

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 24. Mai 2019 ▪
Finalgericht mit Mario Kotaska



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Rhabarbersauce mit gebratenem Spargel und Morchelplätzchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:
2 Barbarie-Entenbrüste, weiblich
2 Zweige Thymian
5 Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch waschen und trocken tupfen. Entenbrust von Sehnen befreien und die Haut rautenförmig einritzen, ohne ins Fleisch zu schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Öl zuerst auf der Haut kross braten. Mit Thymian und Wacholderbeeren auf der Fleischseite kurz weiterbraten. Im Backofen rosa garen, die Pfanne aufbewahren. Vor dem Servieren die Hautseite noch einmal krossen.

Für die Rhabarbersauce:
3 Stangen Rhabarber
100 ml roter Portwein
100 ml Weißwein
2 cl Cognac
2 Schalotten
1 Orange
1 EL Johannisbeer-Gelee
2 Zweige Estragon
5-8 grüne Pfefferkörner
20 g Butter

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein und Portwein ablöschen. Den Cognac hinzufügen.
Rhabarber schälen und kleinschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen und den Rhabarber darin weichköcheln. Wasser abgießen und den Rhabarber mit einem Pürierstab mixen und passieren. Mit der Schalotten-Mischung vermengen. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Anschließend fein hacken. Orange abreiben. Johannisbeer-Gelee zur Rhabarber-Sauce geben und mit Estragon, Orangenabrieb und grünem Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Spargel:
4 Stangen weißer Spargel
2 Stangen grüner Spargel
80 g Butter
20 g Panko
1 EL Olivenöl
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Weißer Spargel schälen. Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Je nach gewünschter Größe Spargel kleinschneiden und mit Salz und Zucker marinieren. Währenddessen 40 g Butter mit 20 g Panko zu Bröseln rösten und für die Garnitur beiseite stellen. Den Spargel nun samt Flüssigkeit in Olivenöl poelieren und zum Schluss die restliche Butter mitbraten. Gegebenenfalls mit etwas Wasser ablöschen.

Für die Morchelpätzchen: Schnittlauch putzen und sehr fein hacken.
50 g Morcheln Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser
2 große mehlig Kartoffeln weichkochen. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln passieren und mit
10 Stangen Schnittlauch Butterstücken verkneten. Mit Muskat und Salz abschmecken und den
1 Ei Schnittlauch unterheben. Die Morcheln putzen und fein hacken. In Sherry
2 cl trockener Sherry köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die passierten
10 g Butter Kartoffeln, das Ei und die Morcheln miteinander verkneten und auf einer
1 Muskatnuss bemehlten Arbeitsplatte zu Plätzchen formen. Eine Pfanne mit
Sonnenblumenöl, zum Anbraten Sonnenblumenöl einfetten, erhitzen und die Plätzchen darin von beiden
Mehl, für die Arbeitsfläche Seiten Farbe nehmen lassen.
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Nicole: *Den Honig hat Nicole zur Rhabarbersauce gegeben. Die Majoranzweige hat sie zum Würzen mit in die Sauce gegeben und zum Schluss entfernt.*
2 TL Honig
3 Zweige Majoran

Zusatzzutaten von Frank: *Er hat keine Zutaten verwendet.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Mai 2019 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Topfengratin mit Rhabarberkompott

Zutaten für zwei Personen

Für das Topfengratin:
 250 g Quark, 40%, abgesehen
 3 Eier
 1 Vanilleschote
 50 g Zucker
 50 g gesiebttes Mehl
 50 g Butter
 1 Prise Salz

Für die Gratinmasse die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schotenhälften für das Kompott zur Seite legen. In einem kleinen Topf Butter zerlassen. Die Eier trennen. 3 Eigelbe zum abgesehenen Quark hinzugeben. 50 g Zucker, 50 ml flüssige Butter, das Vanillemark und Mehl hinzufügen und alles miteinander vermengen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und vor dem Gratinieren mit einem Schneebesen in die Quarkmasse rühren.

Für das Rhabarberkompott:
 6 Stangen frischer Rhabarber
 100 g Zucker
 100 ml Weißwein
 50 g Mandelkrokant
 2 EL Mandelblättchen
 10 frische Himbeeren
 1 EL Butter

Rhabarber schälen in kleinschneiden. Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren, eine Flocke Butter dazugeben und den Rhabarber hinzufügen. Mit ein wenig Weißwein ablöschen und die bereits ausgekrazte Vanilleschote hinzugeben. Den Rhabarber vom Herd nehmen. Himbeeren hinzugeben und durchmischen.

Die Masse in eine Auflaufform geben, Vanilleschote entfernen. Mandelblättchen rösten und mit dem Mandelkrokant auf dem Kompott verteilen.

Das Kompott mit der hergestellten Topfengratin-Masse bedecken. Unter dem Backofengrill bei 230 Grad Großflächengrill gratinieren und zum Schluss mit frischen Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.