

**| Die Küchenschlacht - Menü am 21. Mai 2015 |**  
**„Hauptgänge & Desserts“ Mario Kotaska**



***Hauptgang: „Rinderfilet mit Kartoffelstampf, gebratenem Spargel und grüner Pfeffersauce“ von Robert Glogger***

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Rinderfilet:*

2 Rinderfilets, à 180 Gramm  
1 Knolle Knoblauch  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
30 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Pfeffersauce:*

2 Schalotten  
2 TL grüne, eingelegte Pfefferkörner  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 cl Cognac  
75 ml Portwein  
75 ml Kalbsfond  
100 ml Sahne  
30 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Kartoffelstampf:*

400 g mehligkochende Kartoffeln  
100 ml Milch  
25 g Butter  
40 ml Sahne  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Spargel:*

400 g weißer Spargel  
2 Zweige glatte Petersilie  
20 g Rohrzucker  
20 ml Nussöl  
20 ml Kastanienhonig  
1 EL Butter, zum Anschwitzen  
Fleur de Sel

**Zubereitung**



Für das Rinderfilet den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, achteln und in einem Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen.

In der Zwischenzeit für den Kartoffelstampf Milch, Butter und Sahne in einem Topf bei mittlerer Temperatur für zehn Minuten leicht kochen lassen. Die Muskatnuss reiben und die Mischung und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Rinderfilet das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Danach das Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und die Medaillons von allen Seiten kräftig darin anbraten. Die Knoblauchknolle abziehen und die Hälfte der Zehen ebenfalls. Anschließend zusammen mit Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben. Die Medaillons samt den Aromaten auf ein Backofengitter mit Alufolie geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen für 15 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen.

Für die Pfeffersauce die Schalotten schälen und klein würfeln. In die Pfanne, in der die Rinderfilets angebraten worden sind, 30 Gramm Butter geben und darin die Schalotten anschwitzen. Den grünen Pfeffer zugeben und ebenfalls anschwitzen. Anschließend mit Portwein ablöschen. Den Kalbsfond angießen und zehn Minuten köcheln lassen. Nun 150 Milliliter Sahne zugeben und nochmals fünf Minuten leise kochen lassen. Zum Abschmecken mit Cognac, Senf, Salz und Pfeffer würzen.

Den Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Spargel schräg in fünf Zentimeter Stücke schneiden. Das Nussöl mit der Butter in einer Pfanne erhitze, den Spargel darin anbraten und mit etwas Rohrzucker, Fleur de Sel und Pfeffer würzen und anschließend warmhalten.

Die fertigen Kartoffeln stampfen, in die Milch- Buttermischung unterrühren und gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Das Rinderfilet auf Teller geben, mit Kartoffelstampf und Spargel anrichten, mit der Pfeffersauce garnieren und servieren.



**Dessert: „Erdbeer-Mascarpone-Eis auf Schokoladenspiegel“ von Robert Glogger**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Erdbeer-Mascarpone-Eis:*

250 g	Erdbeeren
½	Zitrone
100 g	Zucker
100 g	kalte Schlagsahne
75 g	Mascarpone
1 Zweig	Minze

*Für den Schokoladenspiegel:*

40 g	Zartbitterschokolade
50 g	ungesüßtes Kakaopulver
110 g	Zucker
120 ml	kalter, frisch gebrühter Kaffee

**Zubereitung**

Für das Eis die Erdbeeren waschen und trocknen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und die andere fein schneiden. Die Minze waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Sahne mit der Mascarpone und den pürierten Erdbeeren und dem Zucker in einen Rührbecher geben. Mit einem Handrührgerät die Masse auf niedrigster Stufe verrühren und anschließend für zwei Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Zuletzt die Erdbeerstücke sowie die Minze unterrühren und die Creme in eine Eismaschine füllen und zu Eis verarbeiten.

Für den Schokoladenspiegel den Kakao, den Kaffee und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Unter Rühren den Zucker auflösen und dann kurz kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Schokolade dazugeben und für fünf Minuten stehen lassen. Anschließend glatt rühren.

Das Erdbeer-Mascarpone-Eis auf Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.



## **Hauptgang: „Schweinefilet mit Pinienkernkruste, mediterranem Gemüse und Basilikumpesto“ von Christoph Kist**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Schweinefilet:*

1 Schweinefilet à 350 Gramm mit  
200 g Butter, zum Anbraten  
2 EL Rapsöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Pinienkernkruste:*

100 g Pinienkerne  
2 Eier  
4 Scheiben Toastbrot  
100 g Butter

#### *Für das Gemüse:*

1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 grüne Zucchini  
1 Aubergine  
1 Zwiebel  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
100 g Zucker  
2 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Basilikumpesto:*

100 g Pinienkerne  
100 g Parmesan  
2 Knoblauchzehen  
300 ml Olivenöl  
200 g Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend scharf in Rapsöl und Butter anbraten. Das Filet mit Thymian, Rosmarin und abgezogenem angedrücktem Knoblauch aromatisieren. Für die Kruste die Eier trennen und den Rand des Toastbrots abtrennen. Eigelbe, Toastbrot, Butter und Pinienkerne in der Moulinette zerkleinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Fleisch verteilen. Anschließend in den Ofen geben und durchgaren lassen.



Für das Gemüse die Paprika und Zucchini waschen und trocken tupfen. Die Paprika aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Zucchini der Länge

nach aufschneiden, mit einem Löffel die Kerne entfernen und dann ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Den Thymian und den Rosmarin abzupfen. Paprika, Zucchini und Zwiebel gleichmäßig in der Pfanne anbraten und mit Thymian und Rosmarin abschmecken. Gleichzeitig die Aubergine schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Anschließend in kleine Stücke schneiden und unter das mediterrane Gemüse mischen.

Für das Basilikumpesto den Parmesan fein reiben. Die Pinienkerne mit dem Olivenöl, Parmesan und dem Basilikum in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen abziehen, klein schneiden und die Masse pürieren.

Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.

Das Gemüse auf Tellern anrichten, das Fleisch dazulegen, das Pesto dort herum verteilen und mit den Basilikumblättern garnieren.



## **Dessert: „Dreierlei von der Crème brûlée“ von Christoph Kist**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Crème brûlée:*

6	Eier
1	Limette
1 EL	instant Kaffee
1	Vanilleschote
30 g	Kokosraspel
250 g	Zucker
4 EL	brauner Zucker
1 TL	Kardamompulver
20 ml	Kokosmus
500 ml	Milch
500 ml	Sahne
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker vermengen und schaumig schlagen. Über einem Wasserbad mit Milch und Sahne vermengen und warm rühren, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.

Die Vanilleschoten der Länge nach anschneiden, das Mark herauskratzen und zu der Creme geben. Die Limette waschen, trocknen und die Schale mit in die Creme reiben.

Ein Drittel der Creme in eine feuerfeste Form geben und Kokosmus und Kokosraspel unterrühren. Das zweite Drittel mit dem Kaffeepulver aromatisieren und in eine feuerfeste Form füllen. Das letzte Drittel mit dem Kardamom verrühren und ebenfalls in eine feuerfeste Form geben. Wasser aufkochen und in ein tiefes Blech füllen, sodass der Boden bedeckt ist. Die Förmchen darauf geben und für 25 Minuten backen. Anschließend Zucker auf die Creme streuen und kurz mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Die drei Schälchen auf Teller setzen und servieren.



## **Hauptgang: „Teriyaki-Lachs mit Basmatireis und Ananas-Gurken-Salat“ von Viktoria Schünemann**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Teriyaki Lachs:*

2	Lachsfilets à 150 Gramm
½	frische Ananas
1	Knoblauchzehe
3 cm	frischer Ingwer
1 TL	brauner Zucker
1 TL	Sesamöl
50 ml	Sojasauce
50 ml	Mirin
50 ml	Sake
3 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Ananas-Gurkensalat:*

½	Salatgurke
½	frische Ananas
1	kleine rote Chilischote
1	kleine Schalotte
1 TL	Palmzucker
1	Limette
2 cm	Ingwer
½ Bund	Koriander
2 TL	Fischsauce
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Außerdem:*

300 g	Basmatireis
½	Limette

### **Zubereitung**

Den Reis in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen.

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für die Teriyakisauce den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und reiben. Knoblauch und Ingwer mit der Hälfte der Ananas, Sojasauce, Sesamöl, Mirin, Sake und braunem Zucker im Mixer vermischen, bis sich eine einheitliche Masse ergeben hat. Die Sauce in einer Pfanne erhitzen.

Für den Salat die Ananas würfeln. Die Gurke waschen, der Länge nach aufschneiden, mit einem Löffel die Kerne herauslösen und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein



würfeln. Den Salat mit Fischsauce und Palmzucker abschmecken. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Ingwer, Koriander und Limettensaft ebenfalls zu dem Salat geben.

Den Lachs kalt waschen und trocken tupfen. Anschließend von beiden Seiten kurz in einer Pfanne in Öl anbraten, dann im Backofen für weitere fünf Minuten ziehen lassen. Während des Garens den Lachs mit der Teriyakisauce bestreichen.

Die Limette waschen und trocken tupfen. Anschließend die Schale abreiben und unter den fertigen Basmatireis mischen.

Zum Anrichten zuerst Sauce auf Tellern verteilen. Den Reis in einem Serviering darauf anrichten. Den Lachs auf dem Reis platzieren und mit dem Salat garnieren.



## **Dessert: „Mandelcrêpe mit weißer Schokoladensauce“ von Viktoria Schünemann**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Crêpeteig:*

100 g	Mehl
25 g	fein gemahlene Mandeln
2	mittelgroße Eier
250 ml	Milch
1 TL	Zucker
25 g	Butter
2 EL	Butterschmalz, zum Ausbacken
	Salz, aus der Mühle

#### *Für die Sauce:*

150 g	weiße Schokolade
50 g	Soft-Aprikosen
50 g	Aprikosenmarmelade
1	Vanilleschote
200 ml	Schlagsahne
2 EL	Mandelblättchen
	Puderzucker, zum Bestäuben

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Crêpeteig Mehl, Mandeln, Eier, Milch, Zucker, Butter und Salz zu einem Teig verrühren. Aus dem Mandelcrêpeteig in einer Pfanne mit Butterschmalz dünne Crêpes backen, aufrollen, schräg halbieren und im Ofen warm halten.

Für die Sauce die Schokolade fein hacken. Die Sahne in einem Topf einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade darin auflösen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und in den Topf geben. Die Aprikosen in dünne Scheiben schneiden. Die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht bräunen.

Mandelcrêpes dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen, auf der Schokoladensauce anrichten, mit den Aprikosen und den gebräunten Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.