

| Die Küchenschlacht - Menü am 15. April 2016 | Finalmenü von Mario Kotaska



Final-Vorspeise: „Konfiertes Bachsaibling mit gratiniertem grünem Spargel und Tomaten-Vinaigrette“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für den konfierten Bachsaibling:

2 Saiblingsfilets à 50 g, küchenfertig, mit Haut
100 ml Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen

Für den grünen Spargel:

10 Stangen grüner Spargel
40 g Ziegenkäserolle
10 g Parmesan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tomaten-Vinaigrette:

4 Kirschtomaten
1 Schalotte
2 EL gereifter Balsamico
4 EL Steirisches Kürbiskernöl
etwas Rucola, zum Garnieren
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den gratinierten Spargel Spargelstangen im unteren Drittel schälen und in Salzwasser bissfest blanchieren. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Spargel in eine Auflaufform geben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Ziegenkäse belegen. Parmesan darüber hobeln und alles bei 220 Grad Grillfunktion für drei bis fünf Minuten gratinieren.

Für den Saibling Fisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Olivenöl in einem Topf auf circa 65 bis 70 Grad Celsius erwärmen. Saibling hineingeben und für acht bis zehn Minuten konfieren. Dann aus dem Öl nehmen, vor dem Servieren Haut abziehen und Fisch mit Fleur de Sel würzen.



Für die Tomaten-Vinaigrette Kirschtomaten von der Haut befreien und vierteln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomaten, Schalotte, Balsamico und Kernöl vermengen, mit Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola waschen und trockenschleudern.

Konfierten Bachsaibling mit gratiniertem grünem Spargel und Tomaten-Vinaigrette und Rucola anrichten und servieren.



Final – Hauptgang: „Perlhuhnbrust suprême mit Morcheln, Champagner-Spinat-Risotto und glasierten Radieschen“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für das Perlhuhn mit Morcheln:

2	Perlhuhnbrüste à 160 g, mit Haut und Knochen
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
30 g	getrocknete Spitzmorcheln
25 g	Butter
4 cl	Sherry
4 cl	Madeira
2 Zweige	Estragon
2 Zweige	Blattpetersilie
	Olivenöl, zum Marinieren
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

50 g	Risotto-Reis
1	Schalotte
50 g	Babyspinat
50 g	Parmesan
50 ml	Champagner
100 ml	Geflügelfond
	Olivenöl, zum Braten
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die glasierten Radieschen:

5	Radieschen
50 ml	Champagner
20 ml	Champagneressig
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Getrocknete Morcheln in Wasser einweichen.

Für die Perlhuhnbrust Fleisch abwaschen, trocken tupfen und vorsichtig von der Haut befreien. Haut zwischen zwei Backblechen im Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten kross braten. Dann aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze herunterschalten. Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl mariniert auf einem Gitter bei 100 Grad 20 bis 25 Minuten schonend angaren.



Morcheln ausdrücken und fein würfen. Eine Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und braun werden lassen. Knoblauch, Schalotte und Morcheln hinzufügen und anschwitzen. Mit Sherry und Madeira ablöschen und Flüssigkeit nahezu ganz einkochen lassen. Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, klein hacken und zu den Pilzen geben.

Für das Risotto Fond erwärmen. Eine Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Risotto-Reis hinzugeben, kurz anschwitzen, dann mit ungefähr dreiviertel des Champagners ablöschen. Fond nach und nach zugeben und den Reis bissfest garen. Spinat waschen, trocken schleudern und zum Risotto geben. Am Ende der Garzeit Parmesan reiben und unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren noch einen Schuss Champagner unterheben.

Für die glasierten Radieschen Radieschen waschen, grob das Grün entfernen, sechsteln, mit Salz und Zucker marinieren und in Champagner und Champagneressig dünsten.

Perlhuhnbrüste aus dem Ofen nehmen und in Olivenöl kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Morchel-Masse bestreichen.

Perlhuhnbrust suprême mit Morcheln und krosser Haut, Champagner-Spinat-Risotto und glasierten Radieschen anrichten und servieren.