

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Franciska Acs

Dreierlei Taco: Pilz-Aubergine, Guacamole und Halloumi-Kichererbsen

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortillas:

380 g Weizenmehl
1 EL Olivenöl
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Das Mehl mit 1 TL Salz und 1 EL Öl in einer Schüssel vermengen. 185 ml Wasser langsam dazugeben und ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ruhen lassen.

Anschließend Tortillas auskneten und in Öl anbraten.

Für die Pilz-Auberginen-Füllung mit Möhren-Quark:

½ Aubergine
4 Pilze
1 kleine Möhre
30 g Quark
50 g Frischkäse
¼ Bund Petersilie
1 EL getrockneter Oregano
1 TL Paprikapulver
2 EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine abwaschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl mit Pfeffer, Paprikapulver und Oregano verrühren und die Pilz- und Auberginenscheiben darin einlegen. Ziehen lassen und in einer Pfanne anbraten.

Für den Möhren-Quark die Möhren schälen, reiben und mit Frischkäse, Quark, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano verrühren. Petersilie hacken und damit vermengen.

Möhren-Quark in eine der Tortillas streichen und die Pilz-Auberginen darauf geben.

Für die Guacamole mit Romana-Salat:

1 Avocado
½ kleine Zwiebel
3 Cherrytomaten
½ Kopf Romana Salat
½ rote Paprika
1 Limette
30 g Mais aus der Dose
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen, abtrocknen und fein würfeln. Limette halbieren und Saft auffangen. Avocado halbieren, vom Kern befreien, Fruchtfleisch auslöffeln und mit einer Gabel zerdrücken. Avocado mit Zwiebeln, Tomaten und Limettensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat waschen und trocken schleudern. Paprika waschen, abtrocknen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Mit Mais und Romana vermengen.

Salat in eine der Tortillas füllen und Guacamole darauf geben.

**Für die Halloumi-Kichererbsen-
Füllung:**

100 g Kichererbsen aus der Dose
100 g Halloumi Käse
2 TL Kreuzkümmel
Rotes Paprikapulver, zum Würzen
Cayenne Pfeffer, zum Würzen
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kichererbsen kross in einer Pfanne anbraten und mit 1 EL Kreuzkümmel, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

Halloumi in Streifen schneiden und mit 1 EL Kreuzkümmel, Paprikapulver und Salz würzen. Dann in eine Pfanne mit Öl geben und anbraten.

Halloumi in eine der Tortillas füllen und darauf die Kichererbsen geben.

Für die Senfcreme:

½ Zitrone
2 TL Saure Sahne
50 g Parmesan
1 TL süßer Senf
1 TL Mayonnaise
Zucker, zum Abschmecken

Zitrone auspressen und Saft auffangen. 1 EL Parmesan reiben. Saure Sahne mit Parmesan, Senf, Mayonnaise verrühren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Franciska Acs

Apfelstrudel mit karamellisierten Nüssen und Schlagsahne

Zutaten für zwei Personen

Für die Apfelstrudel-Füllung:

- 4 Äpfel
- 1 Zitrone
- 60 ml Apfelsaft
- 150 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 1 Muskatnuss
- 1 Prise Salz

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Muskatnuss reiben. Apfelwürfel, Apfelsaft, Zitronenabrieb, Zucker, Mehl, Speisestärke, Salz, Zimt und Muskatnuss in einer Schüssel verrühren. In Förmchen geben.

Für den Apfelstrudel:

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Teil vom Teig in dünne Streifen schneiden und damit ein Gitter auslegen. Ein Ei trennen und das Gitter mit Eigelb bepinseln.

Für den Strudel den übrigen Blätterteig zuschneiden und in ein Förmchen reindrücken. Darauf die Apfel-Füllung geben und ganz oben das Gitter vorsichtig drauflegen. Mit Eigelb erneut bepinseln. Für 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Sahne:

- 200 g Sahne

Sahne steif schlagen.

Für die Nüsse.

- 100 g Walnuskerne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Zucker

Vanillezucker und Zucker in einer Pfanne schmelzen, Nüsse hinzugeben und karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Merete Kristiansen

Onglet de bœuf mit Pommes frites und Senf-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Onglet de Boeuf:

350 g Onglet (Nierenzapfen)
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Das Onglet abspülen, trocken tupfen und von großen Sehnen befreien. Mit Salz würzen. Das Fleisch in einer Grillpfanne mit Öl bei starker Hitze 2-3 Minuten auf jeder Seite braten.

Fleisch nachwürzen und mit Alufolie zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Zum Anrichten das Fleisch in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Pommes Frites:

4 große mehligkochende Kartoffeln
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, zu Pommes Frites schneiden, in kaltem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

Die Pommes in einer Fritteuse in Öl vorfrittieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Vor dem Servieren erneut in die Fritteuse geben und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Senf-Hollandaise:

75 ml Weißwein
125 g Butter
2 Eier
1 Schalotte
2 EL Senf à l'ancienne
2 EL Sherryweinessig
½ Bund Schnittlauch
1 Zitrone

Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein hacken und mit Weißwein und Essig stark reduzieren.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Die Eigelbe mit dem reduzierten Weißwein und Essig aufschlagen. Butter zerlassen und langsam montieren bis die Sauce emulgiert.

Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Senf, Schnittlauch und Zitronenabrieb dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Merete Kristiansen

Vanillecreme-Schnitten

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

2 Eier
2 EL Zucker
100 ml Schlagsahne
250 ml Milch
1 Vanilleschote
2 EL Maisstärke

Die Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte vom Mark herauskratzen.

Die Eier mit Vanillemark und Zucker in einem Topf schaumig schlagen. Maisstärke und Milch vermengen und zum Ei geben.

Die ausgekrazte Vanilleschote dazugeben. Die Creme unter Rühren erwärmen, nicht kochen.

Creme abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Für den Blätterteig:

2 Blätterteigstücke 10 x 15 cm
50 ml Schlagsahne
100 g Himbeermarmelade
2 EL Johannisbeergelee
2 TL Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen. Mit einer Gabel in den Teig feine Löcher stechen.

Mit Puderzucker bestreuen, Backpapier drauflegen und in den Ofen schieben. Ein zweites Backblech drauflegen, damit der Teig nicht aufsteigt.

Blätterteig im Backofen 10 – 15 Minuten goldbraun backen, abkühlen lassen.

Eine Platte Blätterteig mit Himbeermarmelade bestreichen.

Die Creme in einer dicken Schicht darauf verteilen.

Die zweite Blätterteigschicht auf die Creme legen und mit Puderzucker bestreuen. Mit einem scharfen Messer in Schnitten zuschneiden.

Die Sahne steif schlagen und mit Johannisbeergelee zu den Schnitten geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Baumgartner

Saltimbocca vom Wolfsbarsch mit Safranrisotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Safranrisotto:

180 g Risottoreis
2 Schalotten
40 ml Schlagsahne
40 g Parmesan
500 ml Gemüsefond
125 ml Weißwein
1 Msp. Safranpulver
40 g Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, würfeln und in Olivenöl andünsten. Reis dazugeben, anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Safran hinzufügen. Nach und nach Gemüsefond dazugeben, bis der Reis gar ist. Dabei immer wieder umrühren. Parmesan reiben und zusammen mit Sahne und der Butter zum Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Saltimbocca:

2 Wolfsbarschfilets mit Haut à 200 g
4 Scheiben Parmaschinken
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 Bund Salbei
Olivenöl, zum Braten
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch abspülen, trocken tupfen und die Haut leicht einritzen. Salbei abrausen und trockenwedeln. Mit der Hälfte vom Salbei den Fisch spicken. Die Filets mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl knusprig braten.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl, Knoblauch und zwei Scheiben Zitrone erwärmen und den fertig gegarten Fisch damit bepinseln. Den Fisch mit Schinken belegen. Darauf den Salbei mit einem Holzspieß feststecken. Für die Garnitur die übrigen Salbeiblätter in heißem Öl frittieren und den restlichen Parmaschinken in einer Pfanne ohne Öl anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Baumgartner

Salzburger Nockerl mit Grant'nschleck

Zutaten für zwei Personen

Für die Nockerl:

6 Eier
15 g glattes Mehl
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
Butter, zum Bestreichen
Puderzucker, zum Bestreuen

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

6 Eier trennen. 6 Eiweiße und 3 Eigelbe auffangen. Eiweiße mit Salz vermengen. Danach unter ständiger Beigabe von Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Mehl hinein sieben und vermengen.

Eine feuerfeste Form mit Butter bestreichen. Nocken mit der Teigkarte pyramidenförmig darauf setzen und im Backofen 9 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Für den Grant'nschleck:

250 ml Schlagsahne
100 g Preiselbeermarmelade
1 EL Zucker

Schlagsahne mit Zucker steif schlagen und die Preiselbeermarmelade unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.