

| Die Küchenschlacht - Menü am 6. November 2015 |
„Finalgerichte“ Mario Kotaska



Finalgericht: „Cordon bleu vom Lamm mit Kürbis-Birnen-Chutney und gebratenem Feldsalat“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu vom Lamm:

- 4 Schnitzel aus dem Lamm, à 50 g, leicht plattiert
- 1 Zitrone
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 30 g gehobelter Parmesan
- 1 Ei
- 50 g Panko
- 2 EL Mehl
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Chutney:

- 100 g Hokkaidokürbis
- 1 reife Birne
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL grober Senf
- 1 Zitrone
- 2 EL Zucker
- 20 ml weißer Balsamico
- 50 ml Geflügelfond
- 1 Msp. mildes Curry
- 1 Msp. Piment d'Espelette
- 1 Muskatnuss
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den gebratenen Feldsalat:

- 150 g Feldsalat
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 20 g braune Butter
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle



Zubereitung

Für das Chutney Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Balsamicoessig ablöschen. Kürbis entkernen, in kleine Würfel schneiden und Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Beides mit in die Pfanne geben. Senf unterheben und das Ganze bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Mit Piment d'Espelette, Curry, Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss würzen. Zum Schluss Birne halbieren, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Zitrone waschen, trocknen und etwas von der Schale abreiben. Petersilie fein hacken und alles in die Pfanne geben. Bei Bedarf noch Fond dazugeben, sodass ein schlotziges Chutney entsteht.

Für das Cordon bleu Schnitzel zwischen Folien plattieren und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zwei Schnitzel mit Parmaschinken, Parmesan und nochmals Parmaschinken belegen. Dabei darauf achten, dass der Käse im Parmaschinken eingeschlossen ist. Mit dem zweiten Schnitzel bedecken und gut festdrücken. Aus Mehl, Ei und Panko eine Panierstraße bauen und in dieser Reihenfolge panieren. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Cordon bleus darin goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren Zitrone halbieren, auspressen und einige Spritzer darüber geben.

Für die braune Butter die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Abschließend die durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen.

Für den Feldsalat diesen gründlich waschen und trocken schleudern. Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und alles hineingeben und kurz anziehen lassen. Braune Butter darüber geben und mit Salz und ein wenig Muskatnuss würzen.

Das Cordon bleu vom Lamm mit Kürbis-Birnen-Chutney und gebratenem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Blätterteig-Ananas-Törtchen“ von Julia Bayer

Zutaten für zwei Personen

1 Rolle	Blätterteig
½	Ananas
100 g	Kokosstreusel
50 g	brauner Zucker
100 ml	Sahne
1 Zweig	Minze

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig mit der Tasse zu Kreisen ausstechen. Kreise an den Seiten einschlagen und Kokosstreusel darauf verteilen. Ananas vom Strunk befreien und in Stücke schneiden. Mit dem braunen Zucker überziehen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Sahne in ein hohes Gefäß geben und aufschlagen.

Das Blätterteig-Ananas-Törtchen auf Tellern anrichten, mit der Minze und der Sahne garnieren und servieren.



Final-Dessert: „Weißes Schokoladentörtchen mit Chai-Kardamom-Zwetschgen“ von Petra Vörtler

Zutaten für zwei Personen

Für das weiße Schokoladentörtchen:

100 g	weiße Schokolade
50 g	dunkle Schokolade
25 g	Mehl
30 g	Zucker
1	Ei
2 EL	Mandellikör
	Butter, zum Einfetten

Für die Chai-Kardamom-Zwetschgen:

14	reife Zwetschgen
1 TL	Speisestärke
3 EL	brauner Zucker
20 g	loser Chai-Tee
	Mandellikör, zum Anrühren
	Kardamomkapseln, zum Abschmecken

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Ei aufschlagen, verquirlen, Zucker dazugeben und alles gut verrühren. Nach und nach Mehl unterheben. Wenn alles gut vermengt ist, Mandellikör unterrühren. Nun die geschmolzene Schokolade dazugeben und in die Mitte jeweils ein Stück dunkle Schokolade setzen. Die Förmchen mit Butter einfetten, Masse hinein füllen und alles für circa zwölf Minuten in den Ofen geben.

Zwetschgen putzen, entkernen, zuckern und in einem Topf andünsten. Chai-Tee in einen Teebeutel geben. Zwetschgen mit Chai-Tee ablöschen und weiter kochen, bis sie weich sind. Speisestärke mit etwas Mandellikör anrühren und Zwetschgen damit andicken. Kardamom mörsern und Zwetschgen damit abschmecken.

Das weiße Schokoladentörtchen mit den Chai-Kardamom-Zwetschgen auf Tellern anrichten und servieren.