

**| Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2017 |**  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



## **Zander im Garnelenmantel mit Erbsen, gebackenen Pfifferlingen und Krustentier-Sauce**

### **Zutaten für zwei Personen**

**Für den Zanderfilet im Garnelenmantel:**  
 2 Zanderfilets a 80 g, grätenfrei  
 4 Garnelen, küchenfertig  
 ½ Zehe Knoblauch  
 1 Zweig Thymian  
 1 EL Olivenöl  
 Gerösteter Koriander, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen abspülen, trocken tupfen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Knoblauch, Salz Pfeffer und Koriander würzen und nochmals hacken. Zanderfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Garnelenfarce bestreichen. Thymian abrausen, und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zander mit Thymian von beiden Seiten 3-4 Minuten sanft anbraten.

**Für die Sauce:**  
 3 Schalotten  
 1 Zehe Knoblauch  
 50 g Butter  
 100 ml Sahne  
 4 cl trockener Weißwein  
 2 cl Cognac  
 200 ml Krustentierfond

Die Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter in einer Pfanne ohne Farbe anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Mit Krustentierfond auffüllen und ebenfalls fast vollständig reduzieren. Mit Sahne auffüllen, mixen, passieren und mit Cognac abschmecken.

**Für das Erbsenpüree:**  
 1 kleine mehligte Kartoffel  
 150 g geschälte Erbsen  
 1 Schalotte  
 50 g Crème fraîche  
 200 ml Geflügelfond  
 2 Zweige Estragon

Die Schalotte abziehen, Kartoffel schälen und beides in Würfel klein schneiden. Estragon abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zur Seite legen. Erbsen mit Kartoffel und Schalotte in Geflügelfond ca. 8 Minuten weich kochen, abgießen und mit Crème fraîche und Estragonblättern pürieren.

**Für die frischen Erbsen:**  
 100 g Erbsenschoten  
 1 Zitrone (Abrieb)  
 20 g Butter

Die Erbsen aus der Schote lösen und in Butter in einer Pfanne weich dünsten. Zitronenschale abreiben und mit Zitronenabrieb abschmecken.

**Für die Pfifferlinge:**  
 80 g Pfifferlinge  
 1 Ei  
 80 g geklärte Butter  
 50 g Mehl  
 50 g Panko

Die Pfifferlinge putzen und würzen. Ei in einem Teller aufschlagen und verquirlen. Panko und Mehl auf zwei separaten Teller geben. Pfifferlinge erst in Mehl, Ei und in Panko wenden. Butter in einem Topf erhitzen und Pfifferlinge goldgelb frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zanderfilet im Garnelenmantel, Erbsen und gebackenen Pfifferlingen auf Tellern anrichten und mit geschäumter Krustentier-Sauce servieren.

**Zusatzbestellungen von Anke:**  
2 Zweige Minze, 2 Zweige  
Petersilie, 1 TL mittelscharfer Senf

Mit der Minze hat Anke das Erbsenpüree verfeinert. Die Petersilie hat sie gehackt und in die Panade der Pfifferlinge eingearbeitet. Hinzu kommt, dass sie zwei Eier aus den Grundzutaten der Küche genommen hat, diese getrennt hat und mit dem Senf sowie  $\frac{1}{4}$  l neutralem Öl zu einer Mayonnaise aufgeschlagen hat und diese unter die Farce gemischt hat.

**Zusatzbestellungen Genevieve:**  
Keine!

Genevieve war mit dem Gericht als solches zufrieden und hatte keinerlei Ergänzungen.

**| Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2017 |**  
**Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Mario Kotaska**

**Tomaten-Brotsalat mit gebratenen Garnelen und Basilikum-Pesto**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Tomaten-Brotsalat:** Den Ofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen.  
 4 Scheiben altes Baguette Baguette in Scheiben schneiden, grob würfeln und für 15 Minuten im Ofen rösten. Tomaten mit einem Kreuz einritzen. Wasser in einem Topf erhitzen  
 4 vollreife Tomaten und Tomaten in das siedende Wasser geben, bis sich die Schale löst.  
 2 rote Zwiebeln und Tomaten herausnehmen, kalt abschrecken und Schale vollständig  
 1 Zehe Knoblauch abziehen. Tomaten vierteln. Zwiebeln abziehen, fein schneiden und unter  
 50 ml dunkler Balsamico (6 Jahre alt) die Tomaten heben. Knoblauch abziehen, pressen, zu den Tomaten geben  
 Olivenöl, zum Abschmecken und alles zusammen mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.  
 Salz, aus der Mühle Unmittelbar vor dem Servieren geröstetes Brot unterheben und mit Olivenöl  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle und Balsamico abschmecken.

**Für die Garnelen:** Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Schmetterlingsschnitt  
 8 Garnelen, küchenfertig einschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen unter  
 Olivenöl, zum Braten Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Pesto:** Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Basilikum abbrausen,  
 1 Knoblauchzehe trockenwedeln und Blätter abzupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett  
 20 g Pinienkerne leicht rösten und Parmesan reiben. Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und  
 20 g Parmesan Basilikum mit Olivenöl mit einem Mixstab fein pürieren. Pesto mit Salz und  
 1 Bund Basilikum Pfeffer würzen.  
 100 ml Olivenöl

**Für die Garnitur:** Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.  
 2 Basilikumzweige

Tomaten-Brot-Salat mit gebratenen Garnelen auf Tellern anrichten, mit Pesto beträufeln, mit Basilikum garnieren und servieren.