

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2020 ▪  
 “Kulinarische Kindheitserinnerungen“ mit Johann Lafer



**Mario Kotaska**

**Oma Annas Liwanzen mit Erdbeeren und Rahmeis**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Liwanzen:**

1 Zitrone  
 1 Ei  
 75 g Butter  
 500 ml Milch  
 20 g frische Hefe  
 30 g Zucker  
 250 g Mehl  
 1 Vanilleschote  
 Zimtpulver, zum Bestäuben  
 Kristallzucker, zum Bestäuben  
 Sonnenblumenöl, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ausgekratzte Schote für das Eis aufbewahren. Milch leicht erwärmen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Hefe mit Zucker verrühren. Etwas Vanillemark hinzugeben. Butter schmelzen und etwas davon dazugeben. Etwas von der erwärmten Milch hinzugeben. Mehl, restliche Milch, restliche Butter und Eigelb nach und nach unterrühren.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitronenabrieb und eine Prise Salz dazugeben und den Teig abgedeckt im Ofen gehen lassen. Teig alternativ 25 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den gegangenen Hefeteig in Öl in einer Liwanzenpfanne von beiden Seiten goldgelb braten und anschließend in Zimt-Zucker wälzen.

**Für das Eis:**

6 Eier  
 250 Milch  
 250 Sahne  
 250 g Mascarpone  
 50 g Glukose  
 80 g Zucker

Milch und Sahne zusammen mit Glukose und der ausgekratzten Vanilleschote (von oben) aufkochen. 4 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, die restlichen 2 Eier und den Zucker verrühren. Die kochende Milch-Sahnemischung unter ständigem Rühren darauf gießen. Mascarpone unterrühren und alles durch ein Spitzsieb passieren. In der Eismaschine frieren.



**PROFI  
TIPP**

Wenn man keine Eismaschine zu Hause hat, kann man alternativ eine Parfait-Masse ansetzen und gefrieren.

**Für die Erdbeeren:**

200 g Erdbeeren  
 1 Bio-Limette  
 50 g Puderzucker

Erdbeeren putzen, vom Grün befreien und auf zwei unterschiedliche Arten in gleichmäßige Segmente schneiden. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren mit Puderzucker und Limettensaft- und abrieb aktivieren und ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Minze, zum Garnieren  
 Puderzucker, zum Bestäuben  
 Pistazien, zum Garnieren

Minze abrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Minze und Puderzucker im Sieb garnieren. Pistazien mörsern und als Eisbremse um das Eis verteilen.

Erdbeeren neben den Liwanzen platzieren und zum Schluss das Eis abknocken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Mai 2020 ▪  
 “SchniPoSa (Schnitzel/ Pommes/ Salat)” mit Johann Lafer



Mario Kotaska

**Gefülltes Lammschnitzelchen mit Rosmarin-Wedges und Bohnensalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Lammschnitzel:**

300 g Lammrücken, schier, ohne Knochen und Sehnen  
 4 Scheiben Parmaschinken  
 1 Knoblauchzehe  
 20 g Taleggio  
 1 Ei  
 100 g Panko  
 Mehl, zum Panieren  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen weiteren auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze.

Parmaschinkenscheiben halbieren. Lammrücken waschen, trockentupfen und 4 Medaillons rausschneiden. Medaillons zwischen Klarsichtfolie vorsichtig zu dünnen Schnitzelchen plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmaschinken belegen. Taleggio in Scheiben schneiden, mittig darauf platzieren und nochmals mit Parmaschinken belegen. Fleisch zusammenklappen. Den Rand besonders fest zusammendrücken.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße vorbereiten und Lammmedaillons in genau der Reihenfolge panieren. Lammmedaillons goldgelb in Butterschmalz und einer ungeschälten Knoblauchzehe ausbacken. Entfetten und im Backofen rosa ruhen lassen.

**Für die Wedges:**

10 La Ratte Kartoffeln  
 4 Zehen vom jungen Knoblauch  
 4 Rosmarinzweige  
 4 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trockentupfen und mit Schale vierteln. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Kartoffeln mit Knoblauch, Salz, Olivenöl und Rosmarinnadeln vermengen. In eine Ofenform geben und bei 200 Grad ca. 25 Minuten goldgelb backen.

**Für den Bohnensalat:**

150 g breite Bohnen  
 50 g dicke Bohnen  
 50 g gekochte, weiße Bohnkerne  
 1 rote Zwiebel  
 1 Zitrone  
 ½ reife Birne  
 20 g getrocknete Tomaten  
 1 Msp. Senf  
 2 EL Rübenkraut  
 6 cl alter Balsamico  
 ½ Bund Bohnenkraut  
 Salz, aus der Mühle  
 Eiswasser

Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und 2 EL gehacktes Bohnenkraut für die Mayonnaise beiseitelegen. Bohnen jeweils getrennt in reichlich Salzwasser mit Bohnenkraut kochen und in Eiswasser abschrecken. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zwiebelringe mit Zitronensaft und Senf marinieren und getrocknete Tomaten fein hacken.

Birne waschen, trockentupfen, halbieren und eine Hälfte raspeln. Geraspelte Birnen zusammen mit gekochten Bohnenkernen und altem Balsamico marinieren. Mit Rübenkraut abschmecken. Alles zu der Zwiebel-Tomaten-Mischung geben.

**Für die Mayonnaise:** Zitrone halbieren und auspressen. Ei mit Senf und Zitronensaft  
1 Zitrone vermischen und langsam das Öl eingießen, bis die Masse emuliert.  
1 Ei Bohnenkraut (von oben) hinzufügen und alles zu einer Mayonnaise  
1 TL Senf vermengen.

100 ml neutrales Öl

**Für die Garnitur:** Bacon zwischen Backpapier kross im Ofen ausbacken und das Gericht  
4 Scheiben Bacon damit garnieren. Limette halbieren, filetieren und eine Scheibe als  
1 Limette Garnitur auf das Schnitzel legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2020 ▪  
“Vegetarische Küche“ mit Johann Lafer



Mario Kotaska

**Zweierlei Spargel mit pochiertem Bio-Ei und Morchel-Vinaigrette**

Zutaten für zwei Personen

**Für den grünen Spargel:**  
6 Stangen grüner Spargel  
100 g Kataifi-Teig  
2 Eier  
Butterschmalz, zum Ausbacken  
Salz, aus der Mühle

Die grünen Spargelstangen von oben nach unten im unteren Drittel schälen, in gesalzenem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Eier trennen, Eiklar auffangen und verquirlen. Auf einem Geschirrtuch gut abtrocknen und jede Stange durch verquirltes Eiklar ziehen und mit Kataifi-Teig umwickeln. Der grüne Kopf sollte noch zu sehen sein. Im ausgelassenen Butterschmalz goldgelb ausbacken. Spargel aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



**PROFI  
TIPP**

Möchte man einen farbenfrohen Teller herrichten, lohnt es sich, den grünen Spargel in Eiswasser zu legen, denn dadurch intensiviert sich seine grüne Farbe.

**Für den weißen Spargel:**  
6 Stangen weißer Spargel  
4 Kirschtomaten  
1 rote Zwiebel  
1 Orange  
1 TL grober Senf  
4 Zweige Estragon  
Zucker, zum Aktivieren  
Salz, aus der Mühle

Weißer Spargel komplett schälen und in dünne Rauten schneiden. In einer Pfanne mit Salz und Zucker aktivieren (Salz und Zucker entziehen dem Spargel das Wasser) und schwitzen lassen. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und mit etwas Orangensaft marinieren. Estragon abrausen, trockenwedeln und hacken. Orange filetieren und mit gehacktem Estragon unterziehen. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und unter die Orangenfilets heben. Mit grobem Senf abschmecken. Spargel und Zwiebeln untermengen.

**Für das Ei:**  
4 Eier  
4 EL Essig  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle

Eier getrennt in Schälchen aufschlagen. Lorbeerblatt abzupfen. Gesalzenes Wasser mit Lorbeerblatt und Essig abschmecken und aufkochen. Mit einem Suppenlöffel einen Strudel erzeugen und Eier einzeln hinein gleiten lassen. Wachsweich pochieren, mit einer Schaumkelle entnehmen und neben dem grünen Spargel anrichten.

**Für die Vinaigrette:**  
10 mittelgroße Morcheln  
50 g Pinienkerne  
50 g Butter  
4 cl Sherry Cream  
2 EL hochwertiges Olivenöl  
50 ml Geflügelfond  
4 cl alter Balsamico  
2 Zweige Kerbel

Butter in einen Topf geben und Nussbutter herstellen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Kerbel abrausen, trockenwedeln und hacken. Morcheln putzen, in feine Streifen schneiden und in brauner Butter anbraten. Mit Sherry und Geflügelfond ablöschen und fast vollständig einreduzieren lassen. Mit Balsamico und Olivenöl marinieren und vor dem Servieren mit gerösteten Pinienkernen und Kerbel verfeinern. Einige Pinienkerne über das pochierte Ei geben.

**Für das Öl:** Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Olivenöl und Salz vermengen und alles fein mixen.  
2 EL Olivenöl  
2 Zweige Basilikum  
Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Radieschen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Das Gericht mit Kerbel und Radieschen garnieren.  
2 Radieschen  
2 Zweige Kerbel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Mai 2020** ▪  
**“Hauptgang & Dessert“ mit Johann Lafer**



**Mario Kotaska**

**Griechischer Rindertopf “Stifado Style“**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rindertopf:**

200 g Rindfleisch aus der Keule,  
am Stück  
150 g Kritharaki (griechische Teigware)  
2 rote Spitzpaprika  
2 gelbe Spitzpaprika  
1 reife Tomate  
1 rote Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
1 Zitrone (Abrieb)  
20 g Kalamata-Oliven, ohne Stein  
100 g Fetakäse  
4 EL Ajvar (Paprikapaste)  
2 EL Tomatenmark  
200 ml Rinderfond  
2 EL Ouzo  
6 EL Olivenöl  
1 TL Fenchelsamen  
1 TL Kümmel  
1 Msp. getrockneten Oregano  
20 g Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Rindfleisch waschen, trockentupfen, in dicke Streifen schneiden und von allen Seiten in Butterschmalz scharf anbraten. In einen Schnellkochtopf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fond ablöschen. Rote und gelbe Spitzpaprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen. Zitrone waschen, trockentupfen und etwas Schale abreiben. Spitzpaprika, Zwiebel und Knoblauch zum Rindfleisch in den Schnellkochtopf geben. Mit Ajvar, Ouzo und Tomatenmark auffüllen und mit Fenchelsamen, Zitronenabrieb und Kümmel versehen unter Druck auf Stufe II ca. 10 Minuten kochen.

Anschließend abdampfen, die Kritharaki hinzugeben und erneut unter Druck setzen. Für 5 weitere Minuten auf Stufe II kochen.

In der Zwischenzeit Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Fetakäse halbieren und mit Tomatenscheiben belegen. Mit Olivenöl beträufeln und in einer ofenfesten Form im Ofen goldgelb überbacken. Vor dem Servieren mit getrocknetem Oregano würzen.

Nach dem „Abdampfen“ Oliven hinzugeben und nicht mehr köcheln.

Fetakäse mittig anrichten und mit dem Stifado-Eintopf umgießen.

**Für die Garnitur:**

1 Frühlingslauch  
2 Zweige frischer Oregano

Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und fein schneiden. Frischen Oregano abbrausen und trockenwedeln. Eintopf mit Frühlingslauch und Oregano-Blättchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2020** ▪  
**“Warenkorb: Perlhuhn, Weißer Spargel, Burrata“ mit Johann Lafer**



**Mario Kotaska**

**Brust und Keule vom Perlhuhn mit lauwarmem Spargel-Tomatensalat und karamellisierter Burrata**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Keule:**

2 Perlhuhnunterschenkel  
 2 Scheiben Speck  
 2 rote Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 200 ml Geflügelfond  
 2 Zweige Thymian  
 Sonnenblumenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Perlhuhnunterschenkel waschen und trockentupfen. Die ausgelösten Keulen am Ansatz sauber putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Sonnenblumenöl rundherum anbraten. Zwiebeln abziehen und grob zerteilen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel, Speck und Knoblauchzehen zum Perlhuhn geben, mit Fond ablöschen und alles zusammen mit Thymian im Schnellkochtopf auf Stufe II 10 Minuten schmoren.

**Für das Piccata von der Brust:**

2 Perlhuhnbrüste  
 2 Eier  
 100 g Parmesan  
 Etwas Mehl  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Perlhuhnbrüste waschen und trockentupfen. Von den Brüsten die Haut entfernen und diese zurechtschneiden. Haut salzen und pfeffern und zwischen Backpapier beschwert mit einer Sauteuse bei 210 Grad im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Entfetten und vor dem Servieren nochmals salzen.

Parmesan reiben. Eier verquirlen und mit Parmesan mischen. Die Brüste schräg halbieren, leicht plattieren und würzen. Anschließend in Mehl wenden und dann durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen. In reichlich Butterschmalz sanft aber knusprig braten. Im Ofen ruhen lassen. Auf Küchenpapier entfetten und anrichten.

**Für den Salat:**

6 Stangen weißer Spargel  
 3 rote Flaschentomaten  
 2 grüne Tomaten  
 1 rote Zwiebel  
 1 Bio-Orange  
 Kaltgepresstes Olivenöl  
 2 Zweige Basilikum  
 Eiswasser

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Spargel schälen und in 1cm dicke Rauten schneiden, die Spitzen dabei etwas länger lassen. Mit Salz und Zucker aktivieren und schwitzen lassen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und dünn hobeln. Tomaten kreuzförmig einritzen, in siedendem Wasser kurz brühen und direkt in Eiswasser abschrecken. Enthäuten, entkernen und danach in gleichmäßige Segmente schneiden.

Orangensaft zuerst über die Zwiebeln geben. Tomaten mit Orangenschale- und saft sowie der roten Zwiebel vermischen. Spargel nun ganz kurz in Olivenöl hellbraun dünsten oder „poelieren“, wie man in der Fachsprache sagt. Spargel Orangensaft- und abrieb marinieren und zu den Tomaten geben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Den Salat abschmecken und mit Basilikum-Julienne verfeinern.

**Für die Burrata:** Burrata leicht in Stücke zerreißen, ganz leicht mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner flambieren.  
2 Stück Burrata  
1 Prise Zucker

**Für die Mayonnaise:** Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Für die Basilikumemulsion aus Ei, Senf, Zitronensaft- und schale sowie Sonnenblumenöl eine Blitzmayonnaise herstellen und nach erfolgter Bindung mit Basilikum vermischen. In einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auftragen.  
1 Bio-Zitrone  
1 Ei  
1 TL Senf  
100 ml Sonnenblumenöl  
4 Zweige Basilikum

**Für die Garnitur:** Parmesan reiben, kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen kross backen. In Stücke zerbrechen und in die Mayonnaise Tupfen stecken.  
50 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.