

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Michael Spachmann

**Bürgermeisterstück mit Rotweinsauce, glasiertem
Möhren-Zucchini-Gemüse und Blumenkohl-
Kartoffelpüree**

Zutaten für zwei Personen

Für das Bürgermeisterstück:

500 g Bürgermeisterstück
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
3 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, halbieren und fein hacken. In die Pfanne geben und anbraten.

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Öl einreiben.

Fleisch in der heißen Pfanne von jeder Seite drei Minuten scharf anbraten, danach in den vorgeheizten Backofen geben, Thermometer in die Mitte stecken und auf eine Kerntemperatur von 56 Grad bringen.

Für das Blumenkohl-Kartoffel-Püree:

½ Blumenkohl
2 mehligkochende Kartoffeln
500 ml Vollmilch
100 ml Sahne
50 g Butter
50 ml Haselnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch im Topf erhitzen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Blumenkohl waschen, putzen, ebenfalls klein schneiden und mit den Kartoffeln zusammen in der Milch etwa 10 Minuten weichkochen.

Anschließend Milch etwas abgießen und die Kartoffeln und den Blumenkohl mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern. Durch ein Sieb streichen. Mit Haselnussöl, Butter und Sahne vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Möhren-Zucchini-Gemüse:

1 gelbe Urmöhre,
1 orange Urmöhre
1 violette Urmöhre
1 Zucchini
30 g Butter
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Möhren und Zucchini waschen, von Enden befreien und klein schneiden. Salzwasser aufkochen, Möhren hineingeben und 5 Minuten kochen.

Anschließend die Zucchini dazugeben und für weitere 5 Minuten kochen.

Möhren und Zucchini abgießen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Gemüse durch die Butter ziehen, Zucker dazugeben und damit glasieren.

Für die Rotwein-Sauce:

1 Möhre
½ Sellerie
1 Stange Porree
1 Knoblauchzehe
500 ml Rinderfond
100 ml Rotwein
20 g Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
50 g Butter
Rapsöl, zum Braten

Möhre, Sellerie und Porree waschen und von Enden befreien. Möhre schälen. Porree halbieren und mit Sellerie und Möhre in grobe Stücke schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Knoblauchzehe abziehen und andrücken, Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Beides mit in den Topf geben. Nach 2 Minuten Tomatenmark im gleichen Topf anrösten und mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen. Rinderfond nach und nach hinzugeben, weiterhin reduzieren lassen. Nach 20 Minuten die Sauce abseihen und mit einem kalten Stück Butter montieren.

Für die Garnitur:

Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer garnieren und servieren.



Michael Spachmann

Kaiserschmarrn mit Erdbeer-Blitz-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

100 g griffiges Mehl
3 Eier
150 ml Vollmilch
20 g Butter
40 g Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz verrühren und 1 EL Zucker hinzugeben. Eigelbe mit 1 EL Zucker, Milch und Mehl vermengen. Eiweiß vorsichtig unterheben.

Eine Pfanne erhitzen und die Hälfte der Butter darin schmelzen.

Teig hineingeben und ca. 4 Min auf der Kochplatte garen.

Danach die Pfanne weitere 4 Minuten in den Ofen geben. Pfanne herausnehmen, den Kaiserschmarrn zerreißen und die Stückchen umdrehen, restliche Butter hinzugeben und mit restlichem Zucker bestreuen. Pfanne für weitere 4 Minuten in den Ofen geben und Zucker karamellisieren lassen.

Für die Erdbeeren:

100 g frische Erdbeeren
1 EL Zucker

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln oder halbieren. Mit Zucker vermengen und beiseite stellen.

Für das Blitz-Eis:

100 g TK Erdbeeren
20 g Puderzucker

Erdbeeren mit Puderzucker und einem Schuss Wasser in einem hohen Gefäß pürieren.

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Garnieren
1 Zweig Zitronenmelisse

Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zitronenmelisse garnieren und servieren.



Nele Riemann

Gebratener Lachs mit Teriyakisauce und Glasnudel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs mit Teriyakisauce:

250 g Lachsfilet ohne Haut
3 cm Ingwer
50 ml Sojasauce
10 ml Mirin
2 EL Honig
4 TL Sambal Oelek
20 ml Sesamöl

Für die Teriyakisauce den Ingwer schälen und fein reiben. In einer Schüssel mit Sesamöl, Sojasauce, Mirin, Sambal Oelek und Honig vermengen. Lachsfilet waschen, trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. Die Hälfte der Marinade dazugeben, vermengen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Marinierten Lachs von allen Seiten in einer Pfanne anbraten. In eine Schüssel geben und mit Alufolie bedecken. Restliche Marinade bereitstellen.

Für den Glasnudel-Salat:

200 g Glasnudeln
10 Zuckerschoten
2 Karotten
1 Gurke
1 Stängel Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
12 g helle Sesamkörner
20 g Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Nudeln in einen Topf geben und mit warmem Wasser übergießen, bis sie vollständig bedeckt sind. 10 Minuten ziehen lassen, abgießen und beiseite stellen.

Zuckerschoten und Frühlingszwiebel putzen. Karotten schälen und von Enden befreien. Karotten in Stifte, die Gurke in Würfel und die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

In der Pfanne Sesamöl erhitzen, Knoblauch, Karotten und Zuckerschoten 5 Minuten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit restlicher Marinade ablöschen und 2 Minuten reduzieren lassen.

Pfanne vom Herd nehmen, Glasnudeln mit Frühlingszwiebeln, Gurke, gebratenem Gemüse und Sesam vermengen und den Lachs vorsichtig unterheben.

Für die Garnitur:

20 g gesalzene Cashewkerne

Cashewkerne in einer Pfanne rösten und grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Cashewkernen garnieren und servieren.



Nele Riemann

Tiramisu im Glas

Zutaten für zwei Personen

Für die Löffelbiskuits:

50 g Löffelbiskuits
150 ml kalter Espresso
2 EL Amaretto

Die Löffelbiskuits in den Mixer geben und zerkleinern. In die Gläser geben. Jeweils zwei Esslöffel von dem kaltem Kaffee darüber träufeln und die Kekse am Boden andrücken. Danach noch einen Schuss Amaretto dazugeben.

Für die Creme:

125 g Mascarpone
2 Eier
30 g Puderzucker
4 EL Amaretto
2 EL Kakaopulver

Eier trennen. Eigelbe, Mascarpone und Puderzucker mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Eiweiße steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

Mascarpone-Creme auf die getränkten Löffelbiskuits geben. Erneut eine Schicht Löffelbiskuits darüber geben mit Mascarpone abschließen und mit Kakaopulver garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Mittler

Gebratene Känguru-Streifen mit Rotwein-Thymian-Sauce und Zucchini-Pommes

Zutaten für zwei Personen

Für das Känguru:

400 g Känguru aus der Oberschale
40 g Butterschmalz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Kängurufleisch waschen, trockentupfen und in der heißen Pfanne ca. 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Pfanne für die Sauce zur Seite stellen. Anschließend in den Backofen geben und ca. 20 Minuten medium garen.

Aus dem Ofen nehmen, einige Minuten ruhen lassen und in feine Streifen schneiden.

Für die Rotwein-Thymian-Sauce:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
10 g Tomatenmark
200 ml Rotwein
200 ml Wildfond
2 Zweige Thymian
80 g kalte Butter
1 EL Butter

Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein hacken, Knoblauch halbieren und beides im Bratensaft in der Pfanne andünsten.

Tomatenmark und Butter hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter vom Zweig trennen, mit dazugeben und einreduzieren lassen. Die kalte Butter in feinen Flocken hinzufügen und die Sauce binden. Thymian entfernen. Mit einem Stabmixer kurz pürieren. Mit Zucker abschmecken.

Zucker, zum Abschmecken

Für die Zucchini-Pommes:

1 große Zucchini
1 Ei
100 g Parmesan
100 g Semmelbrösel
50 g Mehl
2 EL Kräuter der Provence, getrocknet
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini schälen, von Enden befreien, halbieren und in 1-2 cm dicke Stifte schneiden.

Mehl mit etwas Salz und Kräuter der Provence vermengen. Parmesan reiben und mit Semmelbrösel in einer anderen Schüssel vermengen. Ei aufschlagen und verquirlen.

Kräuter-Mehl, verquirltes Ei und Semmelbrösel auf separate Teller geben.

Die Zucchini zuerst in Mehl, dann in Ei und Semmel-Parmesan-Brösel panieren und auf einem Backblech verteilen.

In den Ofen geben und ca. 10 bis 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Mittler

Apfel-Birnen Crumble

Zutaten für zwei Personen

Für die gebratenen Apfel-Birnen:

1 roter Apfel
1 Birne
1 Zitrone
1 Zweig Salbei
50 g Butter
35 g braunen Zucker
Vanille, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Apfel und Birne schälen, Kern entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit dem Zucker in die Pfanne zur Butter geben und kurz anschwitzen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Kurz in der Pfanne mitschwenken und entfernen. Eine halbe Zitrone auspressen. Mit einer Prise Vanille und einem Spritzer Zitrone zum Schluss verfeinern.

Für das Crumble:

20 g feine Haferflocken
20 g gemahlene Haselnüsse
50 g kalte Butter
50 g brauner Zucker
75 g Mehl

Butter, Zucker, Haferflocken und gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel von Hand durchkneten und nach und nach das Mehl zugeben, bis der Teig leicht bröselig bzw. mürbe wird.

Die Apfel-Birnen aus der Pfanne in eine ofenfeste Form geben, bis diese zu 3/4 gefüllt sind. Die Brösel darauf grob verteilen und ca. 20 min. im Backofen backen. Das Crumble noch warm servieren.