

**| Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2017 |**  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Mario Kotaska**

**In Nussbutter gegarte Rehmedaillons mit Zwetschgen-Chutney, Spitzkohl und Kartoffelplätzchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rehmedaillons:**  
 4 Rehmedaillons, à 60 g, (am besten Rücken oder Nuss)  
 100 g Butter  
 4 Wacholderbeeren  
 1 Rosmarinzweig  
 1 Thymianzweig  
 1 Nelke  
 1 Orange  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Orangenschalenabrieb in Zesten abreißen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 2 EL Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in der Pfanne die Butter zusammen mit den Gewürzen, Kräutern und etwas Orangenschalenabrieb bräunen lassen. Rehmedaillons in die Pfanne zurücklegen und komplett bedeckt im Ofen rosa zu Ende garen.

**Für das Chutney:**  
 150 g Zwetschgen (frisch oder TK)  
 1 Limette  
 1 Orange  
 50 g Walnüsse  
 100 g brauner Zucker  
 10 g Ingwer  
 1 TL Senfkörner  
 50 ml Portwein  
 50 ml dunkler Balsamicoessig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwetschgen eventuell auftauen lassen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und dann die Hälften vierteln. Limette halbieren und den Saft auspressen. Orangenschalenabrieb in Zesten abreißen. Ingwer schälen und fein reiben. Walnüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Zwetschgen zugeben, kurz darin schwenken. Limettensaft, Ingwer, Senfkörner, Portwein und Balsamico zugeben und ca. 4 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Die gehackten Walnüsse zum Schluss unterheben. Nach Bedarf Orangenschalenabrieb einarbeiten.

**Für den Spitzkohl:**  
 ½ Spitzkohl  
 2 Scheiben Bacon  
 2 Zweige Majoran  
 100 ml Sahne  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spitzkohl waschen, Strunk herausschneiden und den Kohl klein schneiden, Bacon in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Den geschnittenen Spitzkohl zum Speck hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne aufgießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln, 3 Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, mit den übrigen den Kohl abschmecken.

**Für die Plätzchen:**  
 100 g mehligkochende Kartoffeln  
 3 Rosmarinzweige  
 75 g Quark, 20 % Fett  
 2 Eier  
 1 TL Backpulver  
 50 g Mehl

Kartoffeln schälen, in kochendem Salzwasser gar kochen. Abschütten und sehr gut ausdampfen lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und hacken. Zusammen mit Quark, Eiern, Backpulver, Mehl, Salz und Muskatnuss zu den gequetschten Kartoffeln geben und gut miteinander vermischen. In Butterschmalz portionsweise von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier ausfetten lassen.

Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Butterschmalz zum Braten

In Nussbutter gegarte Rehmedaillons mit Zwetschgenchutney, Spitzkohl und Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten, mit Majoran garnieren und servieren.

**Zusatzbestellungen für Andrea:**

1 EL Piment, 1 EL Pfefferkörner,  
1 Vanilleschote

Den Piment und den Pfeffer hat Andrea in einem Mörser fein zerstoßen und zusammen mit den Kräutern in die Nussbutter gegeben. Die Vanilleschote hat sie mit dem Spitzkohl zusammen geschmort und vor dem Anrichten wieder herausgenommen.

**Zusatzbestellungen für Sabine:**

2te Orange, Zimtstangen

Die 2te Orange hat sich Sabine für die Garnitur gewünscht. Mit den Zimtstangen hat die Schweizerin das Chutney verfeinert.

**| Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2017 |**  
**Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Mario Kotaska**

**Karamellierte Zwetschgen mit Parmesan und Rucola**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die karamellisierten Zwetschgen:**

100 g kleine Zwetschgen  
 100 g Rucola  
 1 kleine rote Zwiebel  
 1 kleine rote Chilischote  
 20 g Pinienkerne  
 20 g Walnüsse  
 20 g Speckwürfel  
 2 EL Himbeeressig  
 1 EL grober Senf  
 2 EL Walnussöl  
 3 EL Olivenöl  
 4 EL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen, trocken schleudern. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und mit der Schnittseite in Zucker tauchen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwetschgenhälften darin karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und direkt auf dem Rucola auf einem Teller verteilen. Rote Zwiebel abziehen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne fett goldbraun rösten. Anschließend rote Zwiebeln, Chili und Speck in der Pfanne anbraten, mit Himbeeressig und Senf ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse grob hacken und mit dem Walnussöl, den Pinienkernen unter den Salat mengen.

**Für die Parmesanplätzchen:**

75 g Parmesan

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan fein reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten kross backen. Abkühlen lassen, in Stücke brechen und zum Anrichten über die karamellisierten Zwetschgen streuen.

**Für den Parmesanschaum:**

250 ml Sahne  
 2 Blatt Gelatine  
 125 g Parmesan  
 1 Msp. Cayennepfeffer  
 Salz, aus der Mühle

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nach ca. 5 Minuten ausdrücken. Parmesan fein reiben. 150 ml Sahne mit dem geriebenen Parmesan aufkochen, eingeweichte und ausgedrückte Blattgelatine hinzugeben und die Flüssigkeit in einer ISI-Flasche passieren. Mit restlicher kalte Sahne auffüllen und für ca. 10 Minuten kaltstellen. Mit 1-2 Patronen aufschütteln und anschließend dekorativ als Mousse auf die Teller spritzen.

Karamellierte Zwetschgen mit Parmesan und Rucola auf Tellern anrichten und servieren.