

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Februar 2019** ▪  
**Vorspeise mit Mario Kotaska**



**Franciska Acs**

**Ungarische Pogácsa mit Körözött und Dattelcreme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pogácsa:**

200 g Feta  
 50 g Gouda  
 100 g Mehl  
 1 Ei  
 60 g Butter  
 1 EL gemahlener Kümmel  
 1 EL ganzer Kümmel  
 Fleur de Sel, zum Würzen

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter schmelzen lassen. Feta klein hacken und zur Butter geben. Gouda reiben und 3 EL geriebenen Gouda mit dem Mehl zur Feta-Butter-Masse geben und vermengen. Die Masse ins Tiefkühlfach geben, damit die Butter hart wird. Die Masse anschließend ausbreiten und mehrere 4 cm große Kreise ausstechen.

Das Ei trennen und das Eigelb auffangen.

Für eine Person jeweils vier Pogácsa vorbereiten. Zwei Stück mit geriebenem Gouda bestreuen und die anderen zwei mit Eigelb bestreichen und mit Salz und ganzen Kümmel bestreuen.

Zusammen 20 min in den Ofen geben.

**Für die Dattelcreme:**

5 große, süße, entsteinte Datteln  
 ½ Apfel  
 100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe  
 1 EL Sahne  
 1 Zitrone  
 Honig, zum Nachsüßen

Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob zerkleinern.

Datteln klein schneiden. Apfel, Frischkäse, Datteln und Sahne mit einem Pürierstab pürieren. Eventuell etwas Honig hinzugeben, falls die Datteln nicht genug süßen. Zitrone abreiben und die Creme mit dem Abrieb abschmecken.

**Für die Körözött:**

1 Paprika  
 1 kleine Zwiebel  
 100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe  
 1 TL Paprikamark  
 1 EL gemahlener Kümmel  
 Ungarisches süßes Paprikapulver, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, trocknen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit dem Frischkäse, Paprikamark, Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer verrühren. Die Körözött bzw. Paprikacreme in die Paprikahälften füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Hans Peter Klees**

## **Zweierlei vom Ziegenkäse: Tartelette und Mini-Sandwich mit Honig-Senf-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Tartelettes:**

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Ziegenfrischkäse -Taler
- 200 g Schmand
- 1 Ei
- 2 Zweige Thymian
- Preiselbeeren aus dem Glas, zum Garnieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Blätterteig in 10-12 cm große Quadrate schneiden. Von den Teigquadraten an jeder Seite einen ca. 1 cm dünnen Streifen abschneiden. Quadrate auf ein Blech legen und die Ränder mit etwas Wasser bestreichen. Die Teigstreifen darauf legen, dabei die Enden übereinander legen und andrücken. Eigelb verquirlen und die Randstreifen damit bestreichen. Im Backofen für ca. 8 Minuten vorbacken.

Frühlingszwiebeln putzen, von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Mit dem Schmand vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Schmandcreme auf die gebackenen Kissen geben und je einen Ziegenfrischkäse-Taler darauf legen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und über die Tartelettes streuen.

Für ca. 15 Min. im Ofen weiterbacken. Danach herausnehmen und mit Preiselbeeren anrichten.

### **Für das Mini-Sandwich:**

- 120 g reifer Ziegenkäse
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 150 g Quark
- 2 Eier
- 50 ml Cognac
- 60 g Honig
- 3 EL Sesam
- 20 g Mehl

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Ziegenkäse-Chip Eier trennen und Eiweiße auffangen. Den Ziegenkäse fein reiben, mit Mehl, Eiweiß und Sesam verrühren. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dünn aufstreichen und 6-7 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Dann noch einmal für 4-5 Minuten in den Backofen geben, bis die Masse goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Creme den Ziegenfrischkäse mit dem Honig und dem Cognac verrühren. Quark unterheben.

Für das Sandwich je einen Ziegenkäse-Chip auf die Teller legen, die runde Ausstechform darauf setzen und ca. 5 cm hoch mit Creme füllen. Einen zweiten Chip darauf legen. Die Ausstechform vorsichtig abheben.

### **Für die Honig-Senf-Sauce:**

- 3 EL körniger Dijonsenf
- 40 g Honig
- ½ Zitrone
- 80 ml Olivenöl

Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Olivenöl, Honig, Senf und 1 EL Zitronensaft verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Magdalena Schwellensattl**

## **Kräuterknödel auf Zwiebel-Krautsalat mit Speck**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kräuterknödel:**

- 3 alte Semmel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 50 g Rucola
- 20 g Schnittlauch
- 50 g Petersilie
- 40 g Kerbel
- 10 g Liebstöckel
- 20 g Butter
- 4 EL Mehl

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen.

Ei aufschlagen und mit Mehl vermengen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Butter andünsten.

Rucola waschen und fein hacken. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Gehackte Kräuter und Rucola mit Zwiebeln, eingeweichtem Brot und der Ei-Mehl-Mischung vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Knödel formen und für ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen.

### **Für den Zwiebel-Krautsalat mit**

#### **Speck:**

- 200 g Weißkohl
- 80 g geräucherten Südtiroler Speck
- 1 Zwiebel
- 3 cm Ingwer
- 30 ml Apfelessig
- 2 TL Kümmel
- 2 TL Rosa Pfeffer
- 30 ml Olivenöl

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Weißkohl waschen, die Zwiebel abziehen und beides fein hobeln.

Für die Vinaigrette Kümmel und Rosa Pfeffer mit dem Mörser zerkleinern. Ingwer schälen und fein reiben. Kümmel, Rosa Pfeffer und Ingwer mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Zwiebel und Weißkohl mit der Vinaigrette vermengen und ziehen lassen.

Speck klein schneiden und in einer Pfanne kross anbraten. Anschließend über den Zwiebel-Krautsalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Merete Kristiansen**

## **Zweierlei Scholle: Gebacken und in Weißwein gedünstet mit Thousand-Island-Dressing auf Röstbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Schollenfilets:**

4 Schollenfilets à 150 g, ohne Haut  
 1 Schalotte  
 1 Ei  
 200 ml Weißwein  
 100 g Semmelbrösel  
 200 ml Sonnenblumenöl  
 100 g Mehl  
 75 g Butter  
 Chilisalز, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schollenfilets waschen, trockentupfen und salzen.

Für die gedünsteten Schollenfilets eine feuerfeste Schüssel mit Butter einfetten.

Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in die Schüssel geben.

2 Schollenfilets darauf geben und den Weißwein dazugießen.

Mit Backpapier bedecken und bei 200 Grad ca. 6 Minuten im Ofen dünsten.

Für die gebackenen Schollenfilets eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel aufstellen.

2 Schollenfilets im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in die Semmelbrösel geben. Danach im Öl ausbacken. Zum Schluss Fisch mit Salz und Chili würzen.

### **Für das Thousand-Island-Dressing:**

1 Ei  
 ½ Zitrone  
 200 ml Weintraubenkernöl  
 1 EL Crème fraîche (18 %)  
 1 TL Worcestersauce  
 1 TL Cognac  
 1 TL Tomatenmark  
 2 TL Weißweinessig  
 1 TL Senf  
 1 Msp. edelsüßes Paprikapulver  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei trennen, das Eigelb auffangen und mit Senf, Salz, Pfeffer und Weißweinessig verrühren.

Das Öl nach und nach dazugeben, bis das Dressing emulgiert.

Crème fraîche, Tomatenmark, Worcestersauce, Cognac und Paprikapulver dazugeben und vermengen. Zitrone auspressen. Dressing mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. In einem Schälchen anrichten.

### **Für das geröstete Brot:**

2 Scheiben Weißbrot  
 ½ Kopfsalat  
 1 Zitrone  
 1 EL Butter  
 Dill, zum Garnieren  
 1 Glas Lachsrogen, zum Garnieren

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten.

Salatblätter waschen, trockenschleudern und das Brot damit belegen.

Darauf jeweils ein gedünstetes und ein paniertes Schollenfilet legen.

Mit Lachsrogen und Dill garnieren. Dazu das Thousand-Island-Dressing mit einer Zitronenscheibe servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefan Baumgartner**

## **Beef Tataki mit Wasabi-Guacamole und Teriyakisauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Beef Tataki:**

350 g Rinderfilet  
 2 Knoblauchzehen  
 2 Thymianzweige  
 1 Rosmarinzweig  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kräuter und die zerdrückten Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Das Filet scharf von allen Seiten anbraten. Der Rand sollte knusprig werden, das Fleisch von innen jedoch roh bleiben. Das Fleisch vom Herd nehmen und ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in dünne Scheiben schneiden.

### **Für die Wasabi-Guacamole:**

2 Avocado  
 1 Limette  
 1 Schalotte  
 ½ Chili  
 2 TL Wasabipaste  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auslöffeln. Limette halbieren und auspressen. Chili längs aufschneiden, von den Scheidewänden und den Kernen befreien. Schalotte abziehen und grob zerkleinern. Alle Zutaten miteinander mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

### **Für die Teriyakisauce:**

80 ml Hühnerfond  
 80 ml Sojasauce  
 2 cm Ingwer  
 80 ml Mirin  
 4 EL brauner Zucker  
 3 TL Maisstärke

Ingwer schälen und klein hacken. Fond, Ingwer, Sojasauce, Mirin, Zucker und Maisstärke in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Anschließend eine Minute lang kochen und noch warm durch ein Sieb abgießen. Abkühlen lassen.

### **Für die Garnitur:**

50 g Rucola  
 2 Radieschen  
 Grobes Meersalz, zum Würzen

Rucola waschen und trocken schleudern. Radieschen waschen und in dünne Streifen schneiden.

Die Tatakischeiben mit Wasabi-Guacamole und Teriyakisauce auf Tellern anrichten. Den Rucola auf dem Fleisch verteilen und mit Radieschenscheiben garnieren. Mit Meersalz bestreuen und servieren.