

| Die Küchenschlacht - Menü am 16. Januar 2015 |
„Finalgerichte“ Mario Kotaska



Finalgericht: „Krosser Wolfsbarsch mit Garnelen und Lauch“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

2 Wolfsbarschfilets, von großen Tieren, mit Haut
2 Zweige Thymian
1 Knolle Knoblauch
1 EL Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelen:

6 Seawater-Garnelen, ohne Kopf, 8/12er
2 Bund Frühlingslauch
20 g Wintertrüffel, aus dem Perigord
1 Muskatnuss
Olivenöl, zum Anbraten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

100 ml trockener Weißwein
50 ml Wermut
20 ml Cognac
100 ml Geflügelfond
4 Schalotten
100 g Schältomaten, aus der Dose
50 g Butter
50 ml Sahne
½ Bund Basilikum
½ Bund Estragon
2 Zweige Thymian
2 Sternanis
1 TL Korianderkörner

Außerdem:

200 g frische helle Tagliatelle



Zubereitung

Zunächst die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Die Basilikum-, Estragon- und Thymianblätter von den Stängeln zupfen und die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Garnelenschalen in Olivenöl anrösten und mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen und reduzieren. Anschließend mit Geflügelfond und den Dosentomaten auffüllen.

Zusammen mit Basilikum, Schalotten, Estragon, Thymian, Sternanis, Korianderkörnern und Knoblauch so die Sauce kochen. Anschließend passieren und mit Butter und Sahne aufmixen.

Den Lauch in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz, Zucker und Muskatnuss marinieren. Den Trüffel fein würfeln. Anschließend Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin bissfest garen. Die Lauchstücke in etwas Butter andünsten. Dann die Garnelen fein würfeln und in Olivenöl ohne Farbe anbraten. Die Garnelen mit dem Lauch vermengen und zum Schluss die Trüffelwürfelchen Alles zusammen mit einem Schuss der Sauce vermengen.

Den Wolfsbarsch mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und die Hautseite leicht mehlieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Wolfsbarsch auf der Hautseite kross braten. Die Knoblauchknolle halbieren und auf der Schnittfläche zusammen mit Thymianzweigen und der Butter in die Pfanne geben, um den Wolfsbarsch zu aromatisieren.

Zuletzt die restliche Sauce mit einem Stabmixer aufmixen und den Wolfsbarsch mit dem Garnelen-Lauch-Gemüse und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Himbeergratin“ von Paul Woelky

Zutaten für zwei Personen

150 g	TK-Himbeeren
200 g	Sour Cream
50 g	brauner Rohrzucker
1	Vanilleschote
	Zucker, zum Abschmecken

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte des Marks auskratzen. Die Sour Cream mit dem Vanillemark abschmecken und je nach Geschmack mit etwas Zucker süßen. Anschließend die Sour Cream gemeinsam mit den Himbeeren in kleine Auflaufförmchen schichten. Gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen im Backofen für etwa sechs bis acht Minuten backen, bis der braune Zucker karamellisiert ist. Anschließend etwas abkühlen lassen und im Backförmchen servieren.



Final-Dessert: „Mokka-Tiramisu“ von Lars Putensen

Zutaten für zwei Personen

125 g	Mascarpone
75 g	Vollmilchjoghurt
20 ml	kalter Espresso
50 ml	Orangensaft
2 EL	Orangenlikör
40 g	Cantuccini
1 EL	Kakaopulver
30 g	Zucker

Zubereitung

Die Mascarpone mit dem Joghurt, einem Esslöffel Zucker und dem Espresso zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend den Orangensaft mit dem Orangenlikör vermischen, die Cantuccini grob zerbrechen und in zwei Gläser verteilen. Die Cantuccini mit der Orangensaftmischung betröpfeln. Zuletzt die Mascarponecreme darüber verteilen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.