

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Mai 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Rosmarin-Hackfleisch-Spieß mit Spargel-Morchel-Ragout und Quetschkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Spieße:

200 g Schweinehackfleisch
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 2 große Zweige Rosmarin
 2 EL Semmelbrösel
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Chiliflocken, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und diese fein schneiden. Zweige Beiseite legen.

Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden.

Hackfleisch mit Knoblauch, Rosmarin, Ei und Semmelbröseln vermengen und mit Salz und Chili würzen. Alles solange miteinander vermengen, bis eine Bindung entstanden ist. Ggf. mit etwas mehr Semmelbröseln binden. Anschließend die Hackmasse zu gleichgroßen Röllchen formen und um jeweils einen Rosmarinzweig drücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin von allen Seiten anbraten und in der Pfanne garen.

Für das Ragout:

4 Morcheln
 4 Stangen weißer Spargel
 4 Stangen grüner Spargel
 50 ml Sahne
 Butter, zum Braten
 100 ml Cream-Sherry
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln ordentlich putzen und halbieren oder ggf. sogar vierteln, wenn sie sehr groß sind. Spargelenden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Anschließend beide Spargelsorten in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel in eine kalte Pfanne geben und leicht salzen und zuckern. Ca. 10 Minuten stehen lassen.

1 EL Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen und leicht bräunen.

Anschließend die Morcheln hinzugeben und in der Butter anschwitzen. Mit Salz würzen und mit Sherry ablöschen. Alles reduzieren lassen.

1 EL Butter zum Spargel geben und anschwitzen. Angeschwitzt Spargel zu den Morcheln geben. Das Ragout mit einem Schuss Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Quetschkartoffeln:

6 gekochte Kartoffeln mit Schale vom Vortag
 30 g Parmesan
 Olivenöl, zum Benetzen
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einem Topf, Glas oder auch der Handfläche die Kartoffeln quetschen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Parmesan über die Kartoffeln reiben. Kartoffeln in den vorgeheizten Ofen geben und knusprig und goldbraun backen.

Für das Basilikum-Öl:

1 kleines Bund Basilikum
 Chiliflocken, zum Würzen
 80 ml Olivenöl
 1 Prise Salz

Öl und Basilikum in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab fein mixen. Mit einer Prise Salz und etwas Chili abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.