

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2019** ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Krosser Skrei mit Preiselbeer-Jus, Spitzkohl und  
Flönzstrudel**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Flönzstrudel:** Den Ofen auf 120 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.  
 2 Blätter Filoteig Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Blutwurst mit Senf einreiben und mit  
 100 g geräucherte Blutwurst verquirltem Eigelb ummanteln. Zweifach in Filoteig einrollen, die Enden  
 1 Ei festdrücken und in Sonnenblumenöl von allen Seiten kross anbraten. Im  
 2 EL Düsseldorfer scharfer Senf Ofen nachziehen lassen. Leicht entfetten und als schöne Scheibe  
 etwas Sonnenblumenöl, zum Braten aufschneiden.
- Für den Spitzkohl:** Spitzkohl waschen und in feinste Julienne schneiden. Zwiebel abziehen  
 ½ Kopf Spitzkohl und in feine Würfel schneiden. Spitzkohl und Zwiebel farblos in Butter  
 ½ rote Zwiebel anschwitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und zusammenfallen  
 20 g Butter lassen. Majoran abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Spitzkohl mit  
 5 Zweige Majoran etwas Sahne und Majoran schlotzig abschmecken.  
 50 ml Sahne  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle
- Für den Jus:** Schalotten abziehen und fein würfeln. Orange waschen, trockentupfen  
 2 Schalotten und Schale abreiben. Halbieren, Saft auspressen und auffangen.  
 1 Orange Preiselbeermarmelade durch ein feines Sieb streichen und zusammen mit  
 100 g Preiselbeermarmelade Schalotten, Orangensaft und Abrieb einköcheln. Mehl und Butter mit einer  
 50 ml Portwein Gabel verrühren und dazugeben. Mit Portwein weiter zur gewünschten  
 1 EL Mehl Konsistenz einkochen.  
 1 EL Butter

**Für den Fisch:** Skrei mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und andrücken.  
2 Skreifilets mit Haut à ca. 120 g Thymian abrausen und trockenwedeln. Die Haut des Fisches leicht  
2 Knoblauchzehen mehlieren.  
etwas Mehl Eine Pfanne mit Olivenöl und Butter erhitzen. Knoblauch und Thymian  
2 Zweige Thymian hinzugeben. Wenn die Butter schäumt, den Fisch auf der Hautseite darin  
1 Flocke Butter kross braten.  
2 EL Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Skrei auf Spitzkohl anrichten, Strudelscheibe anstellen und mit Preiselbeerjus umgießen.

**Zusatzzutaten von Karin:** *Die Granatapfelkerne nutze sie für die Garnitur. Cumin gab sie über den Kabeljau und im Schmalz wurde der Filoteig ausgebacken.*  
Granatapfel, Cumin,  
Schmalz

**Zusatzzutaten von Markus:** *Dill und Honig hat er beim Ummanteln der Blutwurst verwendet.*  
Dill, Honig



**Zusatzgericht von Mario Kotaska**

## **Kölsches Karnevals-Frühstück**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Fisch:** Die Heringsfilets trocken tupfen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Eier darin 8 Minuten kochen, abschrecken, pellen und hacken.
- 200 g Heringsfilet  
2 Knollen vorgegarte rote Bete  
½ rote Zwiebel  
100 g Quark  
2 Eier  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Rote Bete auf einer Vierkantreibe grob raspeln und unter die Heringsfilets mischen. Zwiebel abziehen und klein hacken. Das gehackte Ei, die Zwiebel und den Quark unterheben und alles zusammen mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
- Für die Garnitur:** Das Brot in kleine Croutons schneiden und in Butter von allen Seiten leicht kross anbraten. Auf einem Küchenpapier entfetten und zum Schluss als Crunch über dem Heringssalat verteilen. Mit Gartenkresse garnieren.
- 2 Scheiben Brot  
30 g Butter  
1 Schale Gartenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.