

| Die Küchenschlacht – Menü am 03. August 2017 | Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Anke Albert

Heilbutt mit Petersilien-Gremolata, Orangen-Paprika-Gemüse und Favabohnen

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Heilbuttfiletts à 150 g, ohne Haut
1 Orange
1 Zitrone
4 Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Pergamentpapierstücke 20x20 cm schneiden. Zitrone und Orange in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, von den äußeren Schalen und Wurzel befreien, und in 6 cm große Stücke schneiden. Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pergamentpapier diagonal falten und je 2 Zitronen- und Orangenscheiben auf die untere Hälfte legen. Fisch darauf platzieren und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Je 1 EL Olivenöl darauf träufeln. Pergamentpapier an den Enden zusammendrehen und den Fisch für ca. 15 Minuten im Ofen garen.

Für die Favabohne:

450 g Favabohnen
4 Scheiben Parmaschinken
1 Zweig Minze
Olivenöl
Eiswasser

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Schinken darauf legen und 10 Minuten kross ausbacken.

Eine Schüssel mit Eiswasser bereit stellen. Bohnen aus der Schale pühlen. Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen 10 Sekunden im siedenden Wasser blanchieren. Bohnen auf einen Durchschlag geben und im Eiswasser abschrecken. Haut von den Bohnen ziehen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Bohnen darin kurz erhitzen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schinken zerbröseln und mit Minze unter die Bohnen geben.

Für die Gremolata:

2 Zitronen (Abrieb)
1 Knoblauchzehe
½ Bund glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen fein hacken. Knoblauch abziehen. Zitronen und Knoblauch reiben. Zitronenabrieb, Knoblauch und Petersilie vermengen und nochmals mit dem Messer hacken.

Für das Orangen-Paprika-Gemüse:

1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Orange (Saft + Zesten)
½ TL edelsüßes Paprikapulver
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Paprika schälen, halbieren, Kengehäuse entfernen und in lange Streifen schneiden. Orange Zesten abreißen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Paprika darin anschwitzen und mit Salz und Paprikapulver würzen. Mit Orangensaft ablöschen und Orangenresten dazugeben.

Utensilien:

Pergamentpapier

Heilbutt mit Petersilien-Gremolata, Orangen-Paprika-Gemüse und Favabohnen auf Tellern anrichten und servieren.



Anke Albert

Mandel-Törtchen mit Ricotta-Blaubeer-Blitzeis

Zutaten für zwei Personen

Für den Muffin:

75 g Blaubeeren
70 g gemahlene Mandeln
35 g Mehl
100 g Butter
1 Zitrone
3 Eier
85 g Puderzucker
1 Prise Salz

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Puderzucker und Mehl in eine Schüssel sieben. Mandeln untermischen. Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß mit einer Gabel leicht anschlagen und unter das Mehl rühren. Butter hinzugeben und kräftig unterrühren, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig in Muffinsilikon-Förmchen geben und 20 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Für das Eis:

300 g gefrorene Blaubeeren
150 g kalten Ricotta
50 g Ahornzucker
100 g Puderzucker

In einer Küchenmaschine die gefrorenen Blaubeeren, Puderzucker, Ahornzucker und sehr kalten Ricotta zu einer Eiscreme mischen und für 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Für die Garnitur:

1 EL Puderzucker
Minze

Utensilien:

Muffinsilikonförmchen

Mandel-Muffin auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, Ricotta-Blaubeer-Eis in ein Schälchen geben und gemeinsam servieren.



Eike Baumgart

Kalbsfilet mit Gorgonzola-Pilz-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet, am Stück
 100 ml trockener Rotwein
 3 EL kalte Butter
 3 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Thymian zugeben und das Fleisch darin unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und warm halten. Bratensatz mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen und kalte Butter einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten in Scheiben schneiden.

Für das Pilz-Risotto:

10 g getrocknete Steinpilze
 150 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 g Risottoreis
 30 g Gorgonzola
 1 EL Butter
 1 EL Butterschmalz
 400 ml Gemüsefond
 100 ml trockener Weißwein
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Champignons putzen, säubern und halbieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Steinpilze ausdrücken und fein hacken. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Champignons darin ca. 3 Minuten unter Wenden anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und bei schwacher Hitze glasig dünsten. Reis zufügen, kurz mit anschwitzen. Steinpilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach Brühe und Wein zugießen, dabei ab und zu umrühren. Nächste Portion Flüssigkeit immer erst zugießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen, fein hacken und mit der Butter unter das fertige Risotto rühren. Risotto vor dem Anrichten mit Gorgonzola bestreuen.

Kalbsfilet mit Pilz-Risotto und Gorgonzola auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Eike Baumgart

Erdbeer-Tiramisu mit Amarettini und Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für die Erdbeeren: Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. Erdbeeren mit dem Likör in einer Pfanne ca. 1 Minuten schmoren und mit Puderzucker bestreuen.
 200 g Erdbeeren
 3 EL Puderzucker
 1 EL Erbeer-Likör

Für die Mascarpone-Creme: Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mascarpone, griechischen Joghurt, Honig und das Mark der Vanilleschote mischen.
 150 g Mascarpone
 150 g Griechischer Joghurt
 1 Vanilleschote
 5 EL flüssiger Honig

Für die Amarettini: Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und grob zerbröseln. Pistazien grob hacken. Erdbeeren, Marscapone-Creme, Amarettini und Pistazien schichtweise in Dessertgläser füllen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen.
 150 g kleine Amarettini
 30 g Pistazien
 2 Stiele Minze

2 Dessertgläser Erdbeer-Tiramisu anrichten, mit Minze garnieren und servieren.



Genevieve Soler

Lammfilet mit Kräuter-Tomaten und Rosmarin Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammfilets:

1 Lammfilet, am Stück 400 g
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und mit Knoblauch und Thymianzweigen aromatisieren. Lammlachse waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in der Pfanne unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten, herausnehmen und auf dem Gitterrost im Ofen für weitere ca. 10 Minuten fertig garen. Fleisch bei geöffneter Ofentür ruhen lassen.

Für die Kräuter-Tomaten

2 große Strauchtomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 Bund Petersilie
 50 g Semmelbrösel
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten halbieren, aushöhlen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Petersilie, Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermengen und in den Tomaten verteilen. Tomaten in eine Auflaufform geben und ca. 15 Minuten von oben überbacken.

Für die Rosmarin-Polenta:

125 g Polenta (Maisgrieß)
 50 g Butter
 125 ml Milch
 125 ml Gemüsefond
 30 g Parmesan
 3 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle

Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und grob hacken. 125 ml Fond und Milch aufkochen. Polenta hineinstreuen und kurz aufkochen. 5 Minuten auf kleinster Flamme quellen lassen. Parmesan grob reiben. Rosmarin, Butter und Parmesan hinzugeben und ca. 10 Minuten quellen lassen. Mit Salz abschmecken.

Lammfilet mit Kräuter-Tomaten und Rosmarin-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.



Genevieve Soler

Karamellierte Pfirsichhälften mit Vanille-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Pfirsichhälften:

- 2 große, weiche Pfirsiche
- 1 Zitrone (Saft)
- 50 ml Orangenlikör (Grand Marnier)
- 100 g Zucker
- 30 g Pistazien

Pfirsiche waschen, halbieren und Stein entfernen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Zucker in einer beschichteten Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit Orangenlikör und Zitronensaft ablöschen. Pfirsichhälften zugeben und kurz darin ziehen lassen.

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und darüber streuen.

Für die Vanille-Sauce:

- 1 Schote Vanille
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL Speisestärke
- 75 g Zucker

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem Messerrücken das Mark herauskratzen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelbe, Zucker, Stärke und Vanillemark in einem Topf vermengen. Mit Milch aufgießen und die Vanilleschote zugeben. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Sauce dickflüssig wird.

Für die Garnitur:

- 3 Erdbeeren
- 2 Stiele Minze

Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Karamellierte Pfirsichhälften mit Vanille-Sauce auf Tellern anrichten, mit Minze und Erdbeeren garnieren und servieren.