständigem Rühren zugeben und aus dem entstandenen Teig Brötchen formen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Backofen 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Thymianbutter die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Blätter des Thymians unterrühren und in einer kleinen Form in den Kühlschrank stellen.

Für den Blattsalat die verschiedenen Sorten Salat waschen, schleudern und klein zupfen. Anschließend aus dem Balsamico, dem Zitronenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen.



Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsleber kurz, sowie kräftig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kalbsleber mit dem Blattsalat, dem Dressing, dem selbstgemachten Brötchen und der Thymianbutter auf Tellern anrichten, mit dem gehackten Schnittlauch, der Kapuzinerkresse, dem zerstoßenen Pfeffer und den Schnittlauchblüten garnieren und servieren.



## **Vorspeise: „Asiatisches Hühnerhack mit gebackener Käsestange“ von Dietmar Walter**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Asiatische Hühnerhack:*

150 g	Geflügelhackfleisch
½	Eisbergsalat
1	Karotte, klein
½ Stange	Staudensellerie
1	Knoblauchzehe
2 EL	Hoisin-Sauce
1 EL	Tamari-Soja-Sauce
1 TL	Shao-Xing-Reiswein
1 TL	Sesamöl
2 EL	Pflanzenöl
	weißer Pfeffer, zum Abschmecken

#### *Für die Blätterteig-Käsestangen:*

1 Paket	Blätterteig
½ TL	Tomatenmark
1	Ei
1 EL	Milch
100 g	Emmentaler, geriebenen
	Kümmel
	Paprikapulver
	Oregano
	Meersalz, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

50 g	Sojasprossen
35 g	kalifornische Walnüsse

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fünf Blätter von dem Eisbergsalat ablösen und so zurecht schneiden, dass sie eine Art Schale bilden. Die Blätter waschen und trocken schleudern.

Das Pflanzenöl in eine Pfanne geben und stark erhitzen. Das Geflügelhackfleisch hineingeben und zwei Minuten unter ständigem Rühren anbraten, bis das Hackfleisch zerbröseln ist. Den Staudensellerie und die Karotte fein würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und in feine Stücke schneiden. Den Staudensellerie, die Karotte und die Knoblauchzehe zum Hackfleisch in die Pfanne geben und weitere drei Minuten braten. Die Tamari-Soja-Sauce, die Hoisin-Sauce, den Shao Xing-Reiswein und das Sesamöl hineingeben. Mit weißem Pfeffer abschmecken und unter Rühren weitere drei Minuten anbraten.



Den Blätterteig in zwölf gleichmäßige Teile schneiden. Ein Ei trennen und das Eigelb mit der Milch verquirlen. Die Hälfte davon auf den Blätterteig geben und zusätzlich noch mit Tomatenmark bestreichen. Den Emmentaler gleichmäßig darauf verteilen.

Den Blätterteig zu Stangen zusammen rollen. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit Meersalz, Kümmel, Paprikapulver und Oregano bestreuen.

Die Stangen anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen acht bis zwölf Minuten backen.

Für die Garnitur die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl zwei Minuten rösten, bis sie anfangen zu duften. Anschließend in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.

Das Asiatische Hühnerhack mit Blätterteig-Käsestangen auf Tellern anrichten, mit Walnüssen und Sojasprossen garnieren und servieren.



## **Vorspeise: „Ravioli mit Maishuhnfüllung, Kohlrabigemüse und Parmesansauce“ von Christian Krüger**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Ravioli mit Maishuhnfüllung:*

1	Maishuhnbrust, mit Haut
25 g	Kochschinken
1	Schalotte
1/2	Knoblauchzehe
25 g	Büffelmozzarella
25 g	Ricotta
½	Zitrone
½ Bund	Blattpetersilie
2 EL	Butter
100 ml	Geflügelfond
125 g	Mehl
45 g	Weichweizengrieß
2 EL	Olivenöl
4	Eier
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Kohlrabigemüse:*

200 g	Kohlrabi
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
150 ml	Geflügelfond
1	Zitrone
	Muskatblütensalz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Parmesansauce:*

100 g	Knollensellerie
100 g	Schalotten
½	Knoblauchzehe
50 ml	weißer Portwein
150 ml	Geflügelfond
1	Lorbeerblatt
40 g	eiskalte Butter
20 g	geriebener Parmesan

#### *Für die Garnitur:*

3	Kirschtomaten
50 g	Butter



## Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Maishuhnbrust waschen, abschneiden und in Backpapier einwickeln. Anschließend auf ein Backblech legen, mit einem Kochtopf beschweren und für 30 Minuten im Ofen knusprig backen.

Für die Ravioli die Eier trennen. Mehl, Weichweizengrieß, Olivenöl, Eigelb, 25 Milliliter Wasser und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig in Alufolie verpacken und im Kühlschrank kalt stellen.

Das Brustfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und wie auch den Mozzarella und den Kochschinken fein würfeln. Die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Alle Zutaten mit Ricotta, Zitronensaft und Abrieb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Nudelteig dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Das Eiweiß verquirlen und den Rand damit einstreichen. Die Füllung in die Mitte der Kreise setzen, die Ravioli als Halbmond falten und den Rand mit einer Gabel festdrücken.

Die Ravioli in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, den Geflügelfond dazugeben und die Ravioli kurz in der Pfanne schwenken.

Für das Kohlrabigemüse Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Kohlrabi putzen und in ein Mal ein Zentimeter große Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Kohlrabiwürfel dazu geben, kurz andünsten und mit Muskatblütensalz und Pfeffer würzen. Den Geflügelfond angießen und solange schmoren, bis der Kohlrabi bissfest ist. Das Ganze mit Abrieb einer Zitrone abschmecken. Zur Garnitur noch die Kirschtomaten waschen und in einer Pfanne mit Butter kurz schwenken.

Für die Parmesansauce Schalotten und Knoblauch abziehen und in große Stücke schneiden. Den Sellerie putzen und ebenfalls grob hacken. Das Gemüse in 20 Gramm erhitzter Butter langsam andünsten und mit Portwein ablöschen. Den Geflügelfond angießen, ein Lorbeerblatt zugeben und bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Sud durch ein Sieb passieren und mit Salz abschmecken, eiskalte Butter und Parmesan zugeben und den Sud mit einem Pürierstab aufmixen.

Die Ravioli mit Maishuhnfüllung, Kohlrabigemüse und Parmesansauce mit den Kirschtomaten garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.