

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juli 2020 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Duroc-Kotelett mit Sauce Choron, roh mariniertem Kohlrabi und Pommes allumettes

Zutaten für zwei Personen

Für das Kotelett:

- 1 Duroc-Doppelkotelett, à ca. 300 g
- 2 Zweige Rosmarin
- Fleur de Sel, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Kotelett waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Grillpfanne zuerst auf der Fettseite, anschließend von beiden Seiten mit schönem Muster grillen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und kurz im ausgetretenem Fett mitgrillen. Fleisch samt Rosmarin im vorgeheizten Backofen schwebend fertigbaren. Die Kerntemperatur sollte 62 Grad nicht überschreiten. Aus dem Ofen nehmen, tranchieren, auf der Schnittfläche mit Fleur de Sel würzen und mit Knochen servieren.

Für die Sauce Choron:

- 2 Schalotten
- 2 Eier
- 150 g Butter
- 2 EL Tomatenmark
- 4 EL weißer Balsamico
- 3 Zweige Basilikum
- 1 Prise Zucker
- 10 schwarze Pfefferkörner
- Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und klein schneiden. Pfefferkörner andrücken.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Stiele abtrennen.

Beiseitelegen. Basilikumblätter fein hacken.

Balsamico, 8 Esslöffel Wasser, zerdrückte Pfefferkörner, Schalotten und Basilikumstiele in einen Topf geben, auf ein Drittel reduzieren und durch ein Haarsieb passieren. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Butter in einem Topf auslassen.

Passierte Reduktion in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad zusammen mit den Eigelben bis zur Bindung schaumig schlagen, dann tröpfchenweise die zerlassene Butter hinzugeben und emulgieren. Vor dem Servieren mit Tomatenmark und fein gehacktem Basilikum verfeinern. Mit Salz und Zucker abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Die Sauce Choron ist von der klassischen Sauce Hollandaise abgeleitet. Wenn Sie beim Aufschlagen der Reduktion mit den Eiern über dem Wasserbad eine „Acht“ schlagen, dann halten Sie die gesamte Flüssigkeit in Bewegung und das Eigelb kann sich nicht so schnell am Rand der Schüssel absetzen und binden.

Für den roh marinierten Kohlrabi:

- 1 mittelgroßer Kohlrabi
- 1 EL weißer Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zweig Koriander
- Zucker, zum Marinieren
- Gerösteter Koriander, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Kohlrabi schälen, vierteln und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Mit Salz, Zucker und geröstetem Koriander marinieren und

schwitzen lassen. Leicht ausdrücken, dann mit Olivenöl und Balsamico

marinieren. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Kohlrabi damit verfeinern und gekühlt servieren.

Für die Pommes allumettes: Kartoffeln schälen, dann dünn hobeln und anschließend exakt in Streichholz große Streifen schneiden. In kaltem Wasser abspülen, sorgfältig abtrocknen und in der 170 Grad heißen Fritteuse goldgelb backen. Auf einem Küchenpapier entfetten und salzen.

Für die Garnitur: Basilikumherzen abtrennen und Gericht damit garnieren.
1 Topf Basilikum

Das tranchierte Kotelett auf dem marinierten Kohlrabi anrichten und mit Sauce Choron umgießen. Pommes allumettes dekorativ anrichten.

Zusatzzutaten von Marie: *Marie röstete die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl an, den Pecorino hobelte sie in dünne Schieben. Mit beiden Zutaten verfeinerte sie den roh marinierten Kohlrabi. Mit dem Paprikapulver würzte sie ihre Pommes allumettes.*
Pinienkerne
Pecorino
Edelsüßes Paprikapulver

Zusatzzutaten von Juliane: *Den Weißwein nutzte Juliane für die Reduktion ihrer Sauce Choron. Den Estragon hackte sie klein und gab ihn zusammen mit dem fein gehackten Basilikum in die Sauce. Thymian verwendete sie zum Aromatisieren des Koteletts.*
150 ml trockener Weißwein
Estragon
Thymian

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juli 2020 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Kirschstreusel mit Schmandeis

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:	Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
1 Zitrone	Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
4 Eigelb	Ausgekratzten Vanilleschoten für die Kirschen beiseitelegen. Milch, Sahne, Glukose und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen.
2 Volleier	Eigelbe, Volleier und Zucker verrühren, dann die aufgekochte Masse aus dem Topf in einem Schwung auf die Masse geben und kräftig durchrühren. Abpassieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Eismasse mit Zitronenabrieb und Schmand zu einer homogenen Masse verrühren.
250 ml Milch	In einer Eismaschine cremig abdrehen und gefroren servieren..
250 ml Sahne	
250 g Schmand	
50 g Glukose	
80 g Zucker	
2 Vanilleschoten	



**PROFI
TIPP**

Sollten Sie keine Eismaschine besitzen, dann können Sie aus dem Schmandeis auch ein leckeres Parfait zaubern. Dafür einfach die gleiche Eismasse anrühren, etwas geschlagene Sahne unterheben, dann die Masse in eine gefriergeeignete Form geben und ins Tiefkühlfach stellen.

Für die Kirschstreusel:	Sauerkirschen auftauen lassen. 50 g Zucker in eine Pfanne geben, schmelzen lassen und Karamell herstellen. Mit Kirschwasser ablöschen und zuvor ausgekratzten Vanilleschoten dazugeben. Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und mit in die Pfanne geben. Sud einreduzieren lassen. Dann die Kirschen hinzugeben, gut schwenken und etwas köcheln lassen. Kirschen in eine Auflaufform geben.
200 g TK-Sauerkirschen	
1 Orange	
30 g Butter	Aus 50 g Zucker, Mehl und zimmerwarmer Butter grobe Streusel herstellen und großzügig über den Kirschen verteilen. Im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.
4 cl Kirschwasser	
100 g Zucker	
50 g Mehl	

Das Eis mit den warmen Streuselkirschen dekorativ anrichten.