

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2023** ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Gebackene Wachtelbrüstchen mit Petersilienwurzelpüree  
und Salat von Rosenkohlblättern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Püree:**  
2 große Petersilienwurzeln  
2 Schalotten  
150 ml Geflügelfond  
100 g Crème fraîche  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und feinschneiden. Petersilienwurzeln schälen und zusammen mit geschnittenen Schalotten in Geflügelfond sehr, sehr weich kochen. Dann auf ein Sieb gießen und nur die weichen Wurzeln und Schalotten zusammen mit Crème fraîche zu einem glatten Püree mixen und abschmecken.

**Für die Wachtel:**  
2 Wachteln  
1 Ei  
20 g Butter  
2 Zweige Thymian  
1 Msp. Macis  
2 EL Mehl  
100 g Panko  
50 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wachteln auslösen. Hierbei die Brüstchen dekorativ mit Flügelknochen, aber ohne Haut herrichten und mit Salz, Pfeffer und Macis würzen. Anschließend mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen, in Panko wälzen und gut festdrücken. Flügelknochen dabei blank lassen. Zum Schluss in Sonnenblumenöl mit aufgeschäumter Butter und Thymian goldgelb ausbacken und vor dem Servieren entfetten.

**Für den Rosenkohl:**  
200 g Rosenkohl  
1 Orange, Saft & Abrieb  
20 g Mandelstifte  
10 g Rosinen  
6 cl roter Portwein  
20 ml dunklen Balsamico  
60 ml Walnussöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl säubern und einzelne Blätter sorgfältig vom Strunk lösen. Mandelstifte rösten, Rosinen dazugeben und mit Portwein ablöschen. Diesen Ansatz mit Orangensaft und -abrieb verfeinern. Aus Walnussöl und Balsamico ein klares Dressing herstellen und abschmecken. Rosenkohlblätter nun knackig blanchieren, noch lauwarm mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Dressing marinieren.

**Für die Garnitur:**  
5 Blätter Frisée-Salat  
2 Blätter Radicchio

Frisée und Radicchioblätter säubern und als Garnitur verwenden.

**Zusatzzutaten von Bartholomäus:** Die Lorbeerblätter gab Barth in das Kochwasser des Petersilienwurzelpürees. Aus Petersilienblättern und Öl stellte er ein Petersilienöl her, indem er beides mixte, dann kurz aufkochte und durch ein Sieb passierte. Die Zitrone nutzte er nicht.

- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zitrone
- 1 Bund glatte Petersilie

**Zusatzzutaten von Christine:** Zitronensaft und -abrieb gab Christine an den Rosenkohlsalat. Granatapfelkerne nutzte sie für die Garnitur und den Salat.

- 1 Zitrone
- Granatapfelkerne

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2023** ▪  
**Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Gebackene Kräuterseitlinge mit adventlicher Kürbiscreme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kürbiscreme:**

200 g Hokkaido-Kürbis  
1 kleine mehligkochende Kartoffel  
1 Knoblauchzehe  
4 cm Ingwer  
1 Orange  
100 g Crème fraîche  
500 ml Gemüsefond  
2 Sternanis  
4 Korianderkörner  
1 Nelke  
Salz, aus der Mühle

Den Hokkaido-Kürbis mit Schale in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln. Ingwer schälen und Knoblauchzehe abziehen. Orange waschen und einen Streifen abschälen. Kürbis, Kartoffel, Ingwer und Knoblauch gemeinsam mit Sternanis, Korianderkörnern, Nelke und Orangenschale in Gemüsefond weichkochen. Durch ein feines Sieb abgießen, den Fond dabei auffangen. Gemüse, Gewürze und Crème fraîche zu einer glatten Creme pürieren. Nach Belieben mit etwas Gemüsefond verfeinern. Mit Salz abschmecken. In eine Pfanne geben und bis zum Anrichten auf niedriger Stufe warmhalten.

**Für die Kräuterseitlinge:**

4 Kräuterseitlinge  
1 Ei, Größe M  
3 EL Sojasauce  
1 EL Ponzu  
1 Zweig Thymian  
3 EL Mehl  
100 g Panko  
100 ml Öl  
Salz, aus der Mühle

Kräuterseitlinge längs halbieren und mit einer Prise Salz würzen. Mit Sojasauce und Ponzu marinieren. Kräuterseitlinge anschließend zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und abschließend in Panko wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Pilze gemeinsam mit dem Thymian bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Rosenkohl:**

200 g Rosenkohl  
20 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter abzupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosenkohl 20 Minuten schmoren lassen, bis er bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

2 EL Kürbiskernöl

Die Kürbiscreme auf zwei Tellern verstreichen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Rosenkohl und Kräuterseitlinge auf der Creme anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.