

| Die Küchenschlacht - Menü am 15. Juli 2016 |
„Finale“ mit Mario Kotaska



Final-Vorspeise: „Gazpacho Verde mit Garnelenknusper“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für die Gazpacho Verde:

| | |
|-----------|-----------------------------|
| ½ | Salatgurke |
| 1 | grüne Paprikaschote |
| 2 Stangen | Staudensellerie |
| ¼ Bund | Basilikum |
| ¼ Bund | Blattpetersilie |
| ¼ Bund | Sauerampfer |
| ¼ Bund | Brunnenkresse |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 500 ml | Gemüsefond |
| 1 | Zitrone |
| 8 ml | Olivenöl, kaltgepresst |
| 2 EL | Estragonessig |
| 3 EL | Zucker |
| | Chilisauce, zum Abschmecken |
| | Salz, aus der Mühle |

Für die Garnelen:

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 4 | Garnelen, küchenfertig |
| 40 g | Kataifiteig |
| 1 | Ei |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| | gerösteter Koriander, aus der Mühle |
| | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |
| | Salz, aus der Mühle |

Zubereitung

Fritteuse anstellen.

Für die Gazpacho Gurke und Paprika waschen und klein schneiden. Eine Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen und eine halbe Zehe klein hacken. Staudensellerie klein schneiden und mit Salz, Zucker und Olivenöl marinieren. Basilikum, Blattpetersilie, Brunnenkresse, Sauerampfer abzupfen und klein schneiden.

Das ganze Gemüse mit den Kräutern, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Gemüsefond in eine Schüssel geben und zu einer cremigen kalten Suppe pürieren. Je nach Bedarf passieren.



Mit Zucker, Chilisauce und Essig abschmecken und „on the rocks“ gekühlt aufbewahren. Kleine Gläser zum Servieren ebenfalls einkühlen.

Für die Garnelen ein Ei trennen und das Eiweiß leicht schlagen. Die Garnelen abspülen und fein hacken. Die andere Zehe Knoblauch klein hacken und hinein geben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie geröstetem Koriander abschmecken und zu kleinen Kügelchen formen. Den Kataifiteig ausbreiten, Garnelenbällchen durch das Eiweiß ziehen und in dem Kataifiteig wälzen. Dabei leicht andrücken. Anschließend in die Fritteuse geben und goldgelb ausbacken. Entfetten und Garnelenbällchen aufspießen.

Gazpacho Verde mit Garnelenknusper in tiefen Tellern anrichten und servieren.



Final-Hauptgericht: „Konfiertes Kabeljau mit Liebstöckelbröseln auf roh mariniertem Kohlrabi“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 140 g, ohne Haut
 2 Zehen Knoblauch
 2 Rosmarinzweige
 200 ml Olivenöl

Für den Kohlrabi:

80 g Kohlrabi
 1 cl weißer Balsamicoessig
 2 cl kaltgepresstes Rapsöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Gartenkresse, zum Garnieren
 gerösteter Koriander, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Liebstöckelbrösel:

5 Blätter Liebstöckel
 60 g Panko
 30 Butter
 1 Ei
 1 EL grober Dijonsenf

Für die Garnitur:

100 g gewürfelte Pizzatomaten
 2 kleine Schalotten
 1 Orange
 Olivenöl, zum Anbraten
 Frischer Majoran, zum Garnieren
 Frischer Oregano, zum Garnieren
 Frischer Thymian, zum Garnieren

Zubereitung

Den Ofen auf Grillfunktion vorheizen.

Für den konfierten Kabeljau Knoblauch abziehen und klein schneiden. Das Olivenöl in einer hohen Pfanne mit Rosmarin und geschnittenem Knoblauch auf 100 Grad Grad erhitzen, vom Herd ziehen und den Kabeljau darin komplett bedeckt glasig konfieren.

Für die Liebstöckelbrösel Panko in einer Pfanne mit Butter goldgelb rösten. Liebstöckel hacken und die Brösel damit abschmecken. Ei trennen und das Eigelb untermischen. Mit Senf abschmecken.



In den letzten fünf Minuten den Kabeljau aus dem Öl nehmen, mit Bröseln belegen und im Ofen bei Grillfunktion goldgelb überkrusten.

Den Kohlrabi schälen und fein hobeln. Mit Salz, Pfeffer, geröstetem Koriander und einer Prise Zucker würzen. Anschließend mit Essig und Rapsöl marinieren.

Für die Garnitur ein Tomatenpüree zubereiten. Dafür Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Zusammen mit Tomatenwürfel auf kleiner Flamme einköcheln lassen. Mit Orangenabrieb abschmecken.

Den konfierten Kabeljau mit Liebstöckelbröseln auf Tellern anrichten und den roh marinierten Kohlrabi dazu geben. Mit dem Tomatenpüree kleine Tupfer dazwischen setzen, mit Gartenkresse, Oregano, Thymian und Majoran garnieren und servieren.