

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. August 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Kreative Kartoffelkreationen" mit Mario Kotaska



Maximilian Klösges

**Mit Portweinschalotten gefüllter Kartoffelrösti mit
Kräuterseitlingen und Spinatcreme**

Zutaten für zwei Personen

Für die Portweinschalotten:

300 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
150 ml Portwein
100 ml trockener Rotwein
1-2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein reiben. Schalotten und Knoblauch in einen Topf geben und mit Rotwein und Portwein auffüllen. Thymian abrausen, trockenwedeln und hinzugeben, alles aufkochen lassen. Flüssigkeit zu 90% reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelrösti:

6 mehlig kochende Kartoffeln
Muskatnuss, zum Reiben
Reichlich Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale ca. 10 Minuten kochen, abseihen, kurz abkühlen lassen, schälen und dann grob reiben. In einer Schüssel mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller nun eine runde Platte (Durchmesser ca. 15 cm, Dicke ca. 1cm) aus der Masse formen, darauf die Portweinschalotten platzieren und wieder mit der Kartoffelmasse bedecken. Rundherum verschließen. Eine Palette zur Hilfe nehmen und einen schönen runden Rösti formen. Rösti in einer Pfanne mit reichlich Öl knusprig goldbraun braten.

Für die Kräuterseitlinge:

300 g Kräuterseitlinge
Butter, zum Braten
5 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und vierteln. In Butter anbraten und schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Eine Minute vor Ende der Garzeit klein gehackte Petersilie hinzugeben und gut durchschwenken.

Für die Spinatcreme:

400 g Blattspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 EL Butter
50 ml Sahne
1 EL Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, Schalotte fein hacken, Knoblauch reiben. Schalotte und Knoblauch zur Butter geben und alles glasig andünsten. Blattspinat gründlich waschen und trockenschleudern. Mit in den Topf geben und einfallen lassen. Crème fraîche und Sahne hinzugeben und mit dem Mixstab pürieren. Creme mit Salz und Pfeffer würzen, optional mit Zitronenabrieb sowie etwas Zitronensaft abschmecken. Die Konsistenz sollte cremig sein und die Farbe hellgrün.

Für die Garnitur: Kresse und Sprossen zupfen und auf dem Teller mit anrichten. Die
1 Zitrone Spinatcreme mit etwas Zitronenabrieb und Fleur de Sel bestreuen.
Radieschensprossen
Gartenkresse
Brunnenkresse
Fleur de Sel, zum Bestreuen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tamara Hesselmann

Kartoffelgratin mit Bergkäse und Kräutern, Wildkräutersalat mit Kartoffel-Vinaigrette und Pommes soufflés

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelgratin:

- 4-5 große festkochende Kartoffeln
- 1 Frühlingszwiebel
- 1-2 Schalotte
- 1-2 Knoblauchzehen
- 150 g Bergkäse am Stück, „cremig-fest“
- 30 g Parmesan
- 10 g Butter + Butter, zum Einpinseln
- 2 EL Crème fraîche
- 200 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 100 ml franz. Wermut
- 3 Zweige Oregano
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige glatte Petersilie
- 3 Halme Schnittlauch
- 3 Zweige Dill
- 3 Zweige Kerbel
- 3 Zweige Pimpinelle
- 4 EL Pankobrösel
- 2 Msp. Kreuzkümmel
- Muskatnuss, zum Reiben
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter andünsten.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Je einen Zweig Rosmarin, Oregano und Thymian mit andünsten und mit einer Prise Salz und Zucker würzen. Mit Wermut ablöschen. Milch und Sahne dazugeben und mit Muskat, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Ggf. etwas Crème fraîche einrühren. Kartoffelscheiben hineingeben und darin bissfest garen. Dann herausnehmen und etwas abtropfen lassen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Petersilie, Schnittlauch, Dill und Kerbel klein hacken. Kartoffelscheiben schichtweise in die Auflaufform einlegen und immer wieder mit Kräutern bestreuen. Ggf. etwas nachwürzen. Parmesan reiben und über die Kartoffelscheiben streuen.

Bergkäse reiben. Pankobrösel mit den restlichen gehackten Kräutern mischen und mit dem Bergkäse sowie Butterflocken auf das Gratin geben. Im Ofen unter dem Grill goldbraun backen.

Frühlingszwiebel putzen und in fein schneiden. Gratin mit Pimpinelle, Dill und Frühlingszwiebel garnieren.

Für den Wildkräutersalat mit Kartoffel-Vinaigrette:

- 50 g Wildkräuter
- 3 Zweige glatte Petersilie
- 3 Halme Schnittlauch
- 3 Zweige Dill
- 3 Zweige Kerbel
- 3 Zweige Pimpinelle
- 1-2 vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Zitrone
- 50 ml Sherryessig
- 2 TL Agavendicksaft
- 100 ml neutrales Öl
- 1-2 EL Olivenöl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Wildkräuter waschen und trockentupfen bzw. trockenwedeln. Ggf. etwas zupfen.

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser weichgaren. Abseihen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffel in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei nach und nach mit Wasser verdünnen, damit es sich besser mixen lässt. Mit Essig, Agavendicksaft, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verarbeiten und abschmecken.

Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Pimpinelle abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und unterheben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und unter die Vinaigrette rühren. Vinaigrette vor dem Servieren über die Wildkräuter geben und mit Blüten garnieren.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pommes soufflés:

1 große, mehlig oder vorwiegend
festkochende Kartoffel
1 Ei
2 EL Kartoffelstärke
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in ganz dünne, gleichmäßige Scheiben hobeln.
Auswaschen und gut trockentupfen. Ei trennen und das Eiweiß
auffangen. Je eine Scheibe mit Kartoffelstärke bestreuen und eine
Scheibe mit Eiweiß bestreichen, dann übereinanderlegen und mit einem
Anrichterring Kreise ausstechen.
Öl in einer Fritteuse auf 175 Grad erhitzen und die Kartoffelscheiben
darin portionsweise goldbraun frittieren. Ggf. ein zweites Mal frittieren.
Etwas salzen.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel
Kleine bunte, essbare Blüten/Blütenmix

Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Gericht mit Blüten
garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tobias Henrichs

Ragout aus gerösteten Kartoffeln mit gebratenem Chicorée, Grapefruit, knusprigem Guanciale und frittierten Kartoffelschalen

Zutaten für zwei Personen

Für den knusprigen Guanciale:

150 g Guanciale

Den Guanciale in ca. ½ cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Küchenpapier belegten Teller abtropfen lassen. Das Fett in der Pfanne belassen und für das Kartoffelragout aufgestellt lassen.

Für das Ragout:

300 g festkochende Kartoffeln, z.B.

Linda

4 Schalotten

30 g + 2 EL Butter

300 ml Hühnerfond

80 ml Sherry

1 TL helle Misopaste

Ahornsirup, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Schalen beiseitelegen. Kartoffelwürfel in der Pfanne mit dem Guanciale-Fett bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Etwas Butter hinzugeben.

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Nun die Schalottenwürfel in der Pfanne karamellisieren lassen. Mit Sherry ablöschen und fast vollständig verkochen lassen. Etwa die Hälfte des Fonds, die Misopaste und den Großteil der Kartoffeln hinzugeben und langsam köcheln lassen. Bei Bedarf Fond hinzugeben. Das Ragout soll eine sämige Konsistenz haben und die Kartoffeln sollen noch nicht komplett zerfallen. Die restlichen Kartoffelwürfel und 2 EL Butter unterrühren und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chicorée:

2 Mini-Chicorée

½ Zitrone

100 g Butter

2 EL Ahornsirup

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée waschen und trockenwedeln. Jeweils halbieren. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Chicorée mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne legen und solange rösten, bis er unten Farbe bekommt. Butter, Ahornsirup, Salz und Pfeffer hinzugeben und von der Herdplatte ziehen, sobald sich die Butter komplett aufgelöst hat und braun zu werden beginnt. 2-3 Minuten weitergaren lassen. Zum Schluss noch einige Spritzer Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Für die Grapefruit:

1 Grapefruit

½ TL Zucker

Grapefruit heiß abspülen. Schale der Grapefruit in eine Schüssel reiben, dann die Grapefruit filetieren und den Rest Saft auspressen. Filets und Saft mit dem Zucker in die Schale mit der Grapefruitschale geben und sanft vermengen. Beiseitestellen.

Für die frittierten Kartoffelschalen:

Kartoffelschalen von 300 g Kartoffeln
(siehe oben)

300 ml Pflanzenöl

Salz, aus der Mühle

Das Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Kartoffelschalen (s.o.) im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf einem mit Küchenpapier belegten Teller abtropfen lassen und sofort salzen.

Für die Garnitur: Liebstöckel abbrausen und trockenwedeln. Kapern grob hacken, einige kleine Liebstöckelblättchen abzupfen.
1 TL Kapern
1 Zweig Liebstöckel

Kartoffelragout auf vorgewärmte Schalen verteilen und Chicorée-Hälften mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen. Grapefruit, Kapern und Guanciale auf dem Chicorée verteilen. Zum Schluss die frittierten Kartoffelschalen und die Liebstöckelblätter über das Gericht streuen und servieren.



Simon Skerlan

Süße Kartoffelnocken mit Marillenröster und Topfen-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelnocken:

250 g mehlig kochende Kartoffeln
 250 g säuerlicher Apfel, z.B. Topaz oder Elster
 ½ Zitrone
 1 Ei
 1 EL Butter
 50 g Zucker
 ½ TL Vanilleessenz
 1 TL Rum
 50 g Mehl
 ½ TL gemahlener Zimt
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wasser in einen kleinen Topf zum Kochen bringen. 150 g Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und ins kochende Wasser geben. Einige Minuten kochen.

Restliche Kartoffeln sowie Äpfel schälen. Äpfel vom Kerngehäuse befreien. Kartoffeln und Äpfel grob reiben. Zitronensaft auspressen und über die Kartoffel-Apfel-Mischung geben, kurz durchmischen. Die kochenden Kartoffeln abseihen, kurz auskühlen lassen und zur Masse dazu pressen.

Das Ei mit 40 g Zucker, Vanilleessenz, Rum und Salz vermischen und in die Kartoffel-Apfel-Masse geben. Anschließend das Mehl untermischen und kneten bis eine weiche Teigmasse entsteht.

Die Butter bei mittlerer Hitze in einer großen, ofenfesten Pfanne schmelzen. Aus der Teigmasse mit Hilfe eines Esslöffels Nocken formen und in die Pfanne geben. Von jeder Seite hellbraun anbraten.

Die restlichen 10 g Zucker mit Zimt mischen und über die Nocken geben. Die Pfanne mit den Nocken in den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen bis sie leicht knusprig werden.

Für den Marillenröster:

250 g Marillen
 1 säuerlicher Apfel, z.B. Topaz oder Elster
 50 ml Weißwein
 1 EL Rum
 ½ TL Vanilleessenz
 50 g Zucker
 ½ TL gemahlener Zimt

Marillen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Marillen, Apfel, Weißwein, Rum, Vanilleessenz, Zucker und Zimt in eine Auflaufform geben und alles gut vermengen.

Offen im heißen Ofen 20-25 Minuten rösten. Sollte danach noch zu viel Flüssigkeit vorhanden sein, etwas abschöpfen oder noch länger einkochen lassen.

Für die Topfen-Creme:

125 g Speisetopfen, 20% Fett
 125 g Naturjoghurt
 30 g Puderzucker
 1 Zitrone

Topfen, Joghurt und Puderzucker in eine Schüssel geben und alles glatt rühren. Zitrone heiß abspülen und etwas Zitronenabrieb abreiben. Unter die Creme rühren. Creme bis zum Anrichten kalt stellen.

Für die Garnitur:

Minzblätter
 Essbare Blüten

Gericht mit Minze und essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gisela Schang

Gebratener Kartoffelsalat mit Pfifferling-Zuckerschoten-Gemüse, Kotelett vom Berkshire-Schwein und Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

400 g festkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
4 Lauchzwiebeln
1 Zitrone
150 g Feta
4 EL Ahornsirup
1 EL Korianderkörner
1 EL schwarzer Sesam
7 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 7-10 Minuten garen, abgießen und ausdampfen lassen. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Fetakäse klein würfeln. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale fein abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

In einer Pfanne mit 4 EL Öl erhitzen. Kartoffeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin braten.

Koriander und Sesam in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze etwa 20 Sekunden rösten. Ahornsirup hinzufügen, aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen, restliches Olivenöl sowie Zitronensaft und –abrieb untermischen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feta auf die Kartoffeln geben und Salat mit dem warmen Dressing beträufeln.

Für das Gemüse:

200 g kleine Pfifferlinge
50 g Zuckerschoten
1 Schalotte
1 EL Butter
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen, Zuckerschoten waschen und in schmale Längsstreifen schneiden. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen, Schalotte leicht glasig anbraten, Pfifferlinge und Zuckerschoten dazugeben. Kurz garen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

2 Koteletts vom Berkshire-Schwein mit Stiel
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kotelett salzen und pfeffern, in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten, dann in den Backofen bei geringer Temperatur ziehen lassen.

Für die Kräuter-Mayonnaise:

Einige Blätter Babyspinat
½ Bund krause Petersilie
½ Bund Schnittlauch
1 Bund Kerbel
4 Zweige Estragon
1 Zitrone
2 Eier
1 TL Dijonsenf
200 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Salz und Senf kräftig mit dem Stabmixer verrühren. Spinat, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter die Eimasse mixen. Erst einige Tropfen Öl unterschlagen, und danach kann das Öl langsam in einem dünnen Strahl zugeben werden. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.