

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. Mai 2016 |
„Finale“ mit Mario Kotaska



Final-Vorspeise: „Gratinierter Ziegenkäse mit Rhabarber-Pfeffer-Chutney“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für den gratinierten Ziegenkäse:

140 g Ziegenkäserolle
Flüssiger Blütenhonig, zum Bestreichen

Für das Rhabarber-Pfeffer-Chutney:

125 g Rhabarber
5 g Ingwer
4 cl Himbeer-Essig
15 g Zucker
2 Zweige Estragon
½ Vanilleschote
5 g grüne Pfefferkörner
1 TL Senfkörner
etwas flüssiger Blütenhonig, je nach Säure des Rhabarbers
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

10 g Rucola
10 g Pinienkerne
1 TL Olivenöl

Zubereitung

Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für das Rhabarber-Pfeffer-Chutney Ingwer schälen und fein reiben. Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Zucker in einer Sauteuse hellbraun karamellisieren. Senfkörner, Ingwer und Vanille dazugeben und mit Himbeer-Essig ablöschen. Rhabarber schälen, würfeln und hinzugeben. Mit anschwitzen, Flüssigkeit fast vollständig reduzieren. Pfefferkörner grob zerstoßen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Pfefferkörner und Estragonblätter unter den Rhabarber heben. Mit Salz und etwas Honig abschmecken.

Für den gratinierten Ziegenkäse Käse in Scheiben schneiden, auf einer Seite mit etwas Honig bestreichen und im Ofen für circa fünf Minuten gratinieren.

Für die Garnitur Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Rucola waschen, trockenschleudern und mit Olivenöl marinieren. Chutney auf Teller geben, mit Pinienkernen bestreuen, mit mariniertem Rucola garnieren, Ziegenkäse darauf anrichten und servieren.



Final-Hauptgang: „Maibockfilets mit Sauce béarnaise, Zweierlei vom Spargel und Drillingen“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für die Maibockfilets:

- 4 Maibockfilets, à 80 g
- 2 Zweige Thymian
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- Sonnenblumenöl, zum Braten
- Butter, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Sauce béarnaise:

- 1 kleine Schalotte
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Eier
- 150 g Butter
- 60 ml trockener Weißwein
- 1 Schuss Weißweinessig
- 2 Zweige Kerbel
- 2 Zweige Estragon
- 1 Nelke
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargel:

- 6 Stangen weißer Spargel
- 6 Stangen grüner Spargel
- 1 Ei
- 20 g Mehl
- 40 g Panko-Mehl
- 40 g Butter, zum Braten
- 20 ml Sonnenblumenöl, zum Braten
- 1 Prise Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Drillinge:

- 6 Drillinge
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Kümmelsamen
- Salz, aus der Mühle



Zubereitung

Für den Spargel einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Drillinge ebenfalls einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für das Fleisch Maibockfilets kalt abspülen und trockentupfen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Aus Thymianblättern, Nelke, Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren eine Art Beize herstellen und Maibockfilets damit einreiben. Bei 80 Grad Grad auf einem Gitter circa 25 Minuten „rückwärts“ garen. Sonnenblumenöl und Butter erhitzen und Fleisch darin vor dem Servieren kurz anbraten.

Für die Sauce Béarnaise Schalotte abziehen und klein schneiden. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Teil der Kräuter beiseite stellen. Zitrone halbieren und Saft pressen. Weißwein, Weißweinessig, Zitronensaft, Nelke, Kerbel, Estragon, Lorbeer, Pfefferkörner und Schalotte zusammen in einen Topf geben und reduzieren. Reduktion durch ein Sieb passieren. Eier trennen und Eigelb über einem Wasserbad in die Reduktion geben und schaumig schlagen. Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun ist. Braune Butter nach und nach ebenfalls in die Reduktion einrühren. Mit den beiseite gestellten Kräutern verfeinern und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel weißen Spargel schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel. Beide Sorten in Salzwasser mit etwas Zucker bissfest garen, dann Wasser abschütten. Hälfte des Spargels in mundgerechte Stücke schneiden. Mehl und Panko-Mehl jeweils in einen tiefen Teller geben. Ei trennen und verquirlen. Spargelstücke erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in Panko-Mehl wenden. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl und etwas Butter goldgelb ausbacken und abtropfen lassen. Restliche Butter zerlassen, beiseite gestellten Spargel darin glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeln Drillinge waschen und mit Schale in Salzwasser zusammen mit Kümmel und Lorbeer gar kochen. Abschütten und wahlweise halbiert, im Ganzen oder angebraten servieren.

Maibockfilets mit Sauce Béarnaise, Drillingen und Zweierlei vom Spargel anrichten und servieren.