

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 06. September 2019 ▪
Finalgericht mit Mario Kotaska



Cordon bleu vom Lamm mit Pfifferling-Bohnen-Cassolette und Bäckerin-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

300 g parierter Lammrücken (ohne Knochen und Sehnen)
2 Scheiben Parmaschinken
20 g Taleggio
1 Ei
50 g Mehl
100 g Panko
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und in vier kleine Medaillons schneiden. Fleisch zwischen Klarsichtfolie vorsichtig zu dünnen Schnitzelchen plattieren. Mit etwas Salz würzen und zwei der Schnitzel mit Parmaschinken belegen. Taleggio mittig darauf platzieren und jeweils ein Schnitzel obendrauf legen. Den Rand besonders fest zusammendrücken.

Schnitzel in Mehl, verquirltem Ei und Panko panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Backofen rosa ruhen lassen.

Für das Pfifferling-Bohnen-Cassolette:

150 g breite Bohnen
100 g Keniabohnen
50 g dicke Bohnen
½ Bund Bohnenkraut
100 g kleine Pfifferlinge
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
20 g getrocknete Tomaten
20 g Butter
100 ml heller Kalbsfond
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Breite Bohnen und Keniabohnen klein schneiden. Dicke Bohnen aus der Schale lösen und das Häutchen entfernen. Die Bohnen getrennt nach Sorte in reichlich Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Knoblauch abziehen und in feinste Würfelchen schneiden. Beides in einer Pfanne mit 10 g Butter hellbraun anschwitzen und mit einem Schuss Kalbsfond ablöschen. Getrocknete Tomaten grob hacken, zur Sauce geben und leicht einreduzieren lassen. Danach die blanchierten Bohnen zugeben und mit der restlichen Butter und restlichem Fond zu einem schlotzigen Cassolette einkochen.

Die Pfifferlinge putzen, in Olivenöl scharf anbraten und zum Schluss dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.



Die dicken Bohnen lassen sich leichter enthäuten, wenn man sie zuvor für einige Minuten in kochendes Wasser gibt und anschließend in kaltem Wasser abschreckt.

Für die Kartoffeln: Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

6 vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Schalotte
20 g Butter
100 g Parmesan
100 ml heller Lammfond

Kartoffeln schälen, längs halbieren und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und in eine mit Butter eingestrichene, ofenfeste Form dekorativ einsetzen. Mit Fond untergießen und im vorgeheizten Ofen unbedeckt garen. Währenddessen Parmesan reiben und restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Kartoffeln im Ofen kurz vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und goldgelb werden lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, dabei die Kartoffeln a part servieren.

Zusatzzutaten von Claudia:

1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 EL weiße
Bohnen aus der Dose

Als vierte Bohnensorte wählte Claudia die weißen Bohnen und gab sie mit in ihr Cassolette. Thymian nutze sie zum Aromatisieren des Eintopfes; Rosmarin gab Claudia fein gehackt unter die Panko-Brösel und verlieh der Panade so etwas Raffinesse.

Zusatzzutaten von Sarah:

1 EL schwarze Oliven (entsteint)

Die Oliven gab Sarah klein geschnitten mit in ihr Cassolette und verlieh dem Eintopf so eine feine Würze.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. September 2019 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Marios Kleinigkeit: Mediterrane Zucchini-Plätzchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Plätzchen: Zucchini waschen, von den Enden befreien und auf einer Küchenreibe grob reiben. Knoblauch abziehen und ebenfalls reiben. Geriebene Zucchini mit Chiasamen in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 10 Minuten Zucchini-Chiasamen-Mischung leicht auspressen, geriebenen Knoblauch hinzugeben und alles mit verquirltem Ei vermengen. Zusammen mit zerbröseltem Fetakäse eine Art Reibekuchenteig herstellen und diesen in 2 EL Rapsöl von beiden Seiten als kleine Plätzchen goldgelb ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 Zucchini
1 kleine Knoblauchzehe
20 g Fetakäse
2 Eier
1 EL Chiasamen
2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat: Die Tomaten waschen, fein reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein reiben und beides zu den Tomaten geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten und Basilikum zusammen mit dem zerbröselten Fetakäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Topping auf den Zucchini-Plätzchen servieren.

2 vollreife Tomaten
1 kleine rote Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
80 g Fetakäse
8 Basilikumblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.