

| Die Küchenschlacht - Menü am 21. November 2014 | „Finalmenüs“ Mario Kotaska



Finalgericht: „Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rotweinbutter, Schwarzwurzeln und Rosenkohl“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

2	weibliche Barbarie-Entenbrüste
20 g	geräucherter Speck
400 g	Schwarzwurzeln
200 g	Rosenkohl
150 g	festkochende Kartoffeln
2	Schalotten
2 Zweige	Rosmarin
0,5 Bund	Blattpetersilie
60 g	kalte Butter
100 ml	roter Portwein
300 ml	trockener Rotwein
1	Muskatnuss
	Salz, Pfeffer
	Zucker
	Fleur de Sel
	Öl

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in Salzwasser garen.

Die Entenbrüste von den Sehnen befreien und die Haut rautenförmig fein einritzen. Anschließend auf einem Gitter im Backofen rosa garen und erst zum Schluss auf der Hautseite mit etwas Rosmarin kross braten. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen und mit Fleur de Sel würzen.

Die Schalotten abziehen und ganz fein würfeln. In einem Topf mit Rotwein und Portwein auf circa 80 Milliliter Flüssigkeit reduzieren und danach leicht abkühlen lassen. 50 Gramm kalte Butter in Würfeln dazugeben und langsam emulgieren.

Die Schwarzwurzeln gründlich waschen und schälen. Nun mit dem Schäler immer weiter schälen und die so entstandenen „Nudeln“ mit Salz, Muskatnuss und etwas Zucker marinieren und Wasser ziehen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schwarzwurzeln darin weichdünsten. Zum Schluss die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und mit den Schwarzwurzeln vermengen.



Vom Rosenkohl die schönen grünen Blätter vorsichtig im Ganzen abtrennen, blanchieren und zusammen mit den Kartoffelwürfeln bei schwacher Hitze anbraten. Den Speck fein würfeln, zum Schluss dazugeben und kurz mitbraten.

Die Tranchen der Entenbrust auf dem Schwarzwurzelgemüse anrichten, das Rosenkohl-Kartoffel-Gemüse darum verteilen und das Ganze mit Rotweinbutter napieren.



Final-Dessert: „Apfelstrudel mit Vanillesauce“ von Anna Stocsits

Zutaten für zwei Personen

Für den Strudel

2 Blätter	Filoteig
4	säuerliche Äpfel
30 g	Rosinen
50 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Semmelbrösel
70 g	Zucker
60 g	Butter
3 EL	brauner Rum
10 g	Zimt

Für die Vanillesauce

1	Vanilleschote
100 g	Sahne
30 g	Zucker
1	Ei

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Rosinen in dem Rum einweichen, die Haselnüsse mit den Semmelbröseln in etwas Butter anrösten. Für den Strudel den Teig mit Butter bestreichen und die angerösteten Brösel und Haselnüsse darauf streuen. Die Äpfel schälen mit dem Gurkenhobel fein schneiden, danach mit Zucker und Zimt mischen und auf den Bröseln verteilen. Die Rosinen dazugeben, das Ganze zu einem Strudel rollen, mit Butter bestreichen und im Backofen circa 20 Min backen.

Für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Beides mit dem Zucker und der Sahne aufkochen und kurz ziehen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Schneebesen in die Sahnemasse einarbeiten. Die Masse unter kräftigem Rühren bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Sauce sollte dickflüssig sein, aber nicht stocken.

Den Strudel aufschneiden und zusammen mit der Vanillesauce anrichten.



Final-Dessert: „Crêpe à l'orange“ von Erdal Yegin

Zutaten für zwei Personen

6	Orangen
125 g	gemischte Beeren, tiefgekühlt
125 g	Mehl
125 g	Butter
1 EL	Zucker
2 EL	Puderzucker
2	Eier
250 ml	Milch
2 EL	Akazienhonig
1 TL	Anispulver
1 Prise	Salz
	Butter für die Pfanne

Zubereitung

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen.

Das Mehl mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker mischen. Die Milch dazugeben und mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät glatrühren. Danach die Eier und die flüssige Butter unterziehen. Eine kleine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken.

Vier Orangen auspressen und 300 Milliliter Saft in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Den Akazienhonig mit dem Anispulver verrühren und mit dem Orangensaft vermengen. Die restlichen Orangen schälen, filetieren, mit den Beeren in den Orangensirup geben und etwa zehn Minuten darin ziehen lassen.

Die fertigen Crêpes dünn aufrollen oder einfach zusammenfalten, mit den Orangenfilets und den Beeren füllen und mit Puderzucker bestäubt servieren.