

| Die Küchenschlacht - Menü am 4. November 2015 |
„Hauptgerichte“ Mario Kotaska



**Hauptgericht: „Lachsfilet mit Passionsfrucht-Tomaten-Fond und Ebly“
von Julia Bayer**

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2	Lachsfilets, mit Haut, à 150 g
8	Cocktailtomaten
2	Passionsfrüchte
50 ml	Weißwein, trocken
2 EL	Zucker
2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Ebly:

100 g	Ebly
150 ml	Gemüsefond
50 ml	Weißwein, trocken
2 EL	Butter
1 Bund	Estragon
20 g	Grana Padano
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Ebly in einem Topf Öl erhitzen, Ebly zugeben, darin anschwitzen und anschließend mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen und darin gar kochen. Estragonblätter von den Stielen entfernen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Parmesan grob reiben. Zum Schluss den Ebly mit Butter, Parmesan und Estragon verfeinern sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Filets auf der Hautseite scharf anbraten. Kurz vor Schluss Fisch von der anderen Seite anbraten und anschließend in den Ofen für fünf Minuten geben. In derselben Pfanne Cocktailtomaten anschwitzen, Fruchtfleisch der Passionsfrüchte zugeben und alles mit Weißwein ablöschen. Alles kurz aufkochen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Ebly mit Lachsfilets auf Tellern anrichten, mit Passionsfrucht-Tomatensud beträufeln und servieren.



Hauptgericht: „Steak tartare mit Rosa-Pfeffer-Butter und Kartoffelchips mit Avocado-Mango-Salsa“ von Petra Vörtler

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak tartare:

400 g	Rinderfilet
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Zitronenthymian
1 EL	Butterschmalz
1 Prise	brauner Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelchips:

2	festkochende Kartoffeln
	Frittieröl, zum Frittieren
	Rosenpaprika, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Avocado-Mango-Salsa:

1	reife Avocado
1	reife Mango
1	Limette
½	rote Chili
1 Bund	Minze
1 EL	Olivenöl
	brauner Zucker, zum Abschmecken

Für die Rosa-Pfeffer-Butter:

2 EL	Butter
1 EL	rosa Pfefferbeeren
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Fritteuse mit dem Frittieröl füllen und vorheizen.

Für das Fleisch Rinderfilet in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die einzelnen Steaks hinlegen und von der Oberseite bis zur Mitte quer und längs einschneiden. Von unten mit Salz, Pfeffer und ein wenig braunem Zucker würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Fleisch zusammen mit Zitronenthymian und Rosmarin langsam auf der Unterseite darin anbraten. Knoblauch abziehen, zerdrücken und dazugeben. Fleisch nach dem Braten in Alufolie wickeln und zum Ruhen in den Ofen legen.



Kartoffeln schälen, in sehr feine Scheiben schneiden und in die Fritteuse geben. Anschließend abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen.

Für die Salsa Avocado und Mango schälen und entkernen. Beides Würfeln und in eine Schüssel geben. Chili entkernen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen, ebenfalls kleinschneiden und Minze hacken. Alles miteinander vermengen und Olivenöl dazugeben. Limette auspressen und ein wenig von der Schale abreiben. Mit an die Salsa geben und zum Schluss alles mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken.

Das Steak tartare mit Rosa-Pfeffer-Butter und Kartoffelchips mit Avocado-Mango-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Schweinemedallions mit Spätzle und jungen Möhren“ von Karin Pechtel

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

2	Schweinemedallions, à 150 g
1	Schalotte
30 g	Porree
20 g	Sellerie
125 ml	Geflügelfond
125 ml	Madeira
2 ½ EL	Butter
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

250 g	Mehl, Typ 405
3	Eier
100 ml	Milch
20 g	Butter
1 Zweig	Petersilie
	Salz, aus der Mühle

Für das Karottengemüse:

250 g	Karotten
1	Ingwer (5 cm)
2 EL	Butter
50 ml	Gemüsefond
1 Zweig	Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Schweinemedallions mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Schalotte abziehen, würfeln und in die Pfanne dazugeben. Porree und Sellerie putzen, klein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Alles mit Geflügelfond und Madeira ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen und sieben Minuten ziehen lassen. Anschließend erneut auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Medallions herausnehmen und im Backofen warmstellen. Sauce mit der Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle Mehl in eine größere Schüssel füllen und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier, Milch, Salz und die geschmolzene, abgekühlte Butter hinein geben. Alles zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren und kurz ruhen lassen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Teig mit Spätzlemacher in das kochende Wasser drücken. Sobald Spätzle gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können abgeschöpft werden.



Für das Karottengemüse diese waschen, schälen und in halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen. Karotten darin bei mittlerer Hitze dünsten. Gemüsefond und fein geschnittenen Ingwer dazugeben, Topf mit einem Deckel schließen und Karotten bissfest garen. Petersilie fein hacken. Die restliche Butter und Petersilie zu Karotten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schweinemedallions mit den Spätzle und den Möhren auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Bœuf Stroganoff mit Spätzle, Rote-Bete-Carpaccio und Wasabi-Joghurt“ von Michael Schmid

Zutaten für zwei Personen

Für das Bœuf Stroganoff:

300 g	Filetspitzen vom Rind
250 g	Zwiebeln
1	Zitrone
100 ml	Kalbsfond
150 ml	saure Sahne
1 EL	Dijon-Senf
20 ml	Weinbrand
1 Bund	Estragon
1 Bund	Petersilie
3 EL	Butterschmalz

Für die Spätzle:

250 g	Mehl
1	Ei
1 EL	feines Pflanzenöl
2 EL	Butter
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

2 Knollen	vorgegarte Rote Bete
2	Cherry-Tomaten
50 ml	milder Balsamico
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Wasabi-Joghurt:

100 ml	Joghurt
1 TL	Wasabi-Paste
2 Zweige	Petersilie

Für die Garnitur:

2	Gewürzgurken
10 ml	Wodka

Zubereitung

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Fleisch in ein Zentimeter dicke Streifen schneiden und mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und zunächst Fleisch scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und Zwiebeln in derselben Pfanne anschwitzen. Saure Sahne mit Senf vermengen und mit ein wenig Fond



glattrühren. Zwiebeln mit Fond ablöschen und anschließend Saure Sahne und Weinbrand dazugeben.

Zitrone halbieren und auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen lassen. Kräuter hacken und mit dem Fleisch unterheben.

Für die Spätzle aus Mehl, Öl und 150 Milliliter Wasser einen dickflüssigen Teig anrühren. Ein wenig Abrieb von der Muskatnuss dazugeben und Teig außerdem mit etwas Salz würzen. Teig über Spätzlehobel in das kochende Wasser geben. Steigen Spätzle auf, sind sie fertig und können abgeschöpft werden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Spätzle darin schwenken.

Für das Carpaccio Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller verteilen. Scheiben mit Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker und Balsamico marinieren.

Joghurt mit Wasabi vermengen und mit Salz würzen. Anschließend über das Carpaccio geben. Petersilienblätter vom Stiel abzupfen, fein hacken und das Carpaccio damit garnieren.

Für die Garnitur Tomaten halbieren und Gewürzgurke fächerig aufschneiden. Kräuter für das Bœuf Stroganoff hacken.

Das Bœuf Stroganoff mit Spätzle und Rote-Bete-Carpaccio auf Tellern anrichten, mit den Kräutern, Tomaten und Gewürzgurken garnieren und servieren.