

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2018** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska

Mario Kotaska

**Maibock mit Kartoffelkruste, Spargelgulasch und
Balsamico-Schalotten**

Zutaten für zwei Personen



Für den Maibock mit Kartoffelkruste:

2 Medaillons vom Maibockrücken
à 120 g
2 große mehlig Kartoffeln
1 Ei
2 Zweige Thymian
5 Wacholderbeeren
Sonnenblumenöl, zum Braten
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und waschen und dünn reiben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Anschließend durch ein sauberes Geschirrtuch ausdrücken. Das Ei trennen und das Eiweiß verquirlen. Eiweiß und geriebene Kartoffeln in einer Schüssel vermengen. Thymian abrausen und trockenwedeln.

Den Maibockrücken waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls von Sehnen und Fasern befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffelmasse einseitig dünn auf dem Medaillon verteilen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und den Maibock zunächst von der Fleischseite, anschließend von der Kartoffelseite für ca. 2 Minuten goldgelb und kross anbraten. Das Fleisch nach erneutem Wenden in eine ofenfeste Form geben. Den Kerntemperaturmesser anbringen. Wacholderbeeren und Thymian dazu geben und das Fleisch im Ofen auf 56 °Celsius Kerntemperatur rosa garen.

Für das Spargelgulasch:

8 dicke Stangen weißer Spargel
100 ml Wildfond
1 Schalotte
1 Zitrone
20 g Butter
1 EL Paprikamark
1 EL Paprikapulver
1 Zweig Majoran
1 Msp. Kümmel
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Spargel gründlich schälen, die holzigen Enden abschneiden. Spargel in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und sehr fein würfeln. In einer Pfanne den Spargel mit den Schalottenwürfeln und der Butter anschwitzen.

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Majoran abrausen, trockenwedeln und hacken. Kümmel ebenfalls hacken. Paprikamark, Paprikapulver, Kümmel, Zitronenabrieb und Majoran zum Spargel geben, mit Wildfond ablöschen. Mit Salz und Zucker abschmecken und Spargel im Sud weich schmoren.

Für die Balsamico-Schalotten:

6 Schalotten
100 ml Portwein, rot
150 ml Balsamico, dunkel
2 Zweige Thymian
10 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
30 g kalte Butter
2 EL Zucker
10 ml Olivenöl

Die Schalotten abziehen und im Ganzen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Mit Portwein und Balsamico ablöschen.

Den Thymian abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Thymian zusammen mit den Wacholderbeeren und den Lorbeerblättern in den Sud geben und bissfest (je nach Größe) köcheln lassen. Die Gewürze aus dem Sud holen und mit kalter Butter abbinden.

Maibock mit Kartoffelkruste, Spargelgulasch und Balsamico-Schalotten auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten Lara Lückfeld: *Die Cranberries und Walnüsse hat Lara mit in die Kartoffelkruste gegeben. Den Lauch hat sie zum Spargelgulasch hinzugefügt.*
100 g Cranberries, getrocknet
1 Stange Lauch
150 g Walnüsse

Zusatzzutaten Ilona Chaudhry: *Die Sauerkirschen hat Ilona unter die Balsamico-Schalotten gemischt. Die Haselnüsse hat Ilona unter die Kartoffelkruste gemengt. Der Schnittlauch diente als Garnitur.*
150 g Sauerkirschen, aus dem Glas
und entsteint
1 Bund Schnittlauch
200 g Haselnüsse, gemahlen

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2018** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska

Zusatzgericht von Mario Kotaska

Mario´s Kleinigkeit: Pulpo mit Spargel und Peperonata

Zutaten für zwei Personen



Für den Pulpo mit Spargel:

8 Oktopusarme, gekocht
 8 Stangen grünen Spargel, gekocht
 1 EL Paprikamark
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die holzigen Enden des Spargels abschneiden. Den Spargel zusammen mit den vorgekochten Oktopusarmen in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 4 Minuten anbraten. Paprikamark hinzu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Peperonata:

1 rote Paprika, im Ofen geröstet und
 Haut abgezogen
 1 gelbe Paprika, im Ofen geröstet und
 Haut abgezogen
 1 Orange
 1 Vanilleschote
 4 Blätter Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Orange heiß abwaschen und die Orangenschale abreiben. Die Orange dann halbieren und auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Die im Ofen vorgeröstete Paprika enthäuten und zusammen mit Saft und Schale der Orange und Vanilleschote einköcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Basilikum unter die Peperonata heben.

Den Pulpo mit Spargel und Peperonata auf Tellern anrichten und servieren.