

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2022** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Saucen" mit Mario Kotaska**



Tamara Hesselmann

**Involtini von der Scholle mit Muschel-Velouté,
Fenchelschaum, gedünstetem Gemüse und Röstbrot**

Zutaten für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Schollenfilets à ca. 120 g, ohne Haut
1-2 Knoblauchzehen
1 Orange
1 Zitrone
1 Limette
30 g Parmesan
6 Zweige Pfefferminze
6 Zweige Petersilie
30 g Semmelbrösel
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Beträufeln und Einfetten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schollenfilets säubern, mit etwas Zitronensaft beträufeln und salzen. Die gehäutete Seite nach oben auf die Arbeitsfläche legen.

Orange, Zitrone und Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Parmesan reiben. Semmelbrösel mit Orangen-, Zitronen- und Limettenabrieb, Knoblauch, Minze, Petersilie und Parmesan mischen. Brösel-Mischung mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken, gleichmäßig auf den Filets verteilen und andrücken. Von der kurzen Seite her aufrollen und mit Holzspießen fixieren. Röllchen mit Olivenöl beträufeln, in eine ofenfeste Form mit Öl auspinseln und die Röllchen aufrecht hineinsetzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten garen. Die Temperatur im Verlauf reduzieren.



Schollen sind laut WWF nur bedingt zu empfehlen (Stand Juli 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (IV) und Skagerrak (20) (Grundscherbrettnetze, Snurrewaden, Schottische Wadennetze, Elektrokurren)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kattegat, Öresund und westliche Ostsee (21-23), Norwegische See (II) (Grundscherbrettnetze)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (Stellnetze-Kiemennetze)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Ärmelkanal und Südküste Irlands (VIII-g) (Schottische Wadennetze)

Für die Muschel-Velouté:

500 g küchenfertige Miesmuscheln
3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
30 g Butter
150 g Sahne
200 ml Weißwein
200 ml Krustentierfond
50 ml Pastis
3 Zweige Estragon
3 Zweige Kerbel
1-2 TL Currypulver
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
2-3 TL Mehl

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren.

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Hälfte davon in Öl anschwitzen. Mit Zucker und Salz würzen. Estragon und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und einen kleinen Detail für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Kräuter zum Knoblauch und den Schalotten geben. Kurz mit andünsten. Dann die Muscheln dazugeben. Anschließend mit einem Pastis ablöschen, kurz einköcheln lassen und dann den Krustentierfond sowie Weißwein angießen. Alles abgedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und dabei den Sud auffangen. Muscheln beiseitestellen.

Zucker, zum Abschmecken
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die restlichen Schalotten und Knoblauch in Butter andünsten. Currypulver dazugeben dann Mehl einrühren. 1 Minute weiterühren. Muschelsud und Sahne angießen und unter Rühren köcheln lassen bis eine samtig, sämige Sauce entsteht. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit Fond, Wein oder Sahne abschmecken. Restliche, gehackte Kräuter über die Sauce streuen.



Miesmuscheln sind laut WWF idealerweise aus diesem Gebiet zu beziehen (Stand Juli 2022):

- 1. Wahl: Weltweit (Aquakultur: Leinenkultur)
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak/Kattegat (IIIa), Nordsee (IVa) (Wildfang: Mit der Hand gesammelt)

Für den Fenchelschaum:

2 TL Fenchelsamen
 1-2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 Butter, zum Braten
 100 ml Sahne
 100 ml Milch
 100 ml weißer Portwein
 1 Msp. Lecithin
 Öl, zum Braten
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein hacken und in Butter und Öl andünsten. Fenchelsamen sowie eine Prise Salz und eine Prise Zucker hinzugeben. Mit Portwein ablöschen, dann Milch und Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette abschmecken. Aufkochen und dann ziehen lassen. Lecithin dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für das Gemüse:

1 Fenchelknolle mit Grün
 3 Stangen Staudensellerie mit Grün
 1 Stange Lauch
 10 g Butter
 50-100 ml Weißwein
 ½ Bund Kerbel
 4 Zweige Estragon
 Olivenöl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel und Staudensellerie putzen und klein schneiden. Das Grün für die Garnitur beiseitelegen. Das mittlere vom Lauch in Streifen schneiden und gründlich waschen. Fenchel, Sellerie und Lauch in etwas Olivenöl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Sanft dünsten bis das Gemüse bissfest ist. Butter hinzugeben.

Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, hacken und zum Gemüse geben.

Für das Brot:

1 französisches Baguette
 Olivenöl, zum Braten

Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne oder im Backofen goldbraun rösten.

Für die Garnitur:

Selleriegrün (s.o.)
 1-2 Zweige Kerbel
 1-2 Zweige Estragon
 Kleine weiße, essbare Blüten

Kerbel und Estragon abbrausen und trockenwedeln. Gericht mit Kerbel, Estragon, Selleriegrün und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tobias Henrichs

Geschmorter Kohlrabi mit Gudbrandsdalen-Milky-Oolong-Tee-Sauce, Sauerkirsch-Portwein-Reduktion, mariniertem Stangensellerie, Mandeln und Kampot-Pfeffer

Zutaten für zwei Personen

Für den Kohlrabi:

1 großer Kohlrabi
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kohlrabi schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit der Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Wasser in eine kleine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze langsam schmoren. Zwischendurch wenden. Immer wieder etwas Wasser hinzugeben, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Der Kohlrabi braucht ca. 8 Minuten.

Für die Gudbrandsdalen-Milky Oolong-Sauce:

100 g Gudbrandsdalen-Käse
1 Schalotte
100 g kalte Butter + Butter zum Braten
100 ml Sahne
1 EL Milky-Oolong-Tee
250 ml Hühnerfond
100 ml Sherry
10 g Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In etwas Butter karamellisieren lassen. Milky-Oolong-Tee mit 100 ml 85°C heißem Wasser übergießen und 3 Minuten ziehen lassen. Abseihen und beiseitestellen. Käse in Würfel schneiden.

Schalotte mit dem Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Hühnerfond angießen und um die Hälfte einkochen. Sahne mit Stärke verrühren. Tee, Sahne mit Stärke und Käse hinzugeben. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Sauce in einen Standmixer geben und mixen. Restliche, kalte Butter nach und nach untermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauerkirsch-Portwein-Reduktion:

100 ml Sauerkirschsafft
100 ml roter Portwein

Saft und Portwein in einem Topf auf 50 ml reduzieren.

Für die Kirschen:

50 g frische Süßkirschen
20 g getrocknete, ungesüßte
Sauerkirschen
1 EL Ume su

Süßkirschen waschen, entsteinen und vierteln. Sauerkirschen grob hacken. Kirschen mit Ume su marinieren.

Für den Stangensellerie:

50 g Stangensellerie mit Grün
½ Zitrone
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Sellerie waschen, trockenwedeln und in dünne Scheiben schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Sellerie mit Zitronenabrieb, Salz und Zucker marinieren. Grün des Selleries für die Garnitur beiseitelegen.

Für die Garnitur:

50 g Malcona-Mandeln
½ TL fermentierter Kampot-Pfeffer
1 Zweig Zitronenverbene

Mandeln halbieren, Pfeffer grob hacken. Gericht mit Mandeln, Pfeffer und Zitronenverbene garnieren.

In einen vorgewärmten tiefen Teller den Kohlrabi setzen, die Kirschen und den Stangensellerie darauf verteilen und den grob gehackten Pfeffer darauf streuen. Mit Zitronenverbene, Stangensellerieblättern und Mandeln garnieren. Sauce auf die Mandeln geben, etwas von der Reduktion darüber träufeln und servieren.



Simon Skerlan

Hirschmedaillons in dunkler Honig-Wildsauce mit Pfifferlingen und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons und Pfifferlinge:

400 g Hirschmedaillons (ausgelöster Hirschrücken), Zimmertemperatur
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Medaillons etwa eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur bekommen. Medaillons salzen, pfeffern und im Butterschmalz beidseitig ca. 1-2 Minuten scharf anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, einen Deckel auflegen und im warmen Backofen etwas durchziehen lassen.

Für die Honig-Sauce:

2 Schalotten
2 EL kalte Butter
150 ml Wildfond
2 EL Rotwein
2 EL Weißweinessig
2 EL Waldhonig
5 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und klein schneiden. Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Schalotten, Rotwein, Essig und grob zerstoßene Pfefferkörner in eine Pfanne geben, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und alles etwas ausdrücken. Den Sud zurück in die Pfanne geben und um die Hälfte reduzieren lassen.

Dann Wildfond zufügen und das Ganze nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Den Honig begeben, kurz aufkochen, die Hitze stark reduzieren und die kalte Butter stückchenweise unter die Sauce rühren. Sie darf nun nicht mehr kochen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und längs nach halbieren. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Pfifferlinge darin gleichmäßig braten. Herd ausschalten und die Pfifferlinge etwas pfeffern und salzen.

Für die Spätzle:

2 Eier
150 g Mehl
½ TL Salz

Einen Topf mit kochendem Salzwasser aufstellen.

Eier, 60 ml Wasser und Salz mit einem Kochlöffel verrühren, nach und nach das Mehl einarbeiten. Von Hand schlagen, bis der Teig schön glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Bei Bedarf noch etwas mehr Mehl hinzufügen.

Dann den Spätzleteig mit Hilfe eines Spätzlehobels oder mit einem Spätzlebrett und Messer in kochendes Wasser schaben. Nach ca. 2-4 Minuten, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Mario Kotaska



Lamm-Köfte mit Harissa-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Köfte:

200 g Lammhackfleisch
1 Knoblauchzehe
1 Ei
50 g Panko
4 Zweige Blatt Petersilie
1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. rosenscharfes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Aus Lammhackfleisch, geriebenem Knoblauch, gehackter Blatt Petersilie, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Panko, Ei sowie Salz und Pfeffer eine Hackmasse herstellen. Diese leicht flach formen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten markieren.

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 Ei
1 TL Senf
50 g Harissa-Paste
2 Zweige Blatt Petersilie
150 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Ei, Senf, Salz, Zitronensaft und –abrieb in ein schlanke Gefäß geben. Mit Öl aufgießen. Anschließend mit einem Mixstab zuerst auf dem Boden des Gefäßes eine Emulsion erzeugen und erst dann durch langsames nach oben ziehen das restliche Öl mit emulgieren, sodass eine standfeste Mayonnaise entsteht. Mit Harissa und gehackter Blatt Petersilie verfeinern.



Die Konsistenz steuert man durch die Zugabe von Öl: Je mehr Öl hinzugeben wird, desto fester wird die Mayonnaise.

Für die Garnitur:

1 Tomate
¼ Gurke
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
8 Zweige Blatt Petersilie
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Tomate und Gurke waschen. Jeweils die Kerne entfernen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Petersilie, Tomate, Gurke und Zwiebel vermengen und mit Olivenöl marinieren. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Salat mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.