

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2023** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



**Gegrilltes Kalbskotelett mit Erbsen auf französische Art,
Crème fraîche und Ballonkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbskoteletts mit Knochen à 250 g
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Thymian
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kotelettes salzen, pfeffern und mit Thymian, Knoblauch und Olivenöl marinieren. Anschließend auf einem Grill beidseitig bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C Grad grillen.

Für die Erbsen:

500 g frische Erbsen in der Schote
 1 Kopfsalat
 50 ml Gemüsefond
 40 g Butter
 1 Prise Zucker
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kopfsalat in Streifen schneiden. Eine braune Butter herstellen. Die Erbsen aus der Schote pulen und in gebräunter Butter anschwitzen. Mit Salz, Zucker und Muskatnuss würzen und mit Gemüsefond ablöschen. Nach ca. 5 Minuten den Kopfsalat unterheben und kurz mitgaren.

Für die Crème fraîche:

75 g Crème fraîche
 1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Crème fraîche leicht aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Für die Ballonkartoffeln:

200 g neue Kartoffeln
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Die Schnittflächen dünn, aber gleichmäßig bis zum Rand salzen und im Backofen 25-30 Minuten backen. Nachdem sich das Salz gelöst hat bildet sich eine Haut, die sich später aufbläht. Wenn die Wölbung stattgefunden hat brauchen die Kartoffeln noch ein wenig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Julia:

Chilischote
 Salbei

Die Chilischote gab Julia kleingehackt zur Crème fraîche und Salbei zum Fleisch.

Zusatzzutaten von Gabi:

Basilikum
 Petersilie
 Schalotte

Gabi verwendete die Schalotte und Petersilie für die Erbsen nach französischer Art und das Basilikum gab sie kleingehackt zur Crème fraîche.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2023 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Geeistes Erbsen-Minz-Süppchen mit Riesengarnelen

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g gepulte frische Erbsen
2 neue Kartoffeln
2 Schalotten
100 g Crème fraîche
500 ml Gemüsefond
4 Zweige Minze
1 Prise Zucker
Muskatnuss, zum Reiben
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotten abziehen, klein schneiden und zusammen mit den gepulsten Erbsen und Kartoffeln in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zucker würzen. Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin weichköcheln. Mit Crème fraîche und Minzblättern nach Geschmack fein pürieren. Suppe passieren und in einem Eiswasserbad abkühlen lassen.



**PROFI
TIPP**

Nehmen Sie unbedingt Eiswürfel und Eiswasser zusammen zum Runterkühlen. Nur Eiswürfel bringen meist nichts.

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen 8/12er, ohne Kopf und Schale
4 Zehen junger Knoblauch
Olivenöl, zum Anbraten

Riesengarnelen würfeln. Knoblauch abziehen und reiben und zusammen mit Garnelen in Olivenöl kurz und knackig garen. Wer möchte, kann die Garnelenwürfel auf Holzspieße aufspießen und auf die kalte Suppe legen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Minze in Julienne schneiden und als Einlage in der Suppe servieren.

Das Gericht in tiefen Tellern oder Gläsern anrichten und servieren.