

| Die Küchenschlacht - Menü am 15. Februar 2016 |
„Leibgericht“ Mario Kotaska



Leibgericht: „Gebratene Entenbrust mit nussigem Kartoffelpüree, karamellisierten Möhren und Rotweinsauce“ von Sven Hochstuhl

Zutaten für zwei Personen:

Für das Fleisch:

2 Entenbrustfilets mit Haut, à 180 g
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 Knolle Knoblauch
2 EL Blütenhonig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
75 g Sahne
30 g Butter
25 g Macadamianüsse, geschält, ungesalzen
Muskatblütensalz, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinsauce:

60 ml Rotwein, trocken
1 EL kalte Butter
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
0,5 cm Ingwer
1 TL Tomatenmark
1 TL grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Karotten:

2 Karotten
2 EL Zucker

Zubereitung:

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit Dämpfeinsatz weich dämpfen.



Für die Entenbrustfilets ein Backblech mit Alufolie auslegen. Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und Hautseite rautenförmig einschneiden. Rosmarin- und Thymianzweige waschen und trocknen. Pfanne ohne Fett erhitzen und die Entenbrustfilets darin zunächst auf der Hautseite knusprig und goldbraun braten. Die ungeschälte Knoblauchknolle quer halbieren. Fleisch wenden, Knoblauchknolle mit Kräuterzweigen hinzufügen und Filets auf der Fleischseite kurz anbraten. Alles auf das Blech geben, Hautseite nach oben legen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Honig bestreichen und im Ofen 15 Minuten fertig garen.

Gegarte Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken und in eine Schüssel geben. Sahne in einem Topf aufkochen, Butter unterrühren und mit dem Muskatblütensalz abschmecken. Sahnemischung unter das Kartoffelmus rühren. Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Nüsse unter das Kartoffelpüree mischen und das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce Knoblauch und Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Ingwer und Tomatenmark in Pfanne geben, Bratensatz lösen und mit Rotwein ablöschen. Rotwein einkochen lassen. Mit kalter Butter cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Karotten diese schälen und schräg in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Karotten dazugeben.

Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, Entenbrust in Scheiben schneiden und mit der Rotweinsauce und den karamellisierten Karotten servieren.



Leibgericht: „Gefüllte Paprika mit Steinpilz-Risotto und Tomaten-Gurken-Salat“ von Martina Koch

Zutaten für zwei Personen:

Für die Paprika:

150 g	Kalbshack
2	gelbe Paprika
1	rote Chilischote
3	Fleischtomaten
1	Ei
150 g	Fetakäse
300 ml	Gemüsefond
1	Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch
200 ml	Tomatenketchup
3 EL	Tomatenmark
50 ml	Olivenöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

200 g	Risotto-Reis
500 ml	Hühnerfond
20 g	Parmesan
100 g	getrocknete Steinpilze
	Salz, aus der Mühle

Für den Salat:

1	Salatgurke
1	Rispen tomate
150 g	Joghurt
100 g	saure Sahne
1 Bund	Dill
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Für das Risotto Reis und Pilze im Hühnerfond 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Vor dem Servieren Parmesan unterheben.

Für die gefüllte Paprika Zwiebel abziehen und fein hacken. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Ei, geschnittenem Schnittlauch und Fetakäse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Paprikaschoten halbieren, entkernen und mit der Hackfleisch-Mischung füllen. Fleischtomaten klein schneiden. In einem Topf Öl erhitzen und Tomaten, Gemüsefond, Tomatenmark und Ketchup hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Paprikaschoten mit der Hackfüllung in diesem Topf 20 Minuten schmoren lassen.



Für den Salat Gurke halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Tomate in Stücke schneiden. Joghurt und saure Sahne mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken und Tomaten unterheben.

Risotto, gefüllte Paprika und Gurkensalat auf Teller geben und servieren.



Leibgericht: „Rinderfilet mit Kartoffelrösti, Kaiserschoten und Sauce béarnaise“ von Christian Fuchs

Zutaten für zwei Personen:

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets, à 150g
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rösti:

4 festkochende Kartoffeln
4 EL Pflanzenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schoten:

250g Kaiserschoten
50g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce Béarnaise:

2 ml Weißweinessig
60 ml trockener Weißwein
1 Schalotte
2 Eier
150 g Butter
1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner
1 Zweig Kerbel
1 Zweig Estragon

Zubereitung

Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce Béarnaise Schalotte abziehen und fein hacken. Kerbel und Estragon fein hacken. In einem Topf Weißwein, Essig, Schalotten, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Estragon, und Kerbel aufkochen und einreduzieren lassen. Eier aufschlagen und trennen. Butter verflüssigen. Reduktion abseien, Eigelb dazugeben und unter ständigem rühren nach und nach Butter dazugeben, bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Für das Rinderfilet Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Filet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten 2 Minuten in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und gemeinsam mit Thymian und Rosmarin in den Ofen geben. 12 Minuten im Ofen fertig garen. Danach bei 80 Grad warmhalten.



Für die Rösti Kartoffeln schälen und raspeln. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Pfanne mit Öl erhitzen und die Kartoffelrösti darin braten.

Für die Kaiserschoten in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kaiserschoten in feine Streifen schneiden und für 3 Minuten im Salzwasser blanchieren, anschließend in kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Kaiserschoten darin schwenken. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Rinderfilet mit Kartoffelrösti, Kaiserschoten und Sauce Béarnaise auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Lachsfilet mit Curryreis, Champignon-Gorgonzola-Sauce, grünen Bohnen mit Zwiebeln und Speckwürfeln“ von Hildegard Groenen

Zutaten für zwei Personen:

Für Lachs und Sauce:

2 Lachsfilets, mit Haut, à 200 g
1 Zitrone
1 Bund Dill
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

100 g Champignons
1 Zwiebel
100 g Gorgonzola
100 ml Sahne
Sojasauce, zum Abschmecken
Worcestersauce, zum Abschmecken

Für die Bohnen:

200 g Prinzessbohnen
50 g Speckwürfel
1 Zwiebel
5 g getrocknetes Bohnenkraut
Ketjap Manis, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Reis:

200 g Reis
2 TL Currypulver
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Reis in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz bissfest garen.

Für den Lachs den Fisch waschen und trocken tupfen. Zitrone auspressen. Lachs auf der Hautseite kräftig anbraten mit gehacktem Dill, gehacktem Koriander, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Im Ofen 15 Minuten garen.

Für die Sauce Zwiebel abziehen und klein hacken. Zwiebel in einer Pfanne andünsten, Champignons dazugeben. Gorgonzola und Sahne zugeben und mit Soja- und Worcestersauce abschmecken.



Für die Bohnen Bohnen waschen, in kleine Stücke schneiden, kurz in kochendem Wasser garen und kalt abschrecken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Speckstückchen in einer Pfanne anbraten, Bohnenkraut dazugeben und Bohnen mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Ketjap Manis abschmecken.

Unter den gegarten Reis Currypulver heben.

Lachsfilet mit Curryreis, Champignon-Gorgonzola-Sauce, grünen Bohnen mit Zwiebeln und Speckwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „In Wein gedünsteter Dorsch mit Spitzkohl, Speck-Bratkartoffeln und Dijonsenf-Sauce“ von Mario Braun

Zutaten für zwei Personen

Für die Dorschfilets:

- 2 Dorschfilets, mit Haut, à 200 g
- 3 EL trockener Weißwein
- 1 Zitrone
- Butter, zum Einfetten
- weißer Pfeffer, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Für den Spitzkohl:

- 1 kleinen Spitzkohl
- 1 Tomate
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knolle Ingwer
- 1 Zwiebel
- 200 ml Gemüsefond
- 250 ml Sahne
- 1 EL Butterschmalz

Für die Speckbratkartoffeln:

- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 60 g durchwachsenen Speck, am Stück
- 6 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle

Für die Dijonsauce:

- 1 Tomate
- 100 ml Milch
- 1 EL Dijonsenf
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 2 Zweige Dill
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz fast gar kochen.

Für den Dorsch den Fisch waschen, trocken tupfen, in große Portionsstücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Stücke in eine gefettete Auflaufform legen. Zitrone auspressen. Wein und Zitronensaft zum Fisch geben und im Backofen 10 Minuten garen.



Für den Spitzkohl diesen in Streifen schneiden. Tomate würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Kohl, Tomate, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Ingwer in Butterschmalz andünsten. Mit Gemüfefond aufgießen und 10 Minuten garen.

Für die Speckbratkartoffeln vorgegarte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Durchwachsenen Speck würfeln. Kartoffelscheiben im Butterschmalz mit Speckwürfel ausbraten. Frühstücksspeck halbieren und einer zweiten Pfanne kross anbraten.

Für die Dijonsauce Milch mit Sahne und 100 ml vom Spitzkohlsud vermengen, Senf zufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Tomate enthäuten, würfeln und zur Sauce geben.

Dorsch mit Spitzkohl, Speckbratkartoffeln und Dijonsauce auf Tellern anrichten, mit Dill und Schnittlauch garnieren und servieren.



Leibgericht: „Kaiserschmarrn mit karamellisierten Apfelspalten und Pflaumen-Zimt-Eis“ von Daniela Guckenberger

Zutaten für zwei Personen:

Für den Schmarrn:

250 ml	Milch
125 g	Mehl
3	Eier
1	Zitrone
1	Orange
25 g	Mandelblättchen
4 EL	Puderzucker
4 EL	Butter
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle

Für die Apfelspalten:

2	rote Äpfel (Boskoop)
1 EL	Puderzucker
5 ml	Bitterorangenlikör
2 EL	Butter

Für das Pflaumen-Zimt-Eis:

250 g	Pflaumen, gefroren
100 ml	Sahne
100 g	Frischkäse
2 EL	Puderzucker
1 TL	Zimt

Zubereitung:

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kaiserschmarrn Eier aufschlagen, Eiweiß in eine, Eigelb in eine andere Schüssel geben. Eiweiß mit etwas Salz in einer Schüssel steif schlagen. Eigelb mit Milch, Puderzucker, Abrieb einer halben Zitrone und Orange sowie Mehl verquirlen. Eischnee unter den Eigelb-Teig heben. In einer backofenfesten, beschichteten Pfanne 2 EL Butter schmelzen und Mandelblättchen dazu geben. Teig auf Mandelblättchen geben und 3 Minuten auf dem Herd stehen lassen. Schmarrn für 10 Minuten in den Ofen geben und zu Ende garen. Anschließend die Pfanne wieder auf den Herd stellen und den Schmarrn zerrupfen. Nochmals 1 EL Butter zugeben, mit Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken.

Für das Pflaumeneis Pflaumen, Sahne, Frischkäse, Puderzucker und Zimt in die Moulinette geben und mixen. Anschließend in der Eismaschine zubereiten.

Für die Apfelspalten Apfel entkernen und in Scheiben schneiden. Butter und Puderzucker in einer Pfanne zerlassen und karamellisieren lassen, Apfelspalten darin schwenken. Mit Bitterorangenlikör abschmecken. Schmarrn mit karamellisierten Apfelspalten und Pflaumen-Zimt-Eis auf Tellern anrichten und servieren.