

| Die Küchenschlacht - Menü am 14. Oktober 2016 |  
*Finale mit Mario Kotaska*



**Final-Vorspeise: „Carne Cruda mit gebackenen Kapern auf Sellerie-Parmesan-Salat“ von Mario Kotaska**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Carne Cruda:*

120 g	Kalbsfilet, ohne Sehnen
1	Limette
½ Zehe	Knoblauch
1 Zweig	glatte Petersilie
30 ml	hochwertiges Olivenöl
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Kapern:*

20 g	Kapern
100 ml	Sonnenblumenöl

*Für den Salat:*

6 Stangen	Staudensellerie
50 g	Rucola
50 g	Parmesan
1	Zitrone
4 Zweige	Estragon
20 ml	Estragonessig
20 ml	hochwertiges Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

**Zubereitung**

Das Kalbsfilet in feinste Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls hacken. Beides mit dem Olivenöl vermengen. Die Limette waschen, die Schale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Saft und Schale mit unter das Olivenöl heben.

Für die Kapern das Sonnenblumenöl erhitzen und diese darin frittieren. Anschließend auf einem Papier gut abtropfen lassen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Staudensellerie hauchdünn schneiden und zwei Sekunden blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken. Den Parmesan hobeln und den Estragon hacken. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und anschließend halbieren und den Saft auspressen. Alles mit dem Olivenöl und Essig vermengen und anschließend den Sellerie damit anmachen. Kurz vor dem Servieren den Rucola hinzugeben. Carne Cruda dekorativ auf dem Salat anrichten, mit Kapern garnieren und servieren.



## **Final-Hauptgang: „Zanderfilet im Kartoffelmantel mit Meerrettichkraut und Rotweinbutter“ von Mario Kotaska**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Zanderfilet:*

2	Zanderfilets, ohne Haut, à 120 g
1	mehligkochende Kartoffel, groß
1	Ei
10 g	Butter
2 Zweige	Thymian
1	Muskatnuss
20 ml	Olivenöl
	Mehl, zum Mehlieren
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Meerrettichkraut:*

1	Spitzkohl
¼ Stange	frischer Meerrettich
2 EL	Crème fraîche
20 g	Butter
50 ml	Gemüsefond
2 Zweige	Majoran
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Rotweinbutter:*

300 ml	Rotwein
100 ml	roter Portwein
2	Schalotten
50 g	kalte Butter

### **Zubereitung**

Die Kartoffel schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben. Mit Salz und Muskat abschmecken und kurz ziehen lassen. Die restliche Muskatnuss für das Meerrettichkraut aufheben. Anschließend leicht ausdrücken und den entstandenen Saft auffangen. Die am Boden abgesetzte Stärke unter die Kartoffelmasse heben und die übrige Flüssigkeit wegschütten. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Kartoffel heben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und von einer Seite mehlieren. Die Kartoffelmasse dünn auf die bemehlte Seite streichen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Zander mit der Kartoffelseite nach unten darin anbraten, bis diese goldbraun ist. Den Thymian hacken. Den Zander wenden und mit dem Thymian und der Butter glasig braten.

Für die Rotweinbutter die Schalotten abziehen und in feinste Würfel schneiden. Zusammen mit dem Rotwein und dem Portwein in einem Topf erhitzen und auf 80 Milliliter reduzieren. Anschließend leicht abkühlen lassen und die kalte Butter untermengen.



Den Spitzkohl waschen und in feine Julienne schneiden. Die Butter in einen Topf geben und zu Nussbutter bräunen. Den Spitzkohl anschließend darin anschwitzen. Mit Salz, Zucker und ein wenig Muskatnuss würzen und bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Den Majoran hacken und den Meerrettich waschen und reiben. Zusammen mit der Crème fraîche zum Spitzkohl geben.

Das Zanderfilet im Kartoffelmantel mit Meerrettichkraut und Rotweinbutter auf Tellern anrichten und servieren.