

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2021** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



**Rosa gebratenes Kalbsfilet mit poeliertem
Stangenspargel und Morchel-Rahm-Pfannkuchen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet, Mittelstück
 2 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und im Ganzen von allen Seiten sorgsam in Olivenöl mit Thymian anbraten. Auf einem Gitter im Backofen schonend auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen und zum Servieren auftranchieren.

Für den Spargel:

8 Stangen weißer Spargel
 1 Bio-Zitrone
 50 g Butter
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel sorgfältig schälen, trockene Enden ggfs. abschneiden und Spargel mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft marinieren. In der entstandenen Flüssigkeit mit etwas Butter in einer Pfanne mit einem Deckel hellbraun dünsten.

Für den Pfannkuchen:

1 Ei
 20 g Butter
 200 ml Milch
 2 Zweige Petersilie
 2 Zweige Schnittlauch
 Muskatnuss, zum Reiben
 100 g Mehl

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Butter zerlassen. Aus Ei, Mehl, Milch, Muskatnuss, zerlassener Butter, Petersilie und Schnittlauch einen pikanten Pfannkuchenteig herstellen und in einer beschichteten Pfanne schöne kleine Crêpes backen. Bis zum Servieren auf einem vorgewärmten Teller warmhalten.

Für die Creme:

15 Morcheln
 2 Schalotten
 20 g Butter
 50 g geschlagene Sahne
 4 cl Cream-Sherry
 50 ml Geflügelfond

Morcheln putzen und halbieren. Schalotten abziehen, fein würfeln und in gebräunter Butter zusammen mit den halbierten Morcheln anschwitzen. Mit Sherry ablöschen und mit Geflügelfond kurz einköcheln. Vor dem Servieren Sahne schlagen und alles mit der Sahne cremisieren. Creme dekorativ im Pfannkuchen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Stefan:
Fleur de Sel, Estragon

Stefan gab Fleur de Sel an alle seine Komponenten und Estragon an die Morcheln.

Zusatzzutaten von Holger:
Fleur de Sel, Chilischote

Holger verfeinerte alle seine Komponenten mit Fleur de Sel und gab Chili in den Pfannkuchen.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2021 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Kohlrabi-Spargelsalat mit gezipfter Räucherforelle

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

- 10 Stangen grüner Spargel
- 1 kleiner Kohlrabi
- 4 Radieschen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Chilischoten
- 2 EL geröstete, weiße Sesamsamen
- 2 EL geröstete und gesalzene Erdnüsse
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Squidsauce
- 2 Tropfen geröstetes Sesamöl
- 6 Zweige Koriander

Den Ingwer waschen, trockentupfen und reiben. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und hacken. Aus Sojasauce, Fischsauce, Squidsauce, Ingwer und Knoblauch eine Marinade herstellen. Rote Zwiebeln abziehen, dünn schneiden und darin einlegen.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in Sesamöl heiß und kurz anbraten. Kohlrabi schälen, in dünne Blättchen hobeln und einmal mit durch die Pfanne laufen lassen. Alles zusammen mit den Zwiebeln vermischen und anrichten. Radieschen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Salat mit Radieschen-Scheiben, Erdnüssen, Sesam und Koriander dekorieren und die marinierte Forelle darauf anrichten.

Für die Forelle:

- 2 geräucherte Forellenfilets
- 1 Bio-Limette

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Räucherforelle mit einer Gabel zupfen und mit Limettensaft- und abrieb marinieren.



Laut der Umweltschutzorganisation WWF sind Forellen aus **europäischer Bio-Aquakultur** eine gute Wahl. Weniger empfehlenswert sind dagegen Forellen aus südamerikanischer Aquakultur.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.