

| Die Küchenschlacht - Menü am 19. August 2015 | „Hauptgerichte“ Mario Kotaska



Hauptgericht: „Schwäbisches Cordon bleu mit selbstgemachten Tagliatelle und Tomatengemüse“ von Dorothee Frey

Zutaten für zwei Personen

Für das schwäbische Cordon bleu:

2	Lammlachse
100 g	Limburger Käse
100 g	Schwarzwurst
1	Ei
100 g	Paniermehl
100 g	Mehl
3 Zweige	Thymian
	Olivenöl, zum Anbraten
	Chilipulver
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tagliatelle:

100 g	Mehl
25 g	Hartweizengries
2	Eier
	Butter
	Salz, aus der Mühle

Für das Tomatengemüse:

400 g	stückige Tomaten, aus der Dose
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Basilikum
50 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tagliatelle ein Ei trennen. Mehl, Hartweizengries, ein Ei und ein Eigelb in der Küchenmaschine verkneten. Je nach Konsistenz noch ein wenig Wasser hinzugeben. Den Teig anschließend in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Thymian fein hacken.

Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und eine Tasche in die Seite schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Thymian würzen. Den Käse und die Schwarzwurst in Stifte schneiden, in die Lammlachse füllen und das Fleisch zuklappen.



Eine Panierstraße aus einem Ei, Mehl und Paniermehl vorbereiten.

Die gefüllten Lammlachse zunächst in Ei und anschließend in Mehl und Paniermehl wenden. Die panierten Lammlachse in Öl ausbraten und zum garen in den Backofen geben.

Die Basilikumblätter fein hacken.

Für das Tomatengemüse die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Die stückigen Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern und leicht köcheln lassen. Anschließend Basilikum darüber streuen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Dein Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, in Tagliatelle schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Nudeln aus dem Wasser schöpfen und mit etwas Butter in der Pfanne schwenken.

Das schwäbische Cordon Bleu mit selbstgemachten Tagliatelle und Tomatengemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Pochierte Maispoulardenbrust mit bunten Gemüsestreifen und Chorizo-Panko-Bröseln“ von Tobias Hinkel

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoulardenbrüste:

2	Maispoulardenbrüste mit Flügelknochen (à ca. 250 g)
½	Zitrone
2	kleine Rosmarinzwige
4 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gemüsestreifen:

1	Zucchini
1	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
1	Kohlrabi
1	rote Zwiebel
100 g	Zuckerschoten
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chorizo-Panko-Brösel

2	Schalotten
100 g	Chorizo
150 g	Panko
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen. Wasser in einem großen Topf auf 70 Grad erhitzen und die Temperatur regelmäßig mit einem Thermometer messen.

Das Panko flach auf einem Backblech ausbreiten und im Backofen für etwa zehn Minuten hellbraun rösten.

Die Maispoulardenbrüste mit Flügelknochen möglichst flach nebeneinander in einen Gefrierbeutel geben. Zwei Zitronenscheiben und Rosmarin darauf verteilen und leicht salzen. Zwei Esslöffel Öl in den Beutel träufeln. Die Luft aus den Beuteln drücken, gut verschließen und im Topf mit Wasser etwa 20 Minuten pochieren. Dabei mehrmals wenden und bewegen.

Die Zucchini, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel und Zuckerschoten waschen, putzen, gegebenenfalls schälen und alles in Streifen schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Gemüsestreifen darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Pelle der Chorizo abziehen, die Wurst in kleine Würfel schneiden, in einen Topf geben und in reichlich Olivenöl anbraten. Anschließend die



Schalottenwürfel dazugeben und kurz durchschwenken. Den Topf vom Herd nehmen, das Panko einrühren und mit einer kleinen Prise Salz abschmecken.

Nach Ende der Garzeit die Maispouardenbrüste aus den Beuteln nehmen und trockentupfen. Den Bratensatz auffangen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pouardenbrüste darin auf der Hautseite knusprig anbraten. Die Zitronenscheiben und Rosmarin mitbraten. Die Butter zugeben, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit dem Bratenfett nappieren.

Die pochierten Maispouardenbrüste in Tranchen schneiden und mit den bunten Gemüsestreifen und Chorizo-Panko-Bröseln auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Wirsberger Schnitzel mit Bratkartoffeln und Zitronen-Meerrettich-Schmand“ von Dietmar Walter

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

1	Schweinefilet à 250 g
1	Bratwurstbrät
2	Eier
100 g	mittelscharfer Senf
200 g	Butterschmalz
100 g	Mehl
100 g	Semmelbrösel
	Salz, aus der Mühle

Für den Zitronen-Meerrettich-Schmand:

100 g	Schmand
50 g	Sahnemeerrettich
1	Zitrone
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

5	festkochende Kartoffeln, klein
1	Zwiebel, klein
30 g	Speck
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Schnitzel das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und salzen. Das Bratwurstbrät mit dem Senf vermengen und damit die Schweinefiletscheiben bestreichen. Die Eier auf einen Teller schlagen und verquirlen. Die Schnitzel in Mehl beidseitig wenden, anschließend durch die Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und die Schnitzel darin ausbacken.

Für den Schmand die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit dem Sahnemeerrettich und dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck in kleine Streifen schneiden. Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebeln und den Speck darin kross anbraten. Die Kartoffeln dazugeben und so lange backen bis sie knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Wirsberger Schnitzel mit Zitronen-Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Durocfilet mit Maisgratin, gebratenem Salatherz und Mangochutney“ von Christian Krüger

Zutaten für zwei Personen

Für das Durocfilet:

- 1 Schweinefilet, vom Durocschwein
- 1 EL Butterschmalz
- 80 g gemischte Kräuter (Petersilie, Estragon, Kerbel, Bärlauch)
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Maisgratin:

- 1 Dose Maiskörner
- 50 g Sahne
- 50 g geriebener Greyerzer
- 120 g Schinkenwürfel
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 5 Zweige Thymian
- 15 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Mangochutney:

- 1 reife Mango
- 1 Orange
- ½ weiße Zwiebel
- 80 g Butter
- 1 EL Honig
- ½ TL grüner Pfeffer, aus dem Glas
- Salz, aus der Mühle

Für das gebratene Salatherz:

- 1 Salatherz
- Olivenöl
- Butter
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 150 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen.

Für das Maisgratin den Mais in ein Sieb gießen, abspülen und abtropfen lassen. Die Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett kross auslassen. Die Zwiebel abziehen, klein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen.



Die Hälfte vom Mais mit den Eiern und der Sahne pürieren. Den Käse Schinken, Zwiebeln und die Thymianblätter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Förmchen ausbuttern und bei 220 Grad etwa 20 Minuten backen.

Für das Durocfilet das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend für etwa 20 Minuten bei 150 Grad im Ofen garen. Die Kräuter hacken, das fertige Schweinefilet darin wälzen und in Tranchen schneiden.

Für das Mangochutney die Mango schälen, waschen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Mit einem Sparschäler einen Streifen der Orange schälen und fein schneiden. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Mangowürfel, Orangenstreifen und Honig zugeben und fünf Minuten anschwitzen. Die Pfefferkörner und den Orangensaft hinzufügen, salzen und zehn Minuten köcheln lassen.

Das Salatherz waschen, trocknen und der Länge nach vierteln. Die Salatstücke mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Butter auf den Schnittflächen bei mittlerer Hitze anbraten.

Das Durocfilet mit Maisgratin, Mangochutney und gebratenem Salatherz auf Tellern anrichten und servieren.