

| Die Küchenschlacht - Menü am 20. Mai 2015 |
„Hauptgerichte“ Mario Kotaska



Hauptgericht: „Kabeljau mit Curry-Kracker-Kruste, thailändischen Kartoffel-Croûtons und Zitronen-Mangold“ von Robert Glogger

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2	Kabeljau-Fischfilets à 180 Gramm, küchenfertig, ohne Haut
70 g	gesalzene Kracker
2 EL	Butter
1 TL	mildes Currypulver
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Mangold:

500 g	rotstieliger Mangold
1	Zwiebel
1 TL	Mehl
150 ml	Schlagsahne
1	Muskatnuss
1	Zitrone
2 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffel-Croûtons:

2	große festkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
1 EL	heller Sesam
1 EL	Kurkuma
1 EL	Schwarzkümmel
1 TL	Kreuzkümmel
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Kabeljau die Kracker mit einem Esslöffel der Butter und dem Curry in eine Moulinette geben und fein zerkleinern. Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.



Für die Croûtons die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa einmal ein Zentimeter große Würfel schneiden. In eine Schale geben und mit Kurkuma, Kreuzkümmel und Salz würzen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mäßiger Hitze 15 Minuten rundherum knusprig braten. Die Zwiebel abziehen und in sehr dünne Streifen schneiden. Zu den fast fertig gebratenen Kartoffeln geben und zusammen mit dem Schwarzkümmel und Sesam anschwitzen.

Den Fisch in eine mit der restlichen Butter gefettete Auflaufform legen und darauf die Krackerkruste verteilen. Im Ofen im unteren Drittel für 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Für den Mangold die Zwiebel abziehen und fein würfeln In der Zwischenzeit den Mangold putzen. Die Stiele in ein Zentimeter große Stücke, die Blätter in drei Zentimeter breite Streifen schneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Butter in einem weiteren Topf zerlassen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze zwei Minuten dünsten. Mit dem Mehl bestäuben und unter Rühren kurz mitdünsten. Die Schlagsahne mit 50 Millilitern Wasser zugießen und aufkochen.

Die Sauce fünf Minuten kochen und ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas von der Muskatnuss dazureiben. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Sauce damit abschmecken.

Die Mangoldstiele im dem kochenden Salzwasser blanchieren. Anschließend die Blätter zugeben und zwei Minuten mitgaren. Den Mangold abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Zitronensahnesauce mischen. Eine Zitronenhälfte waschen und die Schale abreiben.

Den Mangold auf Tellern anrichten, mit der Zitronenschale bestreuen und mit dem Fisch und den Croûtons servieren.



Hauptgericht: „Geflügelleber-Gulasch mit Kartoffelpüree und Blumenkohl“ von Angelika Kuschinsky

Zutaten für zwei Personen

Für das Geflügellebergulasch:

400 g	Geflügelleber
65 g	Schmalz
1	Zwiebel
1 EL	Mehl
125 ml	Saure Sahne
125 ml	Rotwein
1 TL	getrockneter Majoran
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

4	große, mehligkochende Kartoffeln
1	Muskatnuss
150 ml	Milch
2 Zweige	Petersilie glatt
5 Halme	Schnittlauch, Garnitur
50 g	Butter
	Salz, aus der Mühle

Für die Blumenkohlbeilage:

1	kleinen Blumenkohl
100 g	Butter
50 g	Semmelbrösel
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser gar kochen. Den Blumenkohl in Röschen teilen, waschen und in Salzwasser gar kochen.

Für die Geflügelleber die Leber in Würfel schneiden. In einer Pfanne das Schmalz erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Leber in der Pfanne gemeinsam mit der Zwiebel anbraten. Das Mehl darüber streuen und mit Salz und Majoran abschmecken. Die Saure Sahne untermischen. Die Flüssigkeit einreduzieren lassen, anschließend die Pfanne mit 125 Millilitern heißem Wasser auffüllen und die Leber zugedeckt garen lassen. Abschließend den Rotwein zugießen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln stampfen und etwas Muskatnuss dazureiben. Die Milch und Butter in einem Topf erhitzen und zu dem Brei geben.

Für den Blumenkohl Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin anschwitzen.

Das Gulasch auf Tellern anrichten. Das Kartoffelpüree dazugeben und mit Petersilie und Schnittlauch garnieren. Den Blumenkohl mit den Semmelbröseln bestreuen und servieren.



Hauptgericht: „Heißgeräucherter Lachs aus der Keksdose mit Herzoginkartoffeln und Spinat“ von Christoph Kist

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2	mittelgroße Lachsfilets à 180 Gramm
3 Zweige	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
4 Blätter	Salbei
5 EL	Olivenöl
20 g	gehobelte Mandeln, zum Garnieren
	Räuchermehl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Herzoginkartoffeln:

300 g	mehligkochende Kartoffeln
2	Eier
150 g	Butter
½	Muskatnuss
1 TL	Zimt
	Salz, aus der Mühle

Für den Spinat:

500 g	frischer Spinat
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 cm	Ingwer
1	Zitrone
½	Muskatnuss
1 TL	Chilipulver
1	Chilischote
100 ml	Sahne
50 g	Butter, zum Anbraten
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. In einem Topf mit gesalzenem Wasser die Kartoffeln gar kochen.

Für den Lachs die Rosmarin- und Thymianzweige sowie Salbeiblätter in eine Keksdose aus Aluminium legen, dann zu dreiviertel mit Räuchermehl füllen. Die Alufolie passend einsetzen, sodass sie auf dem Räuchermehl ruht. Den Deckel der Dose vorsichtig mit einem Messer fünf- oder sechsmal durchstechen. Die Lachsfilets kalt waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit dem Olivenöl einreiben und mit der Haut nach unten auf die Alufolie legen. Die Dose mit dem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze acht bis zehn Minuten auf den Herd stellen.



Für die Herzoginkartoffeln die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen und die Eigelbe aufbewahren. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die gepressten Kartoffeln mit 50 Gramm Butter, den Eigelben, Salz und Zimt vermengen. Etwas von der Muskatnuss dazu reiben. Mit 50 Gramm Butter ein Backblech einfetten. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel geben und Rosetten auf das Backblech spritzen. Diese mit der zerlassenen Butter bestreichen. Die Herzoginkartoffeln für etwa zehn Minuten im Backofen goldbraun backen.

Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, in einer Pfanne mit Butter und Öl anschwitzen und den Spinat dazugeben. Den Ingwer schälen und mit in die Pfanne reiben. Etwas Muskatnuss dazu reiben und mit der Sahne, Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Die Chilischote der Länge nach anschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, fein hacken und ebenfalls zur Creme geben. Die Zitrone waschen, etwas von der Schale abreiben und die Creme damit erneut abschmecken.

Den Spinat auf Teller geben, den Lachs dazulegen und die Kartoffeln drumherum drapieren. Abschließend das Ganze mit den Mandeln garnieren und servieren.



Hauptgericht: „Lammlachs mit Pastinakenpüree, Keniabohnen und Lakritzsauce“ von Viktoria Schünemann

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammlachs:

2 Lammlachse à 150g
3 Knoblauchzehen
4 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pastinakenpüree:

150 g Pastinaken
1 Muskatnuss
1 EL Butter
500 ml Milch
20 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Für die Lakritzsauce:

150ml Portwein
150ml Rotwein
1 Schalotte
1 TL Lakritzpulver
1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
50 g kalte Butter
400 ml Lammfond
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Macadamia-Crunch:

60 g geröstete Macadamianüsse
1 Zweig Rosmarin
1 TL Puderzucker
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Außerdem:

150 g Keniabohnen
15 g Butter



Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Den Lammlachs waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Rosmarin abzupfen und aus Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl eine Marinade herstellen. Den

Lammlachs für zehn Minuten in der Marinade ziehen lassen. Danach in etwas Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten und für etwa 20 Minuten im Backofen garen.

Für die Lakritzsauce die Schalotte abziehen, klein würfeln und mit dem Puderzucker, dem Rosmarin und dem Thymian im Topf karamellisieren. Mit Tomatenmark und Lakritzpulver anrösten. Den Portwein zum Ablöschen dazugeben und einkochen lassen. Danach den Rotwein hinzugeben und wieder einkochen lassen. Anschließend langsam den Lammfond dazugießen. Zwischendurch immer wieder einreduzieren lassen. Sobald die Sauce bis auf ein Drittel einreduziert ist, die Flüssigkeit durch ein Sieb geben, sodass eine saubere Sauce entsteht. Die Lakritzsauce salzen, pfeffern und mit der kalten Butter abbinden.

Für das Pastinakenpüree die Pastinaken schälen und kleinschneiden. Die Milch in einem Topf erhitzen und die Pastinakenstückchen darin garen. Die Pastinaken pürieren, sobald sie weich sind. Mit der Sahne, der Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas von der Muskatnuss zum Püree reiben.

Die Keniabohnen in kochendem Salzwasser bissfest garen und in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für den Macadamia-Crunch den Rosmarin abzupfen. Nüsse und Rosmarin in einer Moulinette zerkleinern, mit Puderzucker in einer Pfanne rösten, karamellisieren und zuletzt mit Pfeffer würzen.

Lammrücken mit Pastinakenpüree, Keniabohnen und Lakritzsauce auf einem Teller anrichten und servieren.