

## | Die Küchenschlacht - Menü am 24. März 2016 | Finalmenü von Mario Kotaska



### **Final-Vorspeise: „Brunnenkresse-Suppe mit Croûtons und Wachtelei“ von Mario Kotaska**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Suppe:*

1 ½ Bund	Brunnenkresse
4	Schalotten
1	Knoblauchzehe
50 ml	Weißwein
300 ml	Geflügelfond
100 ml	Sahne
75 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Croûtons:*

2 Scheiben	Toastbrot
10 g	Butter
20 ml	Sonnenblumenöl
1 Prise	feines Salz

##### *Für das (vorgeschlagene) pochierte Ei:*

4	Wachteleier
20 ml	Essig

#### **Zubereitung**

Für die Suppe Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und ohne Farbe in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig reduzieren. Mit Geflügelfond auffüllen und kräftig aufkochen. Brunnenkresse abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen zupfen. Mit Sahne, Salz und Pfeffer in einem Standmixer fein pürieren und abschmecken. Gegebenenfalls vor dem Servieren nochmals aufschäumen.

Für die Croûtons das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In Butter und Sonnenblumenöl goldgelb rösten. Auf Küchenkreppe abtropfen und leicht salzen.

Für das pochierte Wachtelei dieses vorsichtig in einen Topf mit nicht mehr siedendem, mit einem Schneebesen zum Rotieren gebrachtes, Essigwasser geben und circa eine Minute pochieren.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, das pochierte Ei als Einlage in die Suppe geben, mit fein geschnittener Brunnenkresse und den Croûtons garnieren und servieren.



## **Final-Hauptgang: „Rosa gebratenes Entrecôte mit Blauschimmelspinat und Kartoffelwürfeln“ von Mario Kotaska**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Entrecôtes:*

2	Entrecôtes à 220 g
1 TL	Zucker
4	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
	Fleur de Sel
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Spinat:*

250 g	junger Spinat
2	Kirschtomaten
2	längliche Schalotten
1	Knoblauchzehe
30 g	Blauschimmelkäse
¼ TL	Currypulver
1	Orange
15 ml	trockener Wermut
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Kartoffelwürfel:*

2	mehlig kochende Kartoffeln
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch das Entrecôte waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen auf dem Gitter circa 25 Minuten „rückwärts“ garen (Beim sog. „Rückwärtsgaren“ ist die Idee, das Fleisch erst zu erhitzen und dann kross anzubraten.)

Für die Würfel die Kartoffel in gleichmäßige Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Gut abgetropft in Sonnenblumenöl goldbraun braten und vor dem Servieren auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Spinat Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl hellbraun anbraten. Knoblauch abziehen, fein hacken und mitbraten. Kirschtomaten waschen, trocknen und geviertelt hinzugeben. Mit Curry bestäuben. Von der Orangen einige Zesten reißen und hinzugeben. Mit Wermut ablöschen. Diesen kurz reduzieren lassen und Spinat hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.



Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der Grillpfanne von beiden Seiten kross grillen. Butter zum Fleisch geben und diese mit Thymian, Rosmarin, angedrücktem Knoblauch und Zucker aufschäumen lassen. Fleisch mit der Butter regelmäßig übergießen. Vor dem Aufschneiden mit Fleur de Sel würzen.

Sobald der Spinat zusammenfällt, gehackten Blauschimmelkäse unterheben und durchschwenken.

Das rosa gebratene Entrecôte mit Blauschimmelspinat und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.