

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2021** ▪
ChampionsWeek ▪ "3 Pflichtzutaten: Filoteig, Birne, Minze" mit Mario Kotaska



Malte Krückemeier

Herzhafte Tarte Tatin mit Birne, Senfsauce, Flönz-Creme, geflammtem Jakobsmuschel-Tatar und Friséesalat mit Minz dressing

Zutaten für zwei Personen

Für die Birne:

4 Birnen
 1 Scheibe Ingwer
 2 TL helle Misopaste
 50 ml Birnensaft
 50 Gemüsefond
 100 ml fine white Port
 1 TL Butter
 1 Gewürznelke
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Birnen schälen und mit dem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Diese in Butter, fine white Port, Birnensaft, Gemüsefond, Miso, Nelke und Ingwer andünsten. Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben.

Für die Tarte Tatin:

1 Filoteig
 Ein paar Streifen Radicchio, von unten
 Olivenöl, zum Bepinseln

Filoteig in der Größe eines Servierings ausschneiden.

Anschließend den Servierring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Birnenkugeln (von oben) hineingeben. Einige feine Streifen vom Radicchio darüber verteilen. Nun den Filoteig auflegen. Diesen mit Olivenöl bepinseln und alles für ca. 13 Minuten upside down im vorgeheizten Backofen backen.

Für die Senfsauce:

1 Schalotte
 1 Scheibe Ingwer
 1 EL körniger Dijon-Senf
 50 ml Weißwein
 100 ml Birnensaft
 100 ml Gemüsefond
 50 ml Sahne
 1 TL Butter
 Speisestärke
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, vierteln und zusammen mit der Scheibe Ingwer in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Birnensaft und Gemüsefond auffüllen und einkochen lassen. Schalotte und Ingwer aus der Sauce nehmen. Eventuell mit Speisestärke abbinden. Kurz vor dem Anrichten Senf und Sahne einrühren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer abschmecken.

Für die Flönz-Creme:

100 g Flönz (Blutwurst – schmelzend beim Erhitzen)
 1 Schalotte
 1 EL Crème fraîche
 1 EL Olivenöl

Flönz kleinschneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Beides zusammen mit Olivenöl kurz erwärmen bis die Schalotte glasig und die Blutwurst geschmolzen ist. Zusammen mit Crème fraîche in Einwegspritzebeutel füllen.

Für das Tatar: 5 Jakobsmuscheln
1 Filoteig
4 Stiele Schnittlauch, 2 TL Röllchen
1 TL Sushi-Ingwer
1 Zitrone, ½ TL Abrieb und Saft
Fleur de Sel Flocken

Jakobsmuscheln in feine Würfel schneiden. Kurz mit dem Flambierer über die Muschelstücke gehen und abflämmen. Sushi-Ingwer ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronenabrieb, Schnittlauch und Fleur de Sel würzen. Jakobsmuscheltartar mit einem Spritzer Zitronensaft säuern. Vom Filoteig einen Kreis ausstechen und diesen halbieren. Zwischen zwei Backpapieren im Ofen knusprig backen. Mit einem Topf beschweren. Als Art Taco zum Tartar servieren.

Für den Salat: 1 kleiner Friséesalat
½ Radicchio
1 Birne
5 Zweige Minze
1 EL weißer Balsamico
½ Zitrone, 1 EL Saft
1 TL Naturjoghurt
½ TL feiner Dijonsenf
3 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne schälen und Fruchtfleisch mit einem Schäler abschneiden. Friséesalat putzen und in kleine Stücke zupfen. Radicchio in feine Streifen schneiden. Minzblätter, Joghurt, weißen Balsamico, Zitronensaft, Olivenöl und etwas Senf mit dem Stabmixer zu einem cremigen Dressing mixen. Dressing durch ein feines Sieb streichen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat und die Birne geben.

Kleine Kleckse von der Flönzcreme auf die Tarte Tatin spritzen.
Eine Nocke von der Jakobsmuschel auflegen. Alles mit Salat garnieren und die Sauce angießen. Mit Minze ausgarnieren und servieren.



Dagmar Statz

Filoteig-Päckchen mit Lammhack-Spinat-Füllung, Ziegenkäse-Minz-Espuma und Birnen-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für den Filoteig:

4 Blätter Filoteig
150 g Lammhack
200 g junger Spinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
4 Blätter Minze
2 EL Pinienkerne
2 TL Butter
2 EL Olivenöl
1 Msp. gemahlener Cumin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne in eine Pfanne ohne Fett anrösten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat waschen und in einem heißen Topf zusammenfallen lassen. Knoblauch und Schalotten in eine Pfanne mit Öl anschwitzen, Lammhack dazu geben und kross anbraten. Spinat klein schneiden, Minzblätter hacken und zum Lammhack dazugeben. Pinienkerne hinzufügen, mit Cumin, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Mischung auf doppelte Filoteigblätter geben, Butter dazugeben.

Päckchen kurz in heißem Öl von unten anbraten, in den Ofen setzen und ca. 6 Minuten backen, bis sie knusprig sind.

Für den Espuma:

250 g Ziegenfrischkäse
125 g Sauerrahm
125 ml Sahne
45 ml Olivenöl
5-6 Blätter Minze
1 g Zucker
1 g Salz
1 g Pfeffer

Ziegenkäse, Olivenöl, Sauerrahm, Gewürze und Minze in einem Standmixer fein pürieren und ein bisschen ziehen lassen.

Durch iSi Trichter und Sieb passieren.

Sahne unterrühren, so dass die Masse eine kompakte Konsistenz hat. Masse in den 0,5 Liter Espumafflasche füllen, eine Sahnepkapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Bis kurz vorm Servieren im Kühlschrank kühlen.

Für das Chutney:

1 Birne
1 kleine Schalotte
1 cm Ingwer
200 ml Birnen-Direktsaft
1 EL Williams Birnen Schnaps
1 EL Sambal Olek
1 Msp. Garam Masala
1 Msp. Raz el Hanout
1 Msp. gemahlener Kardamon
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen. Schalotte und Ingwer fein würfeln.

Birnensaft in eine Sauteuse geben, Schalotte, Ingwer und die Gewürze dazugeben.

Sambal Olek vorsichtig hinzufügen evtl. nachher nochmal abschmecken. Saft einreduzieren lassen bis er leicht dicklich wird.

Birne schälen und fein würfeln. Für ca. 3 Minuten Birne zum Chutney zufügen und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken.

Päckchen auf dem Teller mittig anrichten, das Chutney drumherum setzen und das Ziegenkäse Espuma als Tupfen draufsetzen. Mit kleinen Minzblättern verzieren und servieren.



Manuel Prennig

Sigara böreği mit Schafskäse-Füllung, Minz-Joghurt und Feldsalat mit Birne, Speck und Walnüssen in Senf-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für die Börek:

1 Pck. Filoteig
200 g Schafskäse
1 Fenchel
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 Zitrone
½ Bund glatte Petersilie
Butterschmalz, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Schafskäse würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Fenchel waschen und kleinschneiden. Eine Füllung aus Schafskäse, Fenchel, Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschale (evtl. Saft) und Petersilie zubereiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In den Filoteig einrollen, mit Hilfe des Eies verschließen und in reichlich Butterschmalz ausbacken. Nach dem Backen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Minz-Joghurt:

1 Salatgurke
200 g Naturjoghurt, 3,5 %
1 Knoblauchzehe
½ Bund Minze
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke in kleine Stifte schneiden, Knoblauch abziehen, gemeinsam mit Minze hacken und unter den Joghurt mischen. Mit Zitronenschale- und Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat
1 harte Birne
1 rote Zwiebel
gewürfelter Südtiroler Speck
6 Walnüsse
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Ahornsirup
Weißweinessig
Walnussöl
Olivenöl
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat gründlich waschen und trockenschleudern.

Birne waschen, schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Birne, Speck, Zwiebel und Walnüsse in Butter anbraten. Pfeffern.

Weißweinessig, Walnuss-/Olivenöl, Senf, Ahornsirup vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat durchs Dressing ziehen und die Pfannenmischung darüber verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Simona Ruppert

Mit Frischkäse gefüllte Filoteig-Säckchen mit Zweierlei von der Birne, schnellem Erdbeer-Minz-Eis und gerösteten Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für die Filoteig-Füllung:

½ Birne
200 g Frischkäse
1 EL Rosinen
1 Zitrone, Abrieb
1 Vanilleschote, Vanillemark
1 EL geröstete Pistazien
1 EL Butter
Zucker, zum Abschmecken

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Birne kleinschneiden. Vanillemark aus der Schote herauskratzen. Birne mit Frischkäse, Rosinen, Zitronenabrieb, Vanillemark, Pistazien und Zucker in einer Schüssel geben, zu einer Masse rühren und noch mal abschmecken.

Jeweils 4 Blätter Filoteig übereinander auf dem Tisch ausbreiten, zurechtschneiden und in einer Muffin-Form mit Käsemasse auffüllen und zusammenbinden. Butter erwärmen, bis sie flüssig ist und mit einem Pinsel die Säckchen vorsichtig damit einstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.

Für das Birnen-Mus:

2 Birnen
1 Zitrone
30 ml Apfelsaft
Etwas Weißwein
1 Vanilleschote
1 Prise Zimt
2 EL Zucker

Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Früchte in einen Kochtopf geben und mit Zucker karamellisieren, mit Saft und Weißwein ablöschen, Wasser hinzugeben, so viel, dass die Früchte darin köcheln können.

Zimt und Vanilleschote dazugeben. Birnen bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Schote herausnehmen und Masse mit einem Mixstab grob pürieren.

Für das Carpaccio:

1 Birne
½ Zitrone
1 Prise Zucker

Birne in feine Scheiben hobeln. 200 ml Wasser mit Zucker und Zitronensaft 5 Minuten köcheln lassen. Erkalten lassen, Birnen Carpaccio vorsichtig dazu geben und 5 Minuten ziehen lassen. Birnen-Scheiben raus nehmen und auf Tellern anrichten.

Für das Blitz-Eis:

200 g TK-Erdbeeren
4 frische Erdbeeren
10 Blätter Minze
1 Zitrone, 1 TL Saft
2 EL Crème fraîche
50 g Sahne
1 EL Honig

Minzblätter abzupfen und zwei zur Seite legen. Alle Zutaten, bis auf die frischen Erdbeeren, mit einem Stabmixer pürieren. Mit einem Eis-Portionierer in ein eiskaltes Schälchen füllen. Mit Minzblättern garnieren. Frische Erdbeeren als Garnitur verwenden.

Für die Pistazien:

20 g Pistazien

Pistazien klein hacken und in einer Pfanne rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.