

| Die Küchenschlacht – Menü am 23. Februar 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Franziska Ebertowski

**Kross gebratene Ente mit Gemüse-Pappardelle,
 Pinienkern-Pesto und Kartoffelwürfeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die kross gebratene Ente:
 2 kleine Entenbrüste à 200 g
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 130 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch salzen. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer Karo artig einschneiden und auf der Hautseite in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anbraten bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Währenddessen das entstehende Fett immer wieder abgießen. Die Entenbrust zum Schluss nur einmal kurz auf die Fleischseite drehen und auf ein Backblech legen (Hautseite zeigt ab jetzt immer nur noch nach oben). Die Brust im Ofen kurz nachgaren bis sie medium ist.

**Für die Gemüse-Pappardelle und
 Kartoffeln:**
 1 Stange Sellerie
 1 Pastinake
 1 Karotte
 1 gelbe Karotte
 1 festkochende Kartoffel
 50 g Butter
 100 ml Olivenöl
 500 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle

Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen. Das Gemüse abbrausen und schälen und mit einem Schäler in dünne Streifen schälen. In einer Pfanne Butter erhitzen und das Gemüse in der Pfanne nach und nach glasieren. Zwischendurch immer wieder mit dem Fond ablöschen. Kartoffeln waschen, in Würfel schneiden, mit Öl beträufeln, mit Salz bestreuen und im Backofen backen.

Für das Pinienkern-Pesto:
 100 g Pinienkerne
 200 ml Olivenöl
 50 g Parmesan
 1 rote Schote Chili
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne, Parmesan, Chilischote, Salz und Pfeffer in einem Mixer zerkleinern. Nach und nach das Öl hinzugeben.

Kross gebratene Ente, Gemüse-Pappardelle, Pinienkern-Pesto und Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und servieren.



Franziska Ebertowski

Warmer Schokokuchen mit Mango-Chili-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokoküchlein: Den Ofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.
 40 g Zartbitter Kuvertüre Die Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und mit der
 40 g Butter Butter vermengen. Die Eier mit dem Zucker schaumig
 200 g Zucker schlagen und mit den anderen Zutaten (außer den Pralinen) zu der
 1 Ei Eiermasse geben und verrühren. Den Teig in gebutterte und gezuckerte
 20 g Mehl kleine Förmchen füllen. In die Mitte eine Praline als Füllung geben.
 2 g Kakaopulver Im Ofen ca. 11 Minuten backen. Der Schokoladenkuchen sollte in
 2 Schokopralinen der Mitte noch leicht flüssig sein.

Für das Mango-Chili-Ragout: Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote in sehr
 1 reife Mango kleine Stück schneiden. Mangowürfel mit etwas Saft in einem kleinen
 1 rote Schote Chili Kochtopf erhitzen gemeinsam mit etwas Chili einkochen. Mit Limettensaft,
 1 Limette Honig und einer Prise Salz abschmecken.
 1 EL flüssiger Honig
 200 ml Mangosaft
 Salz, aus der Mühle

Den Schokokuchen im Glas mit dem Mango-Chili-Ragout in einem anderen Glas auf Tellern anrichten und servieren.



Dominik Herden

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet in Pfefferrahmsauce:

300 g Schweinefilet
 100 ml Bratenfond
 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
 150 ml Sahne
 1 EL Butterschmalz
 ½ Bund Petersilie
 1 TL Estragon
 50 ml Cognac
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet mit großer Hitze in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Ca. 2 Minuten von jeder Seite und dann im Backofen ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Den Bratenansatz mit etwas Bratenfond ablöschen, den Pfeffer und die Sahne hinzugeben und einreduzieren lassen. Mit Cognac ablöschen. Petersilie abrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Mit Estragon, Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln:

150 g Drillingskartoffeln
 1 Bund Rosmarin
 1 EL Meersalz
 5 EL Olivenöl
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, in eine Schüssel geben und mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz vermengen. Mit Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten Backen.

Für die Bohnen im Speckmantel:

300 g Bohnen
 1 Schüssel Eiswasser
 6 Scheiben Schinkenspeck
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Bohnen waschen und enden Abschneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 5 Minuten Kochen, dann die Bohnen in eine Schüssel voll Eiswasser geben und kurz abschrecken. Die Bohnen mit Speck umwickeln und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel auf Tellern anrichten und servieren.



Dominik Herden

Falscher Apfelstrudel mit Sahne

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Für den Apfelstrudel: | Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. |
| 1 Packung Butterblätterteig | Aus dem Blätterteig 4 Quadrate schneiden. Mit Puderzucker bestäuben und ca. 13 Minuten im Ofen Backen. Die Quadrate abkühlen lassen. |
| 3 Äpfel | Die Äpfel abbrausen und entkernen. Anschließend würfeln. |
| 250 ml Sahne | Zucker und 1 EL Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Äpfel mit der Butter hinzufügen. Mit Zitronensaft ablöschen und die Rosinen unterrühren. Nun alles 5 Minuten kochen lassen. |
| 3 EL Zucker | Sahne mit Vanillezucker in einer Schüssel steif schlagen. |
| 1 EL Wasser | |
| 1 TL Butter | |
| Saft einer Zitrone | |
| 50 g Rosinen | |
| 1 Packung Vanillezucker | |
| 1 EL Puderzucker | Blätterteig mit dem Kompott anrichten, Sahne hinzugeben und servieren. |



Janice Lau

Bisonfilet mit zweierlei Glasnudeln, Cashewkernen und Passionsfrucht

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Den Ofen auf 55 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Bisonfilet parieren und in einen gleichmäßigen Strang schneiden. Das Fleisch zunächst in einer Plastiktüte vakuumdicht verschließen. Ein heißes Wasserbad (62 °C) erwärmen und das Fleisch darin 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und im Ofen warm halten. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen, die Cashewkerne dazugeben, mit 2 EL Puderzucker betreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Szechuanpfeffer und Koriander im Mörser zerstoßen. Die ausgekühlten Cashewkerne im Blitzhacker oder mit dem Messer hacken und zu der Gewürzmischung geben. Das Fleisch mit Küchenpapier abtupfen. und in der Cashew-Gewürzmischung wälzen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Filet darin bei mittlerer Hitze noch einmal rundherum anbraten. Anschließend das Filet in Tranchen aufschneiden.

Für die Glasnudeln: Ein Fünftel der Glasnudeln zur Seite legen. Die übrigen Nudeln in einer Schale mit heißem Wasser übergießen und 4 Minuten quellen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einem Topf das Sonnenblumenöl auf 160 Grad erhitzen und die übrigen Glasnudeln darin frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Den Ingwer dünn schälen und in feine Scheiben schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, den Ingwer mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit der Sojasauce ablöschen und mit dem Kalbsfond aufgießen. Knoblauch abziehen und dazugeben. Die Karotte schälen, kleinschneiden und dazugeben. Die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis sie leicht andickt. Durch ein feinmaschiges Sieb laufen lassen. Die Frühlingszwiebeln abrausen und den weißen bis hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden. Den Sellerie abrausen und fein hacken. Frühlingszwiebeln und Sellerie in einer Schüssel mit den weichen Glasnudeln und der Sauce mischen. Den Koriander abrausen, trocken wedeln, die Blättchen fein hacken und ebenfalls unterheben.

Für die Passionsfrucht und Garnitur: Die Passionsfrucht halbieren. Das Fruchtmark mit den Kernen der einen Hälfte durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Den Saft mit Fruchtmark und Kernen und der zweiten Hälfte mischen. Das Weiße der Frühlingszwiebel einschneiden und in Eiswasser legen.

Das Passionsfrucht-Mousse auf Teller streichen. Das Bisonfleisch mit zweierlei Glasnudeln und Cashewkernen darauf anrichten, die Frühlingszwiebel aus dem Eiswasser dazulegen und servieren.



Janice Lau

Zitrussalat auf Joghurt-Vanille-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für den Zitrusalat: Orange und Grapefruit schälen, sodass dabei auch alles Weiße entfernt wird. Fruchtfilets über einer Schüssel zwischen den Trennhäuten heraus schneiden und dabei den Saft auffangen. Mandarine schälen, alles Weiße entfernen und die Frucht quer in Scheiben schneiden. Kumquats waschen, trockentupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Orangen- und Grapefruitfilets in die Schüssel mit dem aufgefangenen Saft geben, Kumquats zufügen. Orangenlikör untermischen. Sternfrucht gründlich waschen und in Scheiben schneiden.

Für die Joghurt-Vanille-Creme: Beide Joghurtsorten in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Honig unter den Joghurt rühren. Pistazien mit einem großen Messer klein hacken.

- 150 g Griechischer Joghurt
- 250 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
- ½ Schote Vanille
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL Pistazienkerne
- 8 hauchdünne Schokoladentafeln (Zartbitter)

Zitrussalat, Joghurt und Schokoladentafeln in Gläser schichten. Mit Sternfruchtscheiben und Pistazien garnieren und servieren.