

| Die Küchenschlacht - Menü am 20. August 2015 | „Hauptgänge & Desserts“ Mario Kotaska



Hauptgang: „Gebackene Calamaretti mit Gurkennudeln und Chili-Knoblauch-Paste“ von Tobias Hinkel

Zutaten für zwei Personen

Für die gebackenen Calamaretti:

10	frische Calamaretti
2	Eier
100 g	Mehl
100 g	Semmelbrösel
150 ml	Olivenöl
½	Zitrone
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gurkennudeln:

1	Salatgurke
1	Limette
150 g	Crème fraîche
2 EL	Joghurt
1 Bund	Dill
2 TL	Zucker
	Salz aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Chili-Knoblauch-Paste:

4	Knoblauchzehen
3	frische, rote Chilischoten
85 ml	Olivenöl
	frisch gehackter Koriander
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Chili-Knoblauch-Paste den Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Chili waschen, trocken tupfen und grob hacken. Beides in einen hohen Mixbecher füllen, das Salz dazu geben und mit dem Olivenöl aufgießen. Dann alle Zutaten mit dem Stabmixer zu einer nicht zu feinen Paste pürieren und zusätzlich mit etwas frisch gehacktem Koriander würzen.

Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die Crème fraîche mit Limettensaft, Limettenabrieb und dem Joghurt sowie Salz, Pfeffer und dem Zucker verrühren. Zum Schluss die Mischung mit dem zuvor gehackten Dill zur Salatgurke geben und behutsam alles vermischen.

Die Calamaretti putzen, die Haut abziehen und gründlich waschen. Danach in Ringe schneiden und in einem kochenden Topf mit Salzwasser kurz garen. Anschließend herausnehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ringe in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. Das



Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Calamaretti darin etwa eine Minute durchschwenken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die gebackenen Calamaretti mit Zitronensaft beträufeln und mit den Gurkennudeln auf Tellern anrichten. Die Chili-Knoblauch-Paste separat dazu reichen und servieren.



Dessert: „Gegrillter Pfirsich-Spieß mit Ricotta, Rosmarinhonig und Macadamianüssen“ von Tobias Hinkel

Zutaten für zwei Personen

Für den Pfirsich-Spieß:

3 frische Pfirsiche

Für die Ricotta-Creme:

200 g Ricotta
1/5 Tonkabohne
1 Zitrone
3 EL Puderzucker

Für den Rosmarinhonig mit Macadamianüssen:

1 Orange
2 Zweige Rosmarin
5 EL Honig
100 g ungesalzene Macadamianüsse

Zubereitung

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Tonkabohne fein reiben.

Den Ricotta mit Puderzucker, sowie Saft und Abrieb einer Zitrone und der geriebenen Tonkabohne abschmecken.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Die Macadamianüsse in eine Pfanne geben und kurz auf dem Herd anrösten. Den Honig zugeben, aufschäumen lassen, die Rosmarinnadeln zugeben und im heißen Honig frittieren. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und mit Orangenabrieb abschmecken.

Die Pfirsiche waschen, entsteinen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne ohne Fett stark erhitzen, die Pfirsichscheiben darauflegen und rösten. Anschließend die Pfirsichscheiben nochmals halbieren und aufspießen.

Den gegrillten Pfirsich-Spieß mit Ricotta, Rosmarinhonig und Macadamianüssen auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Gebratenes Lachsfilet mit Bandnudeln, Spinat und Limettenbutter“ von Dietmar Walter

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

2 Lachsfilets, mit Haut
1 Zitrone
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bandnudeln in Spinat:

125 g Mehl
45 g Weichweizengrieß
2 EL Olivenöl
4 Eier
250 g Spinat
½ Zwiebel
½ Knoblauchzehe
10 g Parmesan
100 ml Sahne
1 TL Pinienkerne
Olivenöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Limettenbutter:

50 g Butter
2 Limetten
½ Bund glatte Petersilie
1 EL Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Für die Bandnudeln 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.

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und von eventuellen Gräten befreien. Die Zitrone der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Den Rosmarinzweig zerkleinern. Schlitze in das Lachsfilet schneiden und die Zitronenscheiben und den Rosmarin in die Schlitze stecken. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Lachsfilet auf der Hautseite anbraten. Anschließend den Herd auf mittlere Stufe stellen und den Lachs zehn Minuten in der Pfanne lassen bis er wie gewünscht gegart ist. Die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warmstellen.



Für die Limettenbutter die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, den Zucker hinzugeben und mit dem Saft ablöschen. Die Butter aufkochen lassen. Die Petersilie zerhacken und dazugeben.

Den Spinat unter fließendem Wasser gründlich waschen. Größere Blätter kleiner zerrupfen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Wasser in einen Topf geben, salzen und zum Kochen bringen. Den Nudelteig dünn ausrollen, in feine Bandnudeln schneiden und im Topf bissfest kochen. Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin unter Rühren glasig dünsten. Den Spinat und die Pinienkerne so lange anbraten, bis der Spinat zusammenfällt. Die Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren cremig einkochen lassen.

Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Die Nudeln zum Spinat geben, vermengen und Parmesan darüber reiben.

Das gebratene Lachsfilet mit den Bandnudeln in Spinat und der Limettenbutter auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Schneegestöber mit weißer Schokolade“ von Dietmar Walter

Zutaten für zwei Personen

Für das Schneegestöber mit weißer Schokolade:

60 g	Mascarpone
60 g	Magerquark
60 g	Quarkcreme
50 g	Sahne
100 g	TK-Himbeeren
¼ Tafel	weiße Schokolade
40 g	Zucker

Den Zucker mit der Sahne in eine Schüssel geben und halb steifschlagen. Anschließend den Quark, die Quarkcreme und die Mascarpone unterheben.

Die Himbeeren in ein Dessertglas geben, darauf die Quarkmasse verteilen und die weiße Schokolade darüber raspeln.



Hauptgang: „Saltimbocca mit Selleriepüree und Duxelles“ von Christian Krüger

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

2 dünne Kalbschnitzel
4 Scheiben Parmaschinken
4 Salbeiblätter
150 ml Marsala
Mehl, zum mehlieren
Olivenöl
Butter
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Selleriepüree:

1 Sellerieknolle
½ Zwiebel
20 g Butter
150 ml Gemüsefond
50 ml Sahne
1 Zitrone
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Duxelles:

100 g weiße Champignons
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
20 g gewürfelter Speck
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Scheiben Südtiroler Markenspeck

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen.

Sellerie und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Selleriewürfel darin anschwitzen. Gemüsefond und Sahne aufgießen und bei mittlerer Hitze weich garen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Ganze mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer Muskat und Zitronensaft würzen.



Die Südtiroler Schinkenscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 15 Minuten im Ofen knusprig backen.

Die Schnitzel vorsichtig so dünn wie möglich plattieren, mehlieren, mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen und mit Parmaschinken belegen. Die Schnitzel jeweils einmal quer halbieren, auf jede Hälfte ein Salbeiblatt legen und Fleisch, Schinken und Salbei mit Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne etwas Olivenöl und Butter zerlassen und die Schnitzel auf der Fleischseite kurz und scharf anbraten. Anschließend noch einige Sekunden auf der Schinken-Salbei-Seite anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Marsala in die Pfanne gießen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss noch ein Stück eiskalte Butter unterrühren. Die Schnitzel abschließend noch einmal kurz in der Pfanne schwenken.

Für die Duxelles die Pilze putzen und fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Thymian waschen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett kräftig anbraten, die Pilze, Knoblauch und Zwiebel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Das Saltimbocca mit Selleriepüree und Duxelles mit dem Südtiroler Schinken garniert auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Limetten-Quark-Soufflé mit marinierten Erdbeeren“ von Christian Krüger

Zutaten für zwei Personen

Für das Limetten-Quark-Soufflé:

200 g	Magerquark
3	Eier
75 g	Zucker
2	unbehandelte Limetten
30 g	Mehl
1 Prise	Salz
10 g	Speisestärke
	Puderzucker
	Zucker, zum Ausstreuen der Förmchen
	Butter, zum Einfetten der Förmchen

Für die marinierten Erdbeeren:

200 g	Erdbeeren
3 EL	Erdbeermarmelade

Für die Garnitur:

½ Bund	Basilikum
--------	-----------

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Limetten halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Die Eigelbe mit dem Rest des Zuckers hellschaumig aufschlagen und mit Quark, Limettensaft, Limettenabrieb, Mehl und Stärke verrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Boden der Souffléförmchen mit Butter auspinseln und mit Zucker bestreuen. Die Förmchen zu drei Vierteln mit Soufflémasse füllen und für etwa 15 Minuten im Ofen backen.

Für die marinierten Erdbeeren diese waschen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit der Erdbeermarmelade durch ein feines Sieb streichen. Die restlichen Erdbeeren in Stücke schneiden, mit dem Erdbeermus marinieren und mit gewaschenen und kleingehackten Basilikumblättern garnieren.

Das Limetten-Quark-Soufflé mit Puderzucker bestreuen und gemeinsam mit den marinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.