

| Die Küchenschlacht - Menü am 17. Februar 2016 | „Thementag Verpackungskünstler“ Mario Kotaska



Verpackungskünstler: „Hähnchenschnitzel in Bier-Thymian-Hülle mit Süßkartoffelsticks und Cocktailsauce“ von Sven Hochstuhl

Rezept für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 kleine Hähnchenschnitzel, à 70 g
200 ml Bier (Pils)
150 g Weizenmehl
2 Eier
250 g Butterschmalz
5 Zweige Zitronenthymian
edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Süßkartoffel-Sticks:

2 Süßkartoffeln
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Rosmarin
Öl, zum Frittieren
edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
grobes Meersalz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Cocktailsauce:

1 Orange
1 EL Chilipaste
1 EL Mayonnaise
1 EL Schmand
2 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Fleisch Eier aufschlagen. Mehl mit Eiern und Bier zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und zehn Minuten quellen lassen. Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Zweige zum Garnieren beiseitelegen. Von den anderen Zweigen Blättchen abstreifen und hacken, unter den Teig rühren.

Hähnchenschnitzel waschen, trocken tupfen und im Teig wenden. In einer Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen. Hähnchenschnitzel darin von jeder Seite vier Minuten braten.



Für die Sticks Süßkartoffeln schälen und in lange Stäbe schneiden, kurz in kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Stäbe in einer Fritteuse kross ausbacken. Mit grobem Meersalz, Pfeffer, Paprikapulver, geschnittenem Schnittlauch und gehacktem Rosmarin bestreuen und gut vermengen.

Für die Cocktailsauce, Chilipaste, frisch geriebene Orangenschale, Mayonnaise und Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Hähnchenschnitzel auf Teller geben, Pommes dazulegen, Cocktailsauce als Dip in einem Gläschen dazustellen und servieren.



Verpackungskünstler: „Maishähnchenbrust im Reisblattmantel mit Erbsenpüree, Möhrengemüse und Zitronenschaum“ von Christian Fuchs

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Maishähnchenbrüste, à 200 g
4 Reisblätter
7 EL Sesamöl
1 Ei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

300 g Erbsen-TK
2 festkochende Kartoffeln
120 ml Gemüsefond
50 g Butter
50 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Möhren:

10 Babymöhren
50 g Butter
1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie
100 ml sprudelndes Mineralwasser
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für den Schaum:

50 ml Weißwein
100 ml Milch
30 ml Sahne
1 Zitrone

Zubereitung

Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Kochtopf Fond zum kochen bringen.

Für das Fleisch Maishähnchenbrust waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen. Hähnchen in Reisblätter wickeln und Enden der Blätter mit Ei verkleben. In einer Pfanne Sesamöl erhitzen und die umwickelte Maishähnchenbrust darin anbraten. Danach in den vorgeheizten Ofen geben und fertig garen.

Für das Püree Kartoffeln schälen, würfeln und gemeinsam mit Erbsen in die Fond geben. Gemeinsam zehn Minuten kochen lassen und anschließend mit dem Pürierstab pürieren. Mit Butter und Sahne cremig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für die Möhren in einer Pfanne Butter erhitzen und Babymöhren dazugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Mineralwasser dazu geben und die Möhren zehn Minuten ziehen lassen. Zuletzt Petersilie hacken und zu den Möhren geben. Vor dem Servieren Möhren mithilfe von Schnittlauch zu kleinen Päckchen schnüren.

Für den Schaum in einem Topf Weißwein stark erhitzen und reduzieren lassen. Zitrone auspressen und Milch, Sahne, Zitronensaft und Abrieb der Zitrone zum Wein geben. Vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Maishähnchen in der Mitte teilen und auf dem Erbsenpüree platzieren. Möhrenpaket und Zitronenschaum dazu anrichten und servieren.



Verpackungskünstler: „Schweinefilet im Mandel-Haselnuss-Mantel mit zweierlei gefüllten Blätterteigtaschen und kalter Kräutersauce“ von Mario Braun

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1	Schweinefilet, à 600 g
250 g	Mandelblättchen
100 g	gehackte Haselnüsse
250 g	Paniermehl
2 EL	Mehl
2	Eier
1 L	Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Blätterteigtaschen:

2 Platten	Blätterteig (25 x 25 cm)
1	Ei

Erste Füllung:

150 g	Champignons
1	rote Paprika
1	Zucchini
1	Fleischtomate
20 g	Oliven
1	rote Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
50 ml	Gemüsefond
½ Bund	Basilikum
½ Bund	Thymian
½ Bund	Rosmarin
½ Bund	Oregano
1 EL	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zweite Füllung:

200 g	Blattspinat
50 g	Pinienkerne, ungesalzen
250 g	Gorgonzola
1 TL	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Für die Sauce:

250 g	Crème fraîche
250 g	Sahne
250 g	Joghurt
1	Limette
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
½ Bund	Basilikum
½ Bund	Thymian
½ Bund	Rosmarin
½ Bund	Oregano
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Schweinefilet Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz scharf anbraten. Mandelblätter mit gemahlene Haselnüssen mischen. Eier aufschlagen und mit Paniermehl vermischen. Schweinefilet zuerst in Mehl wenden, dann mit der Paniermehlmasse bedecken und in der Nussmischung solange wenden, bis das gesamte Schweinefilet bedeckt ist. Öl in einer Pfanne erwärmen und das Schweinefilet darin rund herum goldbraun anbraten.

Für die erste Füllung der Blätterteigtaschen Zwiebeln abziehen und würfeln. Paprika waschen, entkernen und würfeln. Tomate häuten und würfeln. Zucchini, Champignons und Oliven ebenfalls würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erwärmen und alles darin anbraten. Mit etwas Gemüsefond ablöschen. Blätter von Basilikum, Thymian, Rosmarin und Oregano abzupfen und klein hacken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend dazu geben.

Für die zweite Füllung der Blätterteigtaschen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Blattspinat waschen, trocken schleudern und kurz in der Pfanne schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und zu dem Spinat geben. Zuletzt Gorgonzola unterheben.

Ei aufschlagen. Auf je eine Blätterteigplatte eine Füllung geben, Seitenränder mit Ei bepinseln und Ränder übereinander schlagen damit eine Tasche entsteht. Beide Taschen im Backofen 15 Minuten goldgelb backen.

Für die Sauce Blätter von Basilikum, Thymian, Rosmarin und Oregano abzupfen und klein hacken. Sahne, Crème fraîche und Joghurt miteinander vermischen. Knoblauch abziehen und mithilfe einer Presse in das Gemisch geben. Schalotte abziehen, fein würfeln und dazugeben. Alles mit den gehackten Kräutern und Olivenöl vermischen. Mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinefilet im Mandel-Haselnuss-Mantel mit zweierlei gefüllten Blätterteigtaschen auf Teller geben, Sauce daneben anrichten und servieren.



**Verpackungskünstler: „Ei im Hackmantel mit Kartoffelstampf und Schmelzzwiebeln“
von Daniela Guckenberger**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
250 ml Milch
1 Bund Petersilie
2 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Eier im Hackmantel:

250 g gemischtes Hackfleisch
5 Eier, Größe S
1 EL Kapern
1 TL Tomatenmark
2 EL Mehl
1 EL mittelscharfer Senf
1 Brötchen vom Vortag
Butterschmalz, zum Anbraten
Paprikapulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schmelzzwiebeln:

2 Zwiebeln
5 g Butter
Butterschmalz, zum Anbraten

Für die Garnitur:

2 Scheiben Frühstücksspeck

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz bissfest garen.

Für den Kartoffelstampf Butter in einem Topf mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss erwärmen. Gegarte Kartoffeln mit Milch und zerlassener Butter vermengen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Petersilie klein hacken und dazugeben.

Für das Ei im Hackmantel vier Eier acht Minuten kochen. Eine Brötchenhälfte in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken, die andere Hälfte anderweitig verwenden. Hackfleisch, ein Ei, Kapern, Tomatenmark und das ausgedrückte Brötchen vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.



Gekochte Eier abschrecken, pellen, in Mehl wälzen und mit Hack ummanteln. Hackbällchen in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum anbraten und anschließend im Ofen bis zum Anrichten nachziehen lassen.

Für die Schmelzzwiebeln Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer weiteren Pfanne mit Butterschmalz glasig ausbraten. Zum Schluss Butter hinzufügen.

Für die Garnitur Speck in einer Pfanne knusprig ausbacken.

Ei im Hackmantel mit Kartoffelstampf und Schmelzzwiebeln auf Teller geben und servieren.