

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2022** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Kross gebratenes Zanderfilet mit Kartoffel-Kürbis-Ragout, Rahm-Wirsing und Wirsing-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 140 g, mit Haut, küchenfertig
 1 Knoblauchzehe
 50 g Butter
 2 Zweige Thymian
 2 EL Mehl
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und würzen. Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. Knoblauch abziehen. Thymian waschen. In einer Pfanne mit Olivenöl auf der bemehlten Hautseite sanft anbraten und anschließend mit hoher Temperatur unter Zugabe von Thymian, Knoblauch und Butter kross braten. Einmal kurz wenden.



Laut WWF ist **Zander** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand: September 2022):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande (Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage)
- 1 Wahl: Peipsi See (Estland/Russland), (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz (Wildfang: Handleinen-Angelleinen)

Für das Kartoffel-Kürbis-Ragout:

1/6 Stück Hokkaido-Kürbis
 4 mittelgroße Kartoffeln, Sorte Vitelotte
 2 Stangen Frühlingslauch
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone
 50 g Butter
 200 ml Gemüsefond
 1 TL ganzer Kümmel
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 4 Zweige Majoran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen. Schalotte in einer Pfanne mit Butter erhitzen. Knoblauch hineinreiben. Kümmel mit einem Mörser zerstoßen. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Formen schneiden. Hokkaido-Kürbis mit Schale ebenfalls gleichmäßig schneiden. Zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben. Sofort mit Paprika und mit gestoßenem Kümmel würzen. Anschließend nach und nach mit Gemüsefond ablöschen und das Gemüse bissfest garen.

Zitronenschale abreiben. Frühlingslauch in Ringe schneiden. Majoran waschen und klein hacken. Nach 15 Minuten Zitronenabrieb und Frühlingslauchringe sowie gehackten Majoran, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Für den Wirsing: Wirsing ohne Strunk in feine Julienne schneiden und zusammen mit dem Bacon in einer Pfanne anschwitzen. Mit Sahne und Paprikamark zu einem rahmigen Gemüse zusammenfallen lassen und mit Muskat, Zucker und Salz abschmecken.

¼ Kopf Wirsing
2 Scheiben Bacon
100 ml Sahne
1 EL Paprikamark
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für den Wirsing-Chip: Wirsing waschen und die äußeren Blätter entfernen. Salzen und auf Backpapier im Backofen bei 160 Grad Umluft zu knusprigen Chips trocknen lassen.

Einige Wirsingblätter
Salz, aus der Mühle

Zanderfilet auf dem Kartoffel-Kürbisgulasch anrichten und Rahm-Wirsing anlegen. Mit knusprigem Wirsing-Chip garnieren.

Zusatzzutaten von Hilke: *Chilipulver und Majoran nutzte Hilke zum Abschmecken des Ragouts. Den Schnittlauch verwendete sie als Garnitur.*

Chilipulver
Schnittlauch
Majoran

Zusatzzutaten von Edgardt: *Den Ahornsirup nutzte Edgardt zum Verfeinern des Ragouts. Die Cashewkerne servierte er leicht geröstet zum Rahm-Wirsing. Die bunte Kresse verwendete er als Garnitur*

Ahornsirup
Bunte Kresse
Cashewkerne

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2022** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Pilz-Kürbis-Curry mit Hackbällchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilz-Kürbis-Curry:

½ Hokkaido-Kürbis
 50 g braune Champignons
 50 g Austernpilze
 50 g Kräuterseitlinge
 50 g Pfifferlinge
 100 g Babyspinat
 1 Stange Lauch
 2 Knoblauchzehen
 6 EL gelbe Currypaste
 200 ml Gemüsefond
 100 ml Kokosnussmilch
 5 Zweige Koriander
 50 ml Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Die Pilze putzen und klein schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Nicht direkt salzen, sondern erst später.

Lauch waschen und schneiden. Kürbis waschen und schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken. Alles zusammen mit der gelben Currypaste in einer Pfanne leicht anrösten. Mit Geflügelfond und Kokosmilch auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Babyspinat waschen und trockentupfen. Koriander waschen und zupfen. Babyspinat, Koriander und Limettenabrieb hinzufügen und erneut aufkochen lassen.

Für die Hackbällchen:

200 g gemischtes Hackfleisch
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 2 Lorbeerblätter
 10 grüne Kardamomkapseln
 2 Sternanis
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle

Ca. 1 L Wasser mit Salz aufsetzen und die Gewürze im Wasser aufkochen lassen und einen Pochiersud herstellen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und ca. die halbe Zehe fein reiben. Aus Hack, fein gehackten Zwiebeln, Ei und Kreuzkümmel eine Masse herstellen. Salzen. Mit angefeuchteten Händen zu kleinen Kugeln formen und im Pochiersud gar ziehen lassen.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.