

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2022 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Saucen" mit Mario Kotaska



Tobias Henrichs

**Geschmorter Kohlrabi mit Gudbrandsdalen-Milky-Oolong-Tee-Sauce, Sauerkirsch-Portwein-Reduktion, mariniertem Stangensellerie, Mandeln und Kampot-Pfeffer**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kohlrabi:**

1 großer Kohlrabi  
100 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kohlrabi schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit der Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Wasser in eine kleine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze langsam schmoren. Zwischendurch wenden. Immer wieder etwas Wasser hinzugeben, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Der Kohlrabi braucht ca. 8 Minuten.

**Für die Gudbrandsdalen-Milky Oolong-Sauce:**

100 g Gudbrandsdalen-Käse  
1 Schalotte  
100 g kalte Butter + Butter zum Braten  
100 ml Sahne  
1 EL Milky-Oolong-Tee  
250 ml Hühnerfond  
100 ml Sherry  
10 g Speisestärke  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In etwas Butter karamellisieren lassen. Milky-Oolong-Tee mit 100 ml 85°C heißem Wasser übergießen und 3 Minuten ziehen lassen. Abseihen und beiseitestellen. Käse in Würfel schneiden.

Schalotte mit dem Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Hühnerfond angießen und um die Hälfte einkochen. Sahne mit Stärke verrühren. Tee, Sahne mit Stärke und Käse hinzugeben. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Sauce in einen Standmixer geben und mixen. Restliche, kalte Butter nach und nach untermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sauerkirsch-Portwein-Reduktion:**

100 ml Sauerkirchschaft  
100 ml roter Portwein

Saft und Portwein in einem Topf auf 50 ml reduzieren.

**Für die Kirschen:**

50 g frische Süßkirschen  
20 g getrocknete, ungesüßte Sauerkirschen  
1 EL Ume su

Süßkirschen waschen, entsteinen und vierteln. Sauerkirschen grob hacken. Kirschen mit Ume su marinieren.

**Für den Stangensellerie:**

50 g Stangensellerie mit Grün  
½ Zitrone  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle

Sellerie waschen, trockenwedeln und in dünne Scheiben schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Sellerie mit Zitronenabrieb, Salz und Zucker marinieren. Grün des Selleries für die Garnitur beiseitelegen.

**Für die Garnitur:** Mandeln halbieren, Pfeffer grob hacken. Gericht mit Mandeln, Pfeffer und Zitronenverbene garnieren.  
50 g Malcona-Mandeln  
½ TL fermentierter Kampot-Pfeffer  
1 Zweig Zitronenverbene

In einen vorgewärmten tiefen Teller den Kohlrabi setzen, die Kirschen und den Stangensellerie darauf verteilen und den grob gehackten Pfeffer darauf streuen. Mit Zitronenverbene, Stangensellerieblättern und Mandeln garnieren. Sauce auf die Mandeln geben, etwas von der Reduktion darüber träufeln und servieren.