

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2020** ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Krosser Zander mit Rotweinbutter, Sauerkrautstrudel  
und Kartoffelpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Zander:**

2 Zanderfilets à 120 g, mit Haut  
 2 Knoblauchzehen  
 3 Zweige Thymian  
 2 EL Mehl  
 Butter, zum Braten  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite leicht einschneiden und mehlieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Olivenöl und Butter mit Knoblauch und Thymian in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Haut kross anbraten. Wenden und glasig braten.



**PROFI  
TIPP**

Damit die Haut des Zanders schön kross wird und sich während des Bratens nicht zusammenzieht, drücken Sie das Fischfilet etwas zusammen und ritzen Sie die Haut leicht ein. Achten Sie darauf, dass Sie wirklich nur die Haut einritzen und nicht das Filet beschädigen, ansonsten wird der Fisch schnell trocken.

**Für die Rotweinbutter:**

2 Schalotten  
 50 g kalte Butter  
 200 ml Rotwein  
 150 ml roter Portwein

Schalotten abziehen und fein würfeln. Rotwein zusammen mit Portwein und gewürfelten Schalotten in einem Topf auf ca. 100 ml einreduzieren lassen. Butter in Würfel schneiden. Vor dem Servieren mit Butter emulgieren. Dabei schwenken.

**Für den Sauerkrautstrudel:**

100 g geräucherte, grobe Pfälzer  
 Leberwurst  
 100 g Sauerkraut  
 4 Lagen Strudelteig  
 1 Zwiebel  
 100 ml Sahne  
 50 g Butter  
 20 g Schweineschmalz  
 100 ml Riesling  
 2 Lorbeerblätter  
 10 Wacholderbeeren  
 4 Zweige Majoran  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Schmalz in einen Topf geben und die Zwiebeln darin anschwitzen. Sauerkraut, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben und mit Riesling ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. 1/3 des Krauts beiseite stellen. Restliches Kraut zurück in den Topf geben. Leberwurst klein schneiden und mit der Hälfte des Majoran unter die Krautmasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf auslassen. Strudelteig auslegen und mit etwas flüssiger Butter beträufeln. Eine zweite Lage Strudelteig darauflegen, die Masse mittig platzieren und einmal einschlagen. Backpapier einbuttern und den Strudel drauflegen. Strudel mit der restlichen, flüssigen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 12 Minuten goldgelb backen.

Sahne in einem Topf einkochen lassen und restlichen Majoran einrühren. Beiseite gestelltes Sauerkraut dazugeben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Kartoffelpüree:** Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Butter in einem Topf geben und bräunen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Milch, Sahne und Nussbutter zu einem cremigen Kartoffelpüree verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

150 g mehligkochende Kartoffeln  
50 ml Milch  
50 ml Sahne  
50 g Butter  
Muskatnuss, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Meerrettich schälen und mit einem Hobel Spänen herstellen. Gericht mit Gartenkresse und Meerrettichspänen garnieren.

1 Stange Meerrettich  
½ Beet Gartenkresse

Die Zanderfilets auf rahmigem Sauerkraut anrichten. Strudel dekorativ aufschneiden, mit Rotweibutter beträufeln und mit Kresse und Meerrettichspäne garnieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2020** ▪  
**Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**After-Karneval-Vitamin-Bombe: Saiblingsfilet in Orangensud**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Saiblingsfilet:**

2 Saiblingsfilets à 160 g, mit Haut  
 1 Knoblauchzehe  
 3 Zweige Thymian  
 3 EL Mehl  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Oberhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken.

Saiblingsfilets waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz stehen lassen, dann mehlieren. Olivenöl mit Thymian und

Knoblauch in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Saiblingsfilets zuerst auf der Hautseite kross anbraten, dann wenden und fertig garen.

**Für den Orangensud:**

1 rote Paprika  
 1 gelbe Paprika  
 4 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Orange  
 50 g kalte Butter  
 400 ml Orangensaft  
 10 Zweige Basilikum  
 4 Lorbeerblätter  
 4 Sternanis  
 Gerösteter Koriander, aus der Mühle  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen

befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen mit der Hautseite nach oben grillen bis die Haut schwarz ist. Aus dem Ofen nehmen, mit einem nassen Küchentuch abschrecken und schließlich die Haut abziehen. In gleichmäßige Streifen schneiden.

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zusammen mit Lorbeerblättern und Sternanis in die Pfanne geben. Alles mit Orangensaft ablöschen und einreduzieren lassen.

Lorbeerblätter und Sternanis entfernen. Paprikastreifen in den Sud geben. Mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken. Butter in Flocken unterheben.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Basilikum und Orangenabrieb zum Sud geben und kurz schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.