

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Februar 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Laura Schmidt

Köttbullar mit Pilzrahm, Petersilienkartoffeln und Preiselbeer-Kompott

Zutaten für zwei Personen

- Für die Fleischbällchen:** Schalotte abziehen und fein hacken. In etwas Butterschmalz glasig anschwitzen. Abkühlen lassen. Paniermehl mit 100 ml Wasser verrühren und 1-2 Minuten quellen lassen.
- 500 g Rinderhackfleisch
 1 Schalotte
 5 EL Paniermehl
 1 Ei
 ½ TL Kardamom
 ½ TL Piment
 1 Msp. gemahlener Ingwer
 1 TL Sojasoße
 4 EL Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Pilzrahm:** Champignons putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft aufbewahren.
- 200 g kleine braune Steinchampignons
 2 cl Cognac
 300 ml Rinderfond
 200 ml Sahne
 ½ TL Kreuzkümmel
 1 TL Zucker
 1 Zitrone
 1 Zweig glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Petersilienkartoffeln:** Drillinge schälen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Kartoffeln darin ca. 1 Minute schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, fein hacken und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz würzen.
- 8 kleine Drillinge
 ¼ Bund glatte Petersilie
 3 EL Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
- Für das Preiselbeer-Kompott:** Preiselbeeren und Wildpreiselbeeren mit dem Zucker und 25 ml Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Kompott eindickt. Mit Zitronensaft und -Abrieb, Zimt und Vanille abschmecken.
- 150 g Preiselbeeren (TK)
 2 EL Wildpreiselbeeren
 30 g Zucker
 1 Zitrone (Saft + Abrieb)
 1 Msp. Zimt
 1 Msp gemahlener Vanillezucker

Köttbullar mit Pilzrahm, Petersilienkartoffeln und Preiselbeer-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.



Laura Schmidt

Blaubeer-Käsekuchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Küchlein: Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

50 g Blaubeeren Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
 200 g Quark Quark mit dem Ei, der Sahne, dem Zucker, der Vanille und der Stärke
 1 Ei verrühren. Quark-Masse in drei ofenfesten Förmchen füllen. Blaubeeren
 40 ml Sahne verlesen und darüber verteilen. Förmchen in den vorgeheizten Ofen geben
 40 g Zucker und ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühle lassen. Vor
 ½ Vanilleschote dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
 1 EL Stärke

2 EL Puderzucker, zum Bestreuen

Für die Garnitur: Blaubeeren verlesen, mit 2 EL Wasser, dem Puderzucker sowie einer
 100 g Blaubeeren Zimtstange ca. 8 Minuten aufkochen lassen.
 2 EL Puderzucker
 1 Zimtstange

Blaubeer-Käsekuchen auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen,
 mit Blaubeer-Sauce garnieren und servieren.



Ela Feldenz

Kabeljau mit Belugalinsen und Meerrettichsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

300 g Kabeljaufilet (ohne Haut)
1 Zitrone
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kabeljaufilet waschen und trocken tupfen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Kabeljaufilet mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine Auflaufform geben. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie abdecken und den Kabeljau im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten glasig garen.

Für die Belugalinsen:

150 g Belugalinsen
50 g grüner Speck vom Schweinebauch
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
500 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
1 EL dunkler Balsamico
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 EL Butter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Speck in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und halbieren. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln und Blättchen abzupfen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Den Speck und die Linsen hinzugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Die Linsen darin ca. 10 Minuten weich kochen. Zuletzt Butter unterrühren und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Meerrettichsauce:

1 EL Meerrettich, aus dem Glas
¼ Wurzel frischer Meerrettich
1 Schalotte
½ Zitrone
1 EL Butter
50 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Zitrone auspressen und den Saft aufbewahren. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Gemüsefond und Sahne aufgießen. Meerrettich aus dem Glas unterrühren. Mit frisch geriebenem Meerrettich, Senf, Salz, Pfeffer und den zuvor ausgepressten Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

100 g grüner Speck vom Schweinebauch

Speck in kleine Würfel schneiden und in wenig Fett langsam ausbacken, bis er knusprig ist.

Kabeljau mit Belugalinsen und Meerrettichsauce auf Tellern anrichten, mit den Speckwürfeln garnieren und servieren.



Ela Feldenz

Apfelstrudel im Glas mit Vanillesahne

Zutaten für zwei Personen

Für die Äpfel: Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel würfeln. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben. Dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Rosinen in Rum einweichen.
 1 großer Apfel
 1 Zitrone
 1 EL Rosinen
 20 ml brauner Rum
 1 EL brauner Zucker
 1 Vanilleschote
 Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und für die Vanillesahne aufbewahren. Eine Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel, Zucker und die ausgeschabte Vanilleschoten für ca. 5 Minuten karamellisieren lassen. Die Rum-Rosinen hinzufügen und so lange weiter erhitzen, bis der Rum verkocht ist. Mit Zitronensaft und Zitronenschalenabrieb abschmecken.

Für die Vanillesahne: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 25 ml Sahne zusammen mit dem Mark von der zuvor ausgekratzen Schote in einem kleinen Topf langsam erwärmen. Die übrige Sahne mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Vanillesahne auflösen. Die warme Vanillesahne in die geschlagene Sahne rühren. In zwei durchsichtige Dessert-Gläser verteilen und kalt stellen.
 125 ml Sahne
 1 Blatt Gelatine
 1 EL Zucker
 Mark von 1 Vanilleschote

Für die Strudelteigblätter: Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
 1 Strudelteig-Blatt (Yufka- od. Filoteig)
 2 EL gehobelte Mandelblättchen
 2 EL Puderzucker, zum Bestäuben
 Strudelblatt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Puderzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen, danach abkühlen lassen. Die Mandelblättchen ebenfalls auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen, für ebenso ca. 10 Minuten im Ofen rösten und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Zum Anrichten die Mandelblättchen über die Vanillesahne streuen, die warme Apfelmischung darüber geben und den Strudelteig in Stücke brechen und dekorativ in die Gläser stecken.

Apfelstrudel im Glas mit Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.



Lucas Finke

Thai-Curry mit Hähnchen, Mango und Basmati

Zutaten für zwei Personen

<p>Für das Curry: 2 Hähnchenbrustfilets, à ca. 140 g ½ Bund Frühlingszwiebeln 150 g Zuckerschoten 1 reife Mango 2 rote Chilischoten 2 Knoblauchzehen 1 Ingwerknolle, ca. 2 cm 2 EL rote Chilipaste 2 EL rote Thai-Paste 10 ml heller Balsamicoessig 10 ml dunkler Balsamicoessig 200 ml Kokosmilch 150 ml Gemüsefond Sesamöl, zum Braten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p>	<p>Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, Kerne entfernen und die Schote fein hacken. Ingwer schälen, fein hacken. Knoblauch abziehen, fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in kleine Röllchen schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebel darin anschwitzen. Thai und Chilipaste einrühren, kurz anbraten. Hähnchen und Zuckerschoten zugeben, mit Fond und Kokosmilch aufgießen. Heller und dunkler Balsamico zugießen. Curry ca. 8 Minuten schmoren lassen. Zuletzt die Mangowürfel zugeben und unterrühren. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.</p>
--	--

<p>Für den Basmati: 200 g Basmati-Reis 2 Stiele Koriander Salz, aus der Mühle</p>	<p>In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Reis zugeben und darin bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten gar kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und mit dem Reis vermengen.</p>
---	--

Thai-Curry mit Hähnchen, Mango und Basmati auf Tellern anrichten und servieren.



Lucas Finke

Chili-Schokoladenküchlein auf Mangospiegel

Zutaten für zwei Personen

Für das Küchlein: Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

250 g Zartbitter-Schokolade	Butter und Schokolade auf einem Wasserbad flüssig werden lassen.
4 Eier	Zucker, Mehl, Chilipulver, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel
120 g Butter + 3 EL für die Förmchen	geben und den Butter-Schokolade-Mix unterrühren. Ca. 5 Minuten
1 Päckchen Vanillezucker	schaumig schlagen. Masse in kleine mit Butter ausgefettete und Kakao
1 TL Chilipulver	ausgestreute Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten
115 g Zucker	backen. Herausnehmen und kurz abkühle lassen.
40 g Mehl	
3 EL Kakaopulver	

Für den Mangospiegel:	Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Zucker in
1 reife Mango	einer Pfanne karamellisieren lassen; Mango zugeben und kurz aufkochen
100 g brauner Zucker	lassen. Kurz vor dem Servieren pürieren.

Chili-Schokoladenküchlein auf Mangospiegel auf Tellern anrichten und servieren.