

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. September 2021** ▪
ChampionsWeek ▪ "Finale" mit Mario Kotaska



Rosa gebratener Bisonrücken im Pfeffermantel mit Pfifferling-Bohnen-Ragout und Pinien-Plätzchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g Bisonrücken, küchenfertig
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl
2 TL Pfeffermischung Melange Noir
etwas Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bisonrückensteak mit Salz, Olivenöl, Thymian und Knoblauch marinieren und schwebend rückwärts im Ofen garen. Ist die Kerntemperatur von 56 Grad erreicht vor dem Anrichten noch in einer Grill- oder Bratpfanne nachbraten. Kurz ruhenlassen, in minimalst gezuckerter-Pfeffermischung wälzen und in Tranchen servieren.

Für das Ragout:

150 g Pfifferlinge, gerne kleine
200 g breite Bohnen
50 g Keniabohnen
2 Zweige Bohnenkraut
2 Schalotten
2 getrocknete Tomatenfilets
10 ml alter Balsamico
1 EL Olivenöl
20 g Butter
Feines Salz
Eiswürfel

Schalotten abziehen und feinschneiden. Pilze putzen. Bohnen in stark gesalzenem Wasser zusammen mit Bohnenkraut blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken und trockenlegen. Kochwasser nicht weggießen! In gewünschte Größe schneiden und zusammen mit geputzten Pfifferlingen und geschnittenen Schalotten in Olivenöl-Buttermischung anschwitzen. Mit einer Kelle des Blanchierwassers ablöschen und zum Schluss mit gewürfelten getrockneten Tomaten und Balsamico abschmecken. Es soll ein sauciges Ragout entstehen.

Für die Plätzchen:

150 g mehligte Kartoffeln
20 g geräucherter Speck in Scheiben
2 Schalotten
10 Halme Schnittlauch
40 g Pinienkerne
1 Ei, Eigelb
Arbeitsmehl
20 g Butter
etwas Sonnenblumenöl
Muskatnuss, zum Reiben

Ei trennen. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln. Kartoffeln schälen und kochen, abschütten und gut ausdampfen. Passieren, mit Muskat würzen und Eigelb unterziehen. Schalottenwürfelchen und gewürfelten Speck in Butter anschwitzen und ebenfalls zur Masse geben. Pinienkerne rösten. Geröstete Pinienkerne grob hacken, Schnittlauch feinst schneiden, zur Masse geben und die Masse auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 4 cm dicken Walzen verarbeiten. Ggf. weiteres Mehl unterarbeiten und anschließend in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit ganz wenig Öl beidseitig Farbe nehmen lassen.

Achtung: steht zu viel Fett in der Pfanne zerfallen die Plätzchen!

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Dagmar: *Dagmar hackte die Petersilie und gab alle drei Zutaten in ihr Ragout.*

Glatte Petersilie

Pilzpulver

Roséwein

Zusatzzutaten von Malte: *Malte hat zusätzlich eine Tomatensauce gekocht. Dafür hat er sich neben*

den Zusatzzutaten aus den Grundzutaten bedient und eine gewürfelte

Schalotte mit 4 getrockneten Tomaten in 300 ml Geflügelfond, 1 EL

Geflügelfond Balsamico und 100 ml Bohnenwasser gekocht. Etwas Abrieb von der

Orange gab er auch noch dazu. Mit dem Stabmixer pürierte er die Sauce

und gab alles durch ein feines Sieb. Die Sauce hat er aufgefangen und

die Bohnen darin abschließend gegart. Etwa einen halben Teelöffel

Speisestärke hat er dann mit Wasser verrührt und die Sauce damit

gebunden. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, einem Spritzer Orangensaft und

einem Teelöffel Butter abgeschmeckt. Außerdem hat er aus einem

Esslöffel gerösteter Pinienkerne, den Blättern eines Zweigs Basilikum,

einer halben getrockneten Tomate, einem Hauch Orangenabrieb, Salz

und einem Spritzer Olivenöl eine Art grobes Pesto mit dem Messer auf

dem Brett gehackt. Das hat er am Ende über das Fleisch gegeben.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. September 2021 ▪
Zusatzgericht ▪ "Finale" von Mario Kotaska



Mario Kotaska

Pfifferling-Omelett mit Kopfsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Omeletts:
200 g kleine Pfifferlinge
2 rote Zwiebeln
1 Stange Frühlingslauch
1 Blatt Liebstöckel
4 getrocknete Tomatenfilets
6 Eier, Größe M
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die aufgeschlagenen Eier salzen, pfeffern und gut mit einem Schneebesen aufschlagen. Zwiebel abziehen und würfeln. Butter aufschäumen und Pfifferlinge darin gut anbraten. Salz dazugeben. Liebstöckel kleinhacken und mit in die Pfanne geben. Rote Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebel, geschnittenen Frühlingslauch und gewürfelte getrocknete Tomatenfilets dazugeben. Eimasse hineingießen und bei starker Hitze mit dem Rücken einer Gabel verrühren. Die gleichmäßig gerinnende Masse durch Schräghalten in den vorderen Teil der Pfanne gleiten lassen und mit der Gabel die dünne Bodenschicht vom Pfannenstiel aus bis zur Mitte umklappen. Aus der Pfanne auf einen Teller stürzen.

Für den Salat:
1 kleinen Kopfsalat
1 rote Zwiebel
4 Zweige Dill
1 Zitrone
100 g Schmand
1 TL Senf
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenabrieb und -saft mit Schmand und Senf vermengen. Zusammen mit feinst gehobelter roter Zwiebel sowie etwas Dill vermengen, mit Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und damit den gewaschenen und geschleuderten Kopfsalat "nass" marinieren. Mit Dill garnieren. Zum Omelette a part servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.