

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2022 ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Medaillon vom Maibock mit Orangen-Hollandaise und Spargelragout im Kräuterpfannkuchen**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Fleisch:**

4 Maibockmedaillons aus dem Filet oder Rücken, ca. 80 g  
 2 Zweige Rosmarin  
 10 Wacholderbeeren  
 2 Kardamomkapseln  
 1 EL Butter  
 1 EL Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kardamom, Wacholder und Rosmarin sehr fein mörsern und damit die gesalzenen und gepfefferten Medaillons einreiben. Im vorgeheizten Ofen auf einem Gitter bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad rosa garen. Unmittelbar vor dem Servieren in aufgeschäumter Öl-Butter-Mischung nachbraten.

**Für die Orangen-Hollandaise:**

1 kleine Schalotte  
 1 Orange, davon Abrieb  
 2 Eier  
 100 g Butter  
 80 ml Orangensaft  
 1 EL Estragonessig  
 Frischer Kerbel, nach Geschmack  
 1 Nelke  
 1 Lorbeerblatt  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Butter in einen Topf geben und langsam bräunen. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Schalotte abziehen und klein schneiden. Orangensaft zusammen mit klein geschnittener Schalotte, Estragonessig, Nelke und Lorbeerblatt einreduzieren, dann in einen Anschlagkessel abpassieren. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit in den Schlagkessel geben, über einem Wasserbad schaumig schlagen und mit brauner Butter emulgieren. Mit Orangenabrieb, gehacktem Kerbel sowie Salz und Zucker abschmecken.

**Für den Pfannkuchen:**

1 Ei  
 75 ml Milch  
 75 g Mehl  
 75 ml Mineralwasser, sprudelig  
 2 EL gehackte Blattpetersilie  
 1 EL feine Schnittlauchröllchen  
 1 EL Sonnenblumenöl

Mehl sieben. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Aus Mehl, Milch, Mineralwasser, Ei und den gehackten Kräutern einen Pfannkuchenteig herstellen und kurz quellen lassen. In wenig Öl dünne, crêpesartige Pfannkuchen ausbacken und bis zum Füllen warm halten.

**Für das Spargelragout:** Butter in einen Topf geben und langsam bräunen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel, den weißen Spargel vollständig schälen. In gesalzenem Wasser bissfest garen und in brauner Butter schwenken. In Kräuterpfankuchen einschlagen und mit Orangen-Hollandaise nappieren.  
2 Stangen weißer Spargel  
2 Stangen grüner Spargel  
20 g Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Maximilian:** *Maximilian verwendete keine zusätzlichen Zutaten.  
keine*

**Zusatzzutaten von Jürgen:** *Jürgen nutzte die Minze und den Estragon zum Aromatisieren des  
Fleisches.  
Minze  
Estragon*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2022 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Spargelpfannkuchen mit Spargelsalat

#### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Pfannkuchen und Salat:

- 500 g grüner Spargel
- 4 Kirschtomaten
- 2 Blätter roter Radicchio
- 3 Eier
- 50 g Parmesan
- 100 ml Milch
- 20 g Pinienkerne
- 2 EL geröstetes Haselnussöl
- 1 EL weißer Balsamico
- 1 TL grober Senf
- 4 Zweige Kerbel
- 100 g Mehl
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Eiswürfel

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Parmesan reiben. Aus Mehl, Milch, geriebenem Parmesan und Eiern eine halbflüssigen Pfannkuchenteig herstellen und diesen ca. 10 Minuten quellen lassen.

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, anschließend die Köpfchen kurz abschneiden, in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die verbliebenen Stangen mit einem Sparschäler immer weiter schälen, sodass eine Art Spargelnudel entsteht. Leicht ansalzen und Wasser ziehen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tomaten vierteln. Radicchio in feine Streifen schneiden. Pinienkerne, Tomaten und Radicchio zu den Spargelnudeln geben.

Sonnenblumenöl in eine mittlere Pfanne geben und den Teig darin angehen lassen. Spargelspitzen dekorativ darauf verteilen. Deckel auflegen und den Pfannkuchen stocken lassen, dann wenden und auf der anderen Seite fertig braten.

Die marinierten Spargelnudeln mit Senf, Balsamico und Haselnussöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dekorativ aufgedreht auf dem Pfannkuchen anrichten. Mit gezupftem Kerbel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.