

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Februar 2019** ▪
Finalgericht mit Mario Kotaska



Mario Kotaska

Fish & Chips „mal anders“ mit Harissa-Gurken und japanischer Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets à 250 g, ohne Haut
 90 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Filets in eine mit Olivenöl und gehacktem Knoblauch gefüllte Auflaufform legen. Die Filets direkt mit Klarsichtfolie bedecken und im Backofen ca. 25 Minuten confieren. Die Filets sind fertig, wenn sie sich auf Druck leicht „aufblättern“.

Für die Chips:

½ Süßkartoffel
 250 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel waschen, trockentupfen, in feine Scheiben schneiden und in der Fritteuse knusprig rausbraten. Auf einem Küchenpapier entfetten, salzen und über den Kabeljau streuen.

Für die Harissa-Gurken:

1 Salatgurke
 2 kleine rote Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 ca. 100 ml Geflügelfond
 1 EL Harissapaste
 ½ Bund Dill
 10 ml Olivenöl

Gurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit Zwiebeln in Olivenöl farblos anschwitzen. Gurken hinzugeben und mit Salz und Harissapaste würzen. Mehrfach umrühren, mit wenig Geflügelfond ablöschen und mit geschlossenem Deckel bei geringer Temperatur weich schmoren. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unmittelbar vor dem Servieren mit Dill verfeinern.

Für die japanische Mayonnaise:

ca. 150 ml Sonnenblumenöl
 1 EL Reisessig
 1 TL Senf
 1 TL Zucker
 1 Limette
 1 Ei
 ½ TL Fischsauce
 1 Msp. Dashi-Pulver

Limette abreiben und auspressen. Ei trennen und das Eigelb bereitstellen. Öl, Reisessig, Senf, Zucker, Limettensaft- und Abrieb mit dem Eigelb in ein Gefäß geben und mit einem Zauberstab sorgfältig emulgieren. Je nach Gusto mit Dashi-Pulver und Fischsauce abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten Stefan: *Stefan hat den Thymian und Rosmarin in einem Topf mit Olivenöl erwärmt. Das aromatisierte Öl hat er anschließend in die Auflaufform gefüllt, damit der Fisch darin confiert. Den Koriander hat Stefan gehackt und mit der Mayonnaise vermischt.*

2 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin,
3 Zweige Koriander

Zusatzzutaten Merete: *Merete hat die Lorbeerblätter zum Olivenöl und Knoblauch in die Auflaufform für den Fisch gegeben. Dazu hat sie außerdem 2-3 Scheiben Ingwer hinzugefügt. Ebenfalls hat sie den Koriander gehackt und mit der Mayonnaise vermischt.*

4 Lorbeerblätter, 3 cm Ingwer, 3 Zweige
Koriander

**Die Küchenschlacht – Menü am 22. Februar 2019 ▪
Zusatzgericht mit Mario Kotaska**



Mario Kotaska

Chickenballs mit rotem Linsencurry

Zutaten für zwei Personen

Für das Linsencurry: Ingwer schälen und reiben. Die roten Linsen zusammen mit Ingwer und Curry in Rapsöl anschwitzen. Mit Hafermilch auffüllen und ca. 20 Minuten weichköcheln. Erst dann mit Salz würzen und abschmecken.

- 150 g rote Linsen
- 500 ml Hafermilch
- 50 g Madras Curry
- 5 g Ingwer
- 30 ml Rapsöl

Für die Chicken Balls: Die Hähnchenbrüste von der Haut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem großen Messer so lange fein hacken, bis die Masse leicht bindet. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Basilikum und Harissa mit der Hähnchenmasse vermengen. Anschließend kleine Bällchen formen. Kernemix zerstoßen und die Bällchen durch den Kernemix wälzen. In Rapsöl von beiden Seiten goldgelb braten.

- 2 Hähnchenbrüste mit Haut
- 10 Basilikumblätter
- 100 g Kernemix
- 1 TL Harissa
- 20 ml Rapsöl zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chickenballs auf dem Linsencurry anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.