

| Die Küchenschlacht - Menü am 20. November 2014 |
„Hauptgänge & Desserts“ Mario Kotaska



Hauptgang: „Lammrücken mit Kartoffelgratin und Speckbohnen“ von Anna Stocsits

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

300 g Lammrücken
1 Knoblauchknolle
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
30 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Für die Sauce:

50 ml Lammfond
1 Granatapfel
1 EL Balsamico
30 g kalte Butter
Zucker
Salz
Pfeffer

Für das Kartoffelgratin

400 g mehligkochende Kartoffeln, groß
70 g Pecorino
125 ml Sahne
100 ml Milch
1 Muskatnuss
Butter, für die Form
Salz
Pfeffer

Für die Speckbohnen:

200 g grüne Bohnen
1 Zweig Bohnenkraut
¼ Zwiebel
50 g Bauchspeck, in Scheiben
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Kartoffelscheiben in der Auflaufform schichten.



Milch mit Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Mischung zu den Kartoffeln geben. Den Parmesan reiben, circa 70 Gramm über die Kartoffeln streuen und diese anschließend für 20 Minuten in den Backofen stellen.

Den Lammrücken vom Fett befreien, salzen, pfeffern und gemeinsam mit den Kräutern und dem halbierten Knoblauch im heißen Butterschmalz anbraten. Anschließend für 15 Minuten mit in den Backofen geben. Für die Sauce den Bratenrückstand mit Balsamico und Lammfond lösen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter binden.

Die Bohnen in kochendem Salzwasser circa zehn Minuten lang bissfest garen. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Speck mit der Zwiebel in Olivenöl auslassen, das Bohnenkraut fein hacken und alles zusammen mit den Bohnen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lammrücken zusammen mit dem Kartoffelgratin und den Speckbohnen anrichten.



Dessert: „Topfenknödel im Mohnmantel mit Beerenröster“ von Anna Stocsits

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

30 g	weiche Butter
250 g	Quark, 20 % Fett
50 g	Mehl
60 g	Paniermehl
50 g	Puderzucker
75 g	geriebener Mohn
1	Ei
	Salz

Für den Beerenröster:

200 g	gemischte TK-Beeren
2	Orangen
1	Zimtstange
1	Vanilleschote
1 EL	Maisstärke
30 g	Butter
30ml	brauner Rum
50 g	Zucker
	Minze, für die Garnitur

Zubereitung

Für die Topfenknödel die weiche Butter mit Quark, Mehl, Bröseln, Ei und einer Prise Salz mischen und kurz ruhen lassen. Aus der Masse anschließend Topfenknödel formen und diese in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen. Die Knödel für circa zehn Minuten zugedeckt bei kleiner Flamme ziehen lassen. Danach den Mohn mit dem Puderzucker vermengen und die fertigen Knödel darin wälzen.

Für den Beerenröster zunächst die zwei Orangen auspressen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Zucker darin leicht karamellisieren lassen, danach mit 50 Milliliter Orangensaft ablöschen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Ein paar Beeren für die Garnitur bei Seite legen, den Rest zusammen mit der Zimtstange und dem Vanillemark in den Topf geben und etwas einkochen lassen. Anschließend den Rum mit der Maisstärke anrühren und die Beerenmischung damit leicht abbinden.

Die Topfenknödel auf dem Beerenröster anrichten und mit Beeren und Minzblättern garnieren.



Hauptgang: „Gefüllte Krabben-Conchiglioni auf gegrillter Paprika“ von Hendrik Teutenberg

Zutaten für zwei Personen

Für die Krabben-Conchiglioni:

6	Conchiglioni (große Muschelnudeln)
200 g	gekochte Nordseekrabben
100 g	Frischkäse
1	reife Avocado
1	Limette
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer, grob, aus der Mühle

Für die gegrillte Paprika:

1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
1	Zitrone
6 EL	Olivenöl
100 g	Keimlinge
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Conchiglioni in heißem gesalzenem Wasser 15 Minuten oder nach Packungsanweisung kochen. Die Paprika waschen und das Kerngehäuse entfernen. Eine Grillpfanne erhitzen und drei Esslöffel Olivenöl hineingeben. Bei starker Hitze die Paprika von allen Seiten anbraten, dabei dürfen sich ruhig schwarze, verkohlte Stellen bilden.

Den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Den Schnittlauch waschen und ebenfalls fein hacken. Die Limette pressen. Dann die Avocado halbieren und aus einer Hälfte das Fruchtfleisch herausschaben. Die Krabben etwas zerkleinern und den Frischkäse mit der Avocado, den Krabben, dem Knoblauch, dem Schnittlauch und etwas Limettensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in die Conchiglioni füllen.

Die Haut der gegrillten Paprika abziehen und die Paprika danach in Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen. Nun die Paprika mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren und auf zwei Teller geben. Die gefüllten Conchiglioni darauf anrichten und mit den Keimlingen garnieren.



Dessert: „Kastaniencreme mit Birnen“ von Hendrik Teutenberg

Zutaten für zwei Personen

Für die Kastaniencreme:

200g	gekochte Esskastanien
1 EL	Rum
½ TL	Zimt
½ EL	Kakaopulver, ungesüßt
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Sahne
10 g	Zucker

Für die Birne:

1	große Birne, süß
1	Zitrone
2 EL	Ahornsirup
2 Stängel	Minze
2 TL	Puderzucker

Zubereitung

Die Kastanien grob hacken und zusammen mit Rum, Sahne, Vanillezucker, Zucker, Zimt und Kakao fein pürieren. Die Masse zudecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Die Birne schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. In einem Topf die Birne mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft sowie dem Ahornsirup erhitzen. Offen bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten köcheln lassen und dann zum Abkühlen in eine Schüssel füllen.

Zum Servieren mithilfe von Esslöffeln Nocken aus der Creme abstechen und auf Tellern anrichten. Das Kompott daneben verteilen. Mit Minzblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäubt servieren.



Hauptgang: „Sesam-Lachs-Tataki mit Ananas-Kartoffeln und Parmesan“ von Erdal Yelgin

Zutaten für zwei Personen

Für das Tataki:

3	Lachs-Steaks à 100 g
1	Zitrone
1	Orange
3 EL	schwarzer Sesam
3 EL	weißer Sesam
3 EL	Erdnussöl
2 TL	Sojasauce
100 g	Daikon
50 g	Parmesan
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Ananas-Kartoffeln:

200 g	festkochende Kartoffeln
250 ml	Ananassaft
1 TL	Maisstärke
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Ananassaft einlegen. Danach die Kartoffelscheiben im Ananassaft weichkochen. Die Kartoffeln herausnehmen und den Saft einkochen lassen, bis der Sud eine dickflüssige Konsistenz hat, eventuell mit Maisstärke abbinden.

Die beiden Sesamsorten mischen, die Zitrone und Orange pressen. Den Lachs salzen und mit Sojasauce, zwei Esslöffeln Erdnussöl und je einem Esslöffel Zitronen- und Orangensaft marinieren. Den Daikon in feine Stifte hobeln und den marinierten Lachs zuerst in den Daikonstiften und danach im Sesam wenden. Anschließend den Fisch in einer heißen Pfanne mit einem Esslöffel Erdnussöl circa eine Minute auf jeder Seite braten.

Die Kartoffeln auf Tellern verteilen und die Ananassaure darüber geben. Den Lachs auf die Kartoffeln legen und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.



Dessert: „Apfel-Tiramisu mit Zitrone“ von Erdal Yegin

Zutaten für zwei Personen

2	säuerliche Äpfel
1	Zitrone
1	Orange
2	Eier
2 TL	Mirin
3 EL	Mandellikör
75 ml	kalter Espresso
100 ml	süßer Weißwein
150 ml	Sahne
250 g	Mascarpone
3 EL	Puderzucker
2 EL	Kakaopulver
75 g	Löffelbiskuit
	rosa Baiser, für die Garnitur

Zubereitung

Zunächst die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Dann mit zwei Esslöffeln Puderzucker und dem Weißwein pürieren.

Die Eier trennen, danach ein Eigelb mit einem Esslöffel Puderzucker verrühren. Mit einem Handrührgerät die Mascarpone mit dem süßen Eigelb verquirlen. Die Sahne steif schlagen und zur Mascaponemasse geben. Die zwei Eiweiße ebenfalls steif schlagen und unterheben.

Die Löffelbiskuits durchbrechen und in Dessertgläser geben. Die Zitrone und die Orange halbieren und je eine Hälfte auspressen. Die Löffelbiskuits mit Mandellikör, Mirin, Orangensaft, Zitronensaft und kaltem Espresso beträufeln. Anschließend wechselweise das Apfelpüree und die Mascaponemasse in die Gläser schichten und im Tiefkühlfach kalt werden lassen. Zuletzt mit rosa Baiser garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.