

| Die Küchenschlacht - Menü am 01. Oktober 2015 | „Hauptgänge & Desserts“ Mario Kotaska



Hauptgang: „Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Portweinrahm“ von Lutz Girschik

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

375 g Kalbsleber
2 EL Mehl
3 EL Butterschmalz
½ Bund Kerbel
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

4 mehligkochende Kartoffeln
¼ Sahne
125 g Butter
Muskat, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Portweinrahm:

3 Schalotten
250 ml Portwein
250 g Creme double
2 TL Zitronensaft
½ TL getrockneter Majoran
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und von Häutchen und Sehnen befreien, Anschließend in fingerdicke Streifen schneiden. Die Leber in Mehl wenden.

Das Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen und die Leber darin kräftig anbraten. Herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen.

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Schalottenwürfel in dem Bratfett glasig dünsten. Mit dem Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Creme double unterrühren und in der offenen Pfanne köcheln, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Zitronensaft abschmecken.



Die Leber dazu geben und in der Sauce erwärmen.

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Mit Sahne, Butter, Salz und Muskat stampfen und abschmecken.

Kerbel von den Stielen befreien und vor dem Servieren zu der Leber mischen.

Die Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Portweinrahm auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Mousse au Chocolat“ von Lutz Girschik

Zutaten für zwei Personen

| | |
|--------|-----------------------|
| 100 g | Zartbitter-Schokolade |
| 90 ml | Wasser |
| 200 ml | Schlagsahne |
| 4 | Erdbeeren |

Zubereitung

Eine Metallschüssel mit Eiswürfeln füllen.

Die Schokolade hacken und zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Ab und zu umrühren.

Sobald die Schokolade geschmolzen ist, wird sie in eine Metallschüssel umgefüllt. Die Metallschüssel über die Eiswürfel halten und die Schokolade kräftig aufschlagen.

Anschließend die Schokoladencreme in Dessertgläser füllen und im Kühlschrank kühlen.

Die Sahne steif schlagen.

Die Mousse au Chocolat mit der Sahne und den Erdbeeren garnieren und servieren.



Hauptgang: „Schweinemedallions mit Champignons, grünen Bohnen und Kirschtomaten“ von Muriel Liegeois

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

250 g Schweinefilet
10 g Butter
50 ml Kalbsfond
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Champignons:

400 g Champignons
2 Schalotten
40 g Butter
3 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin
200 ml Weißwein.
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kirschtomaten und die Bohnen:

1 Rispe Kirschtomaten
200 g grüne Bohnen
1 Schalotte
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Champignons klein schneiden. Die Schalotte abziehen und würfeln. Beides in Butter anbraten und die Petersilie dazu geben. Mit dem Weißwein ablöschen, salzen, pfeffern und einkochen lassen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin anbraten. Mit dem Fond ablöschen.

Die Kirschtomaten an der Rispe in den Backofen geben.

Die Bohnen putzen und im Dampfgarer bissfest garen.

Das Schweinemedallions mit Champignons, grünen Bohnen und Kirschtomaten auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Kirsch-Crumble“, von Muriel Liegeois

Zutaten für zwei Personen

Für den Crumble:

| | |
|------|----------------------|
| 30 g | Mehl |
| 30 g | Zucker |
| 35 g | Butter |
| 1 TL | Zimt |
| 1 TL | gemahlene Mandeln |
| 1 TL | gemahlene Haselnüsse |

Für die Kirschen:

| | |
|-------|--------------------|
| 250 g | Kirschen, entkernt |
| 10 g | Butter |
| 2 TL | Zucker |
| 20 ml | Kirschlikör |

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl mit der Butter, dem Zucker, dem Zimt, die Mandeln und die Haselnüsse zu einem Teig vermengen. Den Teig auf einem Backpapier bröselig verteilen und im Backofen 20 Minuten backen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Kirschen dazu geben. Den Zucker darüber streuen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend den Kirschlikör dazu geben und flambieren.

Beides in Gläser schichten und servieren.



Hauptgang: „Gefüllte Dorade mit Grillgemüse“, von Daniel Kaddatz

Zutaten für zwei Personen

Für das gefüllte Doradenfilet:

| | |
|----------|----------------------------------|
| 1 | Dorade, im Ganzen |
| 1 Knolle | Knoblauch |
| 1 | Zitrone |
| 1 Bund | Zitronenthymian |
| 2 EL | Olivenöl |
| | Fleur de Sel |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Für das Grillgemüse:

| | |
|-------|----------------------------------|
| 400 g | Auberginen |
| 400 g | Zucchini |
| 200 g | Kirschtomaten |
| 4 EL | Olivenöl |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für das Grillgemüse die Aubergine und die Zucchini putzen, waschen, trocken tupfen und in längliche Scheiben schneiden. Mit vier Esslöffeln Öl vermengen, gut salzen und pfeffern. Das Gemüse portionsweise in einer großen Grillpfanne bissfest grillen, zwischendurch wenden und anschließend auf einem Backblech verteilen.

Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Die Doraden waschen, trocken tupfen und die Flossen mit einer Schere abschneiden. Den Fisch leicht salzen und mit je zwei Zweigen Zitronenthymian, dem Knoblauch und einer Zitronenscheibe füllen.

Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den restlichen Thymianzweigen zwischen dem Grillgemüse verteilen. Die Dorade darauf legen, mit dem Olivenöl beträufeln und 20 Minuten im Backofen garen.

Die gefüllte Dorade und das Grillgemüse mit Fleur des Sel würzen, auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Mango-Lassi“, von Daniel Kaddatz

Zutaten für zwei Personen

| | |
|-------|----------------|
| 200 g | Mango |
| 250 g | Naturjoghurt |
| 50 g | brauner Zucker |
| 50 g | Zimt |

Zubereitung

Für den Mango-Lassi die Mango waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Mango zusammen mit dem Joghurt, dem braunen Zucker und dem Zimt in ein Gefäß geben und fein pürieren.

Den Mango-Lassi in Gläsern anrichten und servieren.