▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. März 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Mario Kotaska

Kartoffel-Morchel-Auflauf

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:
6 Drillinge, vorgekocht
8 Morcheln
1 Stange Porree
2 Fleischtomaten
200 ml Gemüsefond
1 Schuss Anislikör
1 Schuss Sherry
1 Schuss Weißwein
200 ml Sahne
1 kleines Bund Estragon
Butter, für Nussbutter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Drillinge mit Schale halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne in Öl anbraten. Einmal wenden, wenn die Schnittflächen kross sind. Porree kleinschneiden und zu den Kartoffeln geben. Schwenken und mit Anislikör ablöschen. Sahne dazugeben und köcheln lassen.

Butter in einer Pfanne bräunen. Morcheln putzen und in der Nussbutter anbraten. Salzen und mit Sherry ablöschen. Tomaten inneres herausschneiden und den Rest in Würfel schneiden. Diese Tomatenwürfel und Weißwein zu den Morcheln geben. Estragon feinhacken und dazugeben. Das ganze Gemüse in eine Auflaufform umfüllen.

Für die Sauce:
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleines Bund Thymian
250 ml Weißwein
1 EL Butter
Parmesan, zum Gratinieren

Zwiebel und Knoblauch abziehen und Schalenreste in einem Topf mit dem inneren der Tomaten von oben, Thymian und Weißwein aufkochen. Salz dazugeben und auskochen lassen.

Zwiebel und Knoblauch feinwürfeln und in einem weiteren Topf Butter, Zwiebel und geriebenen Knoblauch anbraten. Schalenreste durch ein Sieb in diesen Topf gießen und somit ablöschen. Kurz köcheln lassen. Den Inhalt über das Gemüse in der Auflaufform von oben gießen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen kurz überbacken lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.