

| Die Küchenschlacht - Menü am 19. Februar 2016 |
„Finalmenü“ von Mario Kotaska



Final-Hauptgang: „Perlhuhnbrust auf Krautfleckerl“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 2 Perlhuhnbrüste mit Flügelknochen und Haut
- 1 Zitrone
- 2 Zweige Petersilie
- 1 Zweig Estragon
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Mehl, zum Bestäuben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Fleckerl:

- 50 g Kochschinken, in dünne Scheiben geschnitten
- ½ Kopf Spitzkohl
- 50 g Farfalle
- 50 g Crème Fraîche
- 20 g Butter
- 1 Zitrone
- ½ Bund Majoran
- frischer Meerrettich, zum Reiben
- Muskatnuss, zum Reiben
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Perlhuhnbrust waschen und trocken tupfen. Petersilie und Estragon hacken, mit Zitronenabrieb vermengen und vorsichtig unter die Haut der Perlhuhnbrust schieben. Brust mit Salz und Pfeffer würzen, Hautseite leicht mehlieren und darauf, in einer Pfanne mit Öl, kross anbraten. Anschließend mit der Hautseite nach oben im Backofen saftig garen.

Für die Krautfleckerl Farfalle in Salzwasser al dente kochen. Kochschinken und Spitzkohl in gleichmäßige „Flecken“ zupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Bei geschlossenem Deckel Kohl-Schinken-Flecken dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème fraîche, gehacktem Majoran, Zitronenabrieb, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas geriebenem Meerrettich abschmecken. Kohl und Farfalle miteinander vermengen.

Perlhuhnbrust tranchieren und auf den Krautfleckerl anrichten.



Final-Dessert: „Schokoladenkuchen im Glas mit Erdnuss-Karamell-Topping und Basilikum-Bananen“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für den Kuchen:

100 g	Zartbitter-Kuvertüre
25 g	Zucker
30 g	Mehl
2	Eier
40 ml	Sahne
30 ml	Milch
60 g	Butter
	Salz, aus der Mühle

Für das Topping:

50 g	geröstete, gesalzene Erdnüsse
50 g	Zucker
50 ml	Sahne
4 cl	Cognac
25 g	Butter

Für die Basilikum-Bananen:

1	Banane
2	Limetten
10 g	Puderzucker
2 Blätter	Basilikum

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kuchen Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier aufschlagen und zusammen mit Zucker schaumig schlagen. Anschließend in einer großen Schüssel alles zusammen mit Mehl, Sahne und Milch glattrühren. In gefettete ofenfeste Gläser zu zwei Drittel füllen und gut durchkühlen lassen. Im Ofen neun Minuten backen. So hat er noch einen schönen „glitschigen“ Kern.

Für das Topping Zucker karamellisieren, Butter und geröstete Erdnüsse hinzugeben und mit Cognac ablöschen. Sahne hinzugeben und bis zu einer sämigen Konsistenz einköcheln. Den Kuchen damit nappieren.

Für die Garnitur Limetten auspressen und Saft zusammen mit Puderzucker aufkochen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit feinst geschnittenen Basilikumblättern kurz in dem Puderzuckersaft ziehen lassen.

Schokoladenkuchen im Glas mit Erdnuss-Karamell-Topping auf Tellern anrichten, mit Bananen garnieren und servieren.