

| Die Küchenschlacht - Menü am 02. Oktober 2015 |

„Finalgerichte“ Mario Kotaska



Finalgericht: „Mini-Goldbroiler mit gebratenem Brokkoli und Kartoffelpüree“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für die Mini-Goldbroiler:

2 Stubenküken
20 ml Sonnenblumenöl
Paprikapulver, edelsüß
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den gebratenen Brokkoli:

1 Brokkoli
30 g Butter
50 g Joghurt, 10 %
1 Muskatnuss
20 g Mandelblättchen
1 Msp. Piment d'esepelette
1 Msp. Zucker
geröstete Korianderkörner, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
100 ml Sahne
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Für die Mini-Goldbroiler aus Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Sonnenblumenöl eine Marinade herstellen. Das Stubenküken von innen salzen und anschließend mit der Marinade von allen Seiten bepinseln. Im Backofen auf einem Gitter etwa 30 Minuten goldbraun braten. Eventuell vor dem Servieren tranchieren.

Den Brokkoli in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Zucker marinieren. Den Brokkoli anschließend bei mittlerer Hitze in 10 Gramm Butter bissfest braten. Die restliche Butter bräunen und die Mandelblättchen darin rösten.

Den Joghurt mit Salz, Piment d'esepelette, Muskat und geröstetem Koriander pikant abschmecken.



Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und zusammen mit Sahne und gebräunter Butter zu einem Püree stampfen. Anschließend mit Muskat und Salz abschmecken.

Die Mini-Goldbroiler mit gebratenem Brokkoli, Kartoffelpüree und dem pikant abgeschmeckten Joghurt auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Vorspeise: „Kalte Apfelsuppe mit Tomatentatar-Toast“ von Muriel Liegeois

Zutaten für zwei Personen

Für die Apfelsuppe:

2	grüne Granny Smith Äpfel
1	kleine Gurke
1	Zwiebel
1	grüne Zitrone
4 Zweige	Koriander
1 EL	Olivenöl
6 Tropfen	Tabasco
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tomatentatar Toast:

2 Scheiben	Weißbrot
2	Tomaten
1	Knoblauchzehen
1	Schalotte
1 EL	Xérès Essig
3 Blätter	Basilikum
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Eine Scheibe am oberen Ende der Äpfel abschneiden. Das Fruchtfleisch und die Kerne entfernen. Die Äpfel von innen mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Gurke schälen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Das Fruchtfleisch der Äpfel mit der Zwiebel und der Gurke vermengen. Den Koriander, das Tabasco, das Olivenöl, den restlichen Zitronensaft, Salz und Pfeffer pürieren. Die Apfelsuppe in den ausgehöhlten Äpfeln servieren.

Das Weißbrot toasten und mit dem Knoblauch einreiben. Die Tomaten heiß aufbrühen und schälen. Anschließend die Kerne entfernen und das Fleisch klein schneiden. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Tomaten mit der Schalotte, dem Basilikum und dem Essig vermengen. Das Tomatentatar auf dem Toast anrichten.

Die Kalte Apfelsuppe mit Tomatentatar-Toast auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Vorspeise: „Kartoffel-“Shooter“ mit Schinken-Grissini“ von Daniel Kaddatz

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffel-“Shooter“:

250 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
2	Schalotten
40 g	Butter
500 ml	Geflügelfond
50 g	Sahne
1	Muskatnuss
1	Zitrone
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schinken-Grissini:

6	Grissini
6 Scheiben	Parmaschinken

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin andünsten. Die Kartoffeln dazugeben, kurz mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Fond angießen, kurz aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln mit dem Stabmixer pürieren, die Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Den Parmaschinken um die Grissini wickeln, den Kartoffel-“Shooter“ in Gläser verteilen und beides gemeinsam auf einem Teller anrichten und servieren.