

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Februar 2019 ▪
 „Rheinische Küche“ mit Mario Kotaska



Franciska Acs

Vegetarische Frikadellen mit Erbsen und Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

1 Lauchzwiebel
 6 mittelgroße mehligkochende
 Kartoffeln
 ½ süßer Apfel
 ½ Zitrone
 1 Ei
 200 g saure Sahne
 1,5 EL süßer Senf
 3 EL Mayonnaise
 ½ Bund Petersilie
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser garen. Kartoffeln abkühlen lassen. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für die Salatsauce saure Sahne, Mayonnaise, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer, Senf und die Hälfte der Petersilie verrühren. Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Lauchzwiebel putzen, klein hacken und zusammen mit dem Apfel in die Salatsauce geben. Das Ei in 7 Minuten hart kochen, schälen und in vier Stücke schneiden. Kartoffeln mit der Sauce vermengen. Ei auf den Kartoffelsalat geben und mit restlicher Petersilie bestreuen.

Für die vegetarischen Frikadellen:

2 Scheiben Toastbrot
 1 kleine Zucchini
 3 Champignons
 1 Möhre
 2 Eier
 1 Zweig Basilikum
 4 EL Mehl
 6 EL Paniermehl
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL Cayennepfeffer
 1 TL Oregano
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini abspülen und abtrocknen. Möhre schälen, abspülen und abtrocknen. Champignons putzen. Zucchini, Champignons und Möhre klein raspeln und in eine Schüssel geben. Brot in Wasser einweichen lassen und ausdrücken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Brot mit Cayennepfeffer, Oregano, Paprikapulver, 1 TL Basilikum, Pfeffer, Salz und einem Ei zum geraspelten Gemüse geben und vermengen. Masse zu kleinen Bällchen formen und zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und dann in Paniermehl rollen. Bällchen in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun und knusprig braten.

Für die Erbsen:

300 g TK Erbsen
 1 Knoblauchzehe
 40 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Erbsen in einer Pfanne mit ein wenig Wasser erhitzen. Knoblauch abziehen und mit der Knoblauchpresse pressen. Knoblauch und Salz zu den Erbsen geben. Butter hinzugeben und vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hans Peter Klees

Reibekuchen mit dreierlei Topping: Matjestatar, Blutwurst und Apfelkompott

Zutaten für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

500 g mehligkochende Kartoffeln
1 kleine Stange Lauch
2 Eier
100 g Mehl
1 Muskatnuss
Rapsöl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen, abtrocknen und grob zerkleinern. Lauch waschen, abtrocknen, von den Enden befreien und grob zerkleinern. Kartoffeln und Lauch in einen Mixer geben und fein hacken. Die Masse auf ein Küchentuch geben und ausdrücken. Eier aufschlagen und mit Mehl zur Kartoffel-Lauch-Masse geben. Muskatnuss reiben, die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in einer Pfanne mit Rapsöl zu etwa 8 – 10 cm großen Reibekuchen ausbacken.

Für das Matjestatar:

4 Matjesfilets
1 Boskop Apfel
1 Zwiebel
1 Zitrone
2 Gewürzgurken
1 EL Cognac
1 EL Kapern
1 TL Dijonsenf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Matjesfilets trocken tupfen, würfeln und fein hacken. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und mit den Gewürzgurken fein würfeln. Zwiebeln, Apfel und Gewürzgurke zum Matjes geben. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Tatar mit 1 EL Zitronensaft, Cognac, Dijonsenf, Salz und Pfeffer abschmecken. Kapern unterheben, vermengen und das Tatar durchziehen lassen.

Für die Blutwurst:

250 g ungeräucherte Blutwurst vom Ring
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Öl glasig anbraten. Blutwurst pellen und in Stücke schneiden. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelkompott:

2 Boskop Äpfel
100 ml Apfelsaft
100 g Zucker
2 TL Zimt

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Apfelsaft in einem Topf weich kochen. Mit einem Schneebesen verrühren und mit Zucker und Zimt abschmecken.

Apfelkompott, Matjestatar und Blutwurst in separaten Schälchen zum Reibekuchen servieren.



Merete Kristiansen

Miesmuscheln auf rheinische Art mit knusprigem Schwarzbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln:

1,5 kg frische Miesmuscheln
 1 Stange Lauch
 2 Möhren
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 ¼ Knollensellerie
 250 ml trockener Riesling
 3 Lorbeerblätter
 5 Gewürznelken
 1 TL Pfefferkörner
 5 Pimentkörner
 25 g Butter
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Für das Schwarzbrot:

4 Scheiben Schwarzbrot
 50 g gesalzene Butter
 Grobes Meersalz, zum Würzen

Für das Gemüse die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in Röllchen schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen. Knoblauch fein hacken und die Zwiebel in Streifen schneiden. Das Gemüse in einem großen Topf mit Butter und Öl kurz anrösten. Lorbeerblatt, Piment, Pfefferkörner und Gewürznelke in einen Teebeutel füllen, zum Gemüse geben und salzen. 300 ml Wasser und den Riesling dazugeben und aufkochen lassen.

Die Muscheln verlesen und gründlich abspülen. In die stark siedende Flüssigkeit geben und für ca. 4 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.

Die Muscheln mit dem Gemüse im Weinsud in einer Schale servieren.

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Das Schwarzbrot rund ausstechen und mit Butter bestreichen.

Schwarzbrot im Ofen bei Grillfunktion toasten, so dass eine schöne Kruste entsteht.

Das Schwarzbrot mit dem Meersalz würzen und zu den Muscheln servieren.



Stefan Baumgartner

Himmel un Ääd

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:
300 g mehligkochende Kartoffeln
75 ml Schlagsahne
75 ml Milch
75 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. Muskatnuss reiben. Milch und Butter hinzugeben und pürieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelragout:
1 saurer, harter Apfel
1 EL brauner Rohrzucker
6 cl Calvados
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Apfelragout den braunen Zucker in einer Pfanne erwärmen. Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zu dem Zucker geben, mit einem Schuss Calvados ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen bis die Konsistenz des Ragouts schön schlotzig ist.

Für die Röstzwiebel:
1 Speisezwiebel
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in einer Fritteuse ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Blutwurst:
1 geräucherte Blutwurst am Ring
2 EL Mehl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blutwurst enthäuten und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mehlieren und von jeder Seite anbraten. Mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.