

| Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2015 |
„Finalgerichte“ von Mario Kotaska



Hauptgericht: „In Rotwein pochiertes Seeteufelfilet mit Rosenkohlblättern“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

400 g Seeteufelfilet, ohne Haut

Für den Sud:

1 L Rotwein
4 Sternanis
2 Orangen
1 Zitrone
4 grüne Kardamomkapseln
2 Nelken
1 Vanilleschote
2 Zimtstangen
2 Lorbeerblätter
½ Bund Thymian
½ Bund Blattpetersilie
½ Bund Basilikum
½ Bund Estragon
5 g geröstete Korianderkörner
2 g Schwarze Pfefferkörner

Für die Beurre Blanc:

2 Schalotten
4 Zehen Knoblauch
5 g Fenchelsamen
200 ml Weißwein
50 ml französischer Wermut
50 g Butter
20 g Crème fraîche
½ Bund Estragon
½ Bund Basilikum
Fleur de Sel, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Muskatnuss, zum Reiben



Für das Gemüse:

200 g	Rosenkohlblätter
1	Schalotte
30 g	Bacon
30 g	Butter
2 Scheiben	Toastbrot
30 ml	Sonnenblumenöl
10 g	Butter
2 g	Quatre Epices
	Kerbel, zum Garnieren

Zubereitung

Für den Seeteufel einen Pochiersud mit Rotwein, einer halben Vanilleschote, Sternanis, Pfefferkörnern und Thymian, Petersilie, Basilikum und Estragon in einem Topf circa fünf Minuten reduzieren lassen. Seeteufelfilet alle zwei Zentimeter binden und in den auf 80 Grad abgekühlten Sud legen.

Für die Sauce aus den Abschnitten (Haut, Knochen und Flexen) mit Schalotten, Knoblauch, Fenchelsamen, Weißwein und Noilly Prat einen Fischfond ansetzen. Nach zehn Minuten abpassieren und mit Butter, Crème fraîche, Estragon und Basilikum aufmixen. Anschließend passieren und vor dem Servieren nochmal aufschäumen.

Rosenkohlblätter in einem Topf mit Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Aus Schalottenwürfelchen, Baconwürfelchen und Butter eine Panaché herstellen und die Rosenkohlblätter darin durch schwenken.

Toastbrotsscheiben in kleine Würfelchen schneiden und in Sonnenblumenöl mit Butter kross zu Croûtons rösten. Auf Küchenkrepp entfetten und mit Quatre Epices bestreuen.

Das Seeteufelfilet von den Fäden befreien und aufschneiden. Mit Fleur de Sel und Pfeffer auf der Schnittfläche würzen. Mit Kerbel garnieren.

Das in Rotwein pochierte Seeteufelfilet mit Rosenkohlblättern und den Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Blitz-Bratapfel mit Chunky-Vanillesauce“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für den Bratapfel:

- 2 kleine rotbackige Äpfel mit Stiel
- 1 Orange
- 2 Dominosteine

Für die Vanillesauce:

- 1 Lebkuchen mit Glasur
- 10 g in Rum eingelegte Rosinen
- 2 Eigelb
- 125 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 10 g gehobelte Mandelblättchen
- 1 Zweig Minze, zum Garnieren
- 1 Prise Salz
- Puderzucker, zum Garnieren

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Von den Äpfeln dekorativ den „Deckel“ entfernen, vom Kerngehäuse befreien, mit einem Dominostein und etwas Abrieb der Orange füllen und mit „Deckel“ im Ofen goldgelb braten.

Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Lebkuchen grob hacken. Sahne zusammen mit Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Eigelbe in einen Anschlagkessel geben und Sahne-Milch-Mischung mit den Eigelben verrühren. Kessel über ein Wasserbad setzen und die Masse langsam schaumig aufschlagen, bis sie anfängt zu binden.

Unmittelbar vor dem Servieren mit gehacktem Lebkuchen und eingelegten Rosinen vermengen und auf Tellern als Spiegel anrichten. Bratapfel daraufsetzen, mit Mandelblättchen und Minzblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Den Blitz-Bratapfel mit Chunky-Vanillesauce servieren.