

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. April 2024** ▪
Tagesmotto „Runde Sache“ mit Mario Kotaska



Rabea Stolp

Quarkbällchen mit Ananas-Kokos-Füllung, Joghurt-Limetten-Eis und gegrillter Ananas

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

2 Limetten, Saft & Abrieb
 300 ml Sahne
 525 g Vollmilchjoghurt
 120 g Puderzucker

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Sahne kurz aufschlagen und dann mit Joghurt und Puderzucker vermengen. Beide Limetten heiß abwaschen und Schale abreiben. Eine Limette auspressen und Saft mit in den Sahne-Joghurt geben. Masse in die Eismaschine füllen und etwa 25 Minuten gefrieren lassen.

Für die Quarkbällchen:

2 Eier, Gr. M
 50 ml Mineralwasser
 250 g Magerquark
 50 ml Mineralwasser
 300 g Mehl + Mehl, zum Arbeiten
 2 TL Backpulver
 30 g Stärke
 125 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 Puderzucker, zum Wälzen
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 1 Prise Salz

Eier, Zucker und Salz schaumig rühren. Anschließend den Quark unterheben. Mehl, Stärke, Backpulver und Vanillezucker miteinander vermengen und zu der Quarkmasse geben. Mineralwasser hinzufügen. Mit dem Rührgerät zu einem Teig rühren.

Den Teig mit einem Esslöffel abstechen und mit bemehlten Händen zu Kugeln rollen. Bällchen im heißen Öl etwa 3-5 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die gegrillte Ananas:

1 Ananas
 2 TL Puderzucker
 1 TL Zimt

Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Puderzucker mit Zimt vermischen. Zwei Ananasscheiben darin wenden und dann in einer Grillpfanne von beiden Seiten grillen. Restliche Ananas für die Quarkbällchenfüllung verwenden.

Für die Füllung:

50 g Ananas
 25 g Kokosraspeln
 3 cl Kokoslikör
 100 ml Ananassaft
 Speisestärke, zum Binden

Ananas mit Kokosraspeln und Ananassaft mit einem Pürierstab fein pürieren. Entstandenes Püree aufkochen, Kokoslikör hinzufügen und mit Stärke abbinden. Quarkbällchen mit der Masse füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Wellmann

Panierte Lammhackbällchen mit Tomaten-Gemüse-Sauce, Basmati und Koriander-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Lamm-Hackbällchen:

300 g Lammhackfleisch
 2 Eier
 50 ml Milch
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 EL Semmelbrösel
 100 g Panko
 50 g Mehl
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Petersilie hacken. Lammhackfleisch mit einem Ei, Milch, Petersilie, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermengen. Dann kleine, walnussgroße Kugeln daraus formen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße aufbauen und Hackbällchen darin panieren. Anschließend in einer Fritteuse goldbraun frittieren.

Für die Tomatensauce:

400 g Tomaten
 1 kleine rote Chilischote
 2 Knoblauchzehen
 4 cm Ingwer
 2 Msp. Kreuzkümmel
 2 Msp. Kurkuma
 2 Prisen Zimt
 2 Msp. Schwarzkümmel
 1 TL Salz
 2 Prisen schwarzer Pfeffer

Tomaten waschen und vierteln. Chilischote längs halbieren. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Alles zusammen mit Kreuzkümmel, Kurkuma, Zimt, Schwarzkümmel, Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben und aufmixen.

Für das Gemüse:

1 Paprikaschote
 1 Möhre
 1 rote Zwiebel
 1 TL Tomatenmark
 Speisestärke, zum Binden
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Zwiebel abziehen und Möhre schälen. Beides fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit der zuvor hergestellten Tomatensauce ablöschen. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein würfeln. Mit in die Sauce geben. Solange köcheln, bis das Gemüse gar ist. Mit Stärke abbinden.

Für den Basmati:

200 g Basmati
 1 TL Salz

Basmati in etwa 300 ml Wasser mit Salz aufkochen, dann Hitze reduzieren und ziehen lassen, bis er gar ist.

Für den Koriander-Joghurt:

100 g griechischer Joghurt
 1 Bund Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander fein hacken und mit Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mirjam Stuckas

Blutwurstpraline mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree, Sauerkrautplätzchen und karamellisiertem Apfel

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurstpraline:

100 g Thüringer Blutwurst am Stück
 1 Schalotte
 1 Ei
 2 EL Sahne
 Butter, zum Braten
 1 ½ TL mittelscharfer Senf
 Gerebelter Majoran, zum Würzen
 Muskatnuss, zum Reiben
 100 g Panko
 Sonnenblumenöl, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalotte darin andünsten. Blutwurst pellen, in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und gedünstete Schalotte hinzugeben. Mit Sahne, Ei und Senf vermengen und mit Majoran, Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Aus der Masse runde Pralinen formen und in Panko wälzen.

Reichlich Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pralinen darin ausbacken. Bis zum Servieren warmstellen.

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 80 g kalte Butter
 80 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und aus der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen.

Kartoffeln stampfen, kalte Butter und Milch hinzugeben und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Muskat würzen. Nach Geschmack mit Milch die Konsistenz verfeinern.

Für die Rotweinsauce:

200 g Suppenknochen vom Rind
 1 große Möhre
 ¼ Knollensellerie
 ½ Stange Lauch
 1 kleine Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 100 g kalte Butter
 200 ml halbtrockener Rotwein
 200 ml Rinderfond
 3 EL Tomatenmark
 2 Lorbeerblätter
 3 Zweige krause Petersilie
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
 10 schwarze Pfefferkörner
 1 Prise Zucker
 1 EL Mehl
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Suppengrün putzen, ggf. schälen und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und alles zusammen mit den Knochen stark anbraten. Es sollen kräftige Röstaromen entstehen.

Tomatenmark kurz mitbraten und alles mit etwas Zucker und Mehl bestreuen. Mit Rotwein ablöschen, Lorbeer, Petersilie, Thymian, Rosmarin und Pfeffer hinzugeben und einkochen lassen. Anschließend mit Fond ablöschen. Solange köcheln lassen bis der gewünschte Saucengeschmack erreicht ist.

Die Sauce durch ein Sieb geben, auffangen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika abschmecken. Sauce mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Sauerkrautplätzchen:

100 g Sauerkraut
1 Zwiebel
1 Ei
50 g mittelalter Gouda
100 ml Sahne
2 EL Butterschmalz
1 EL Aprikosenmarmelade
Zucker, zum Abschmecken
1 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer, Pfeffer aus der Mühle

Ei trennen, Eigelb auffangen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und Sauerkraut und Zwiebel darin dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Sauerkraut mit geriebenem Gouda, Eigelb und Mehl vermengen. Aus der Masse kleine Plätzchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen backen bis sie goldbraun sind.

Für die karamellisierten Äpfel:

1 Apfel, Elstar
2 EL Butter
1 Zweig Thymian
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel in feine Spalten schneiden und entkernen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Thymian und Apfelspalten hinzugeben. Kurz anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymianzweig entfernen.

Für die Garnitur:

2 EL gehackte Haselnüsse

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit gehackten Haselnüssen garnieren und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. April 2024** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Kichererbsenbällchen mit Paprika-Minz-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Kichererbsenbällchen:

125 g Kichererbsen, aus der Dose
 1 kleine rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige glatte Petersilie
 2 Zweige Koriander
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1 TL gemahlener Koriander
 ½ TL gemahlener Kurkuma
 100 g Mehl
 1 TL Backpulver
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 175 Grad vorheizen.

Kichererbsen abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden. Petersilie und Koriander grob zerkleinern. Alles zusammen mit Kurkuma und gemahlenem Koriander und Kreuzkümmel in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Paste pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Während des Mixens löffelweise Mehl dazu geben und unterrühren bis die Masse fester wird. Zuletzt das Backpulver einarbeiten. Sollte der Teig zu feucht sein mit etwas zusätzlichem Mehl nachsteuern. Zwischen den Händen zu kleinen, runden Bällchen formen und in der Fritteuse goldbraun und knusprig ausbacken. Vor dem Servieren auf Küchenpapier entfetten.

Für den Paprika-Minz-Joghurt:

½ rote Paprikaschote
 ½ gelbe Paprikaschote
 100 ml Joghurt, 10% Fett
 50 g Ajvar
 4 Zweige Minze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt zusammen mit Ajvar glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Teil der gehackten Minze abschmecken. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und mit Hilfe eines Austechers kleine Kreise ausstechen. Aus großen Minzblättern ebenso und mit beidem den Joghurt garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.