

| Die Küchenschlacht - Menü am 11. April 2016 | „Internationale Klassiker“ mit Mario Kotaska



„Internationale Klassiker“: „Coq au Vin mit glasiertem Wurzelgemüse und Baguette mit Lavendel-Butterschmalz“ von Claudia Büchner

Zutaten für zwei Personen

Für das Coq au Vin:

6	Perlhuhnschenkel à circa 90 g
4	Scheiben dick geschnittenen Speck
10	braune Champignons
10	Cocktailtomaten
2 Zehen	Knoblauch
1 ½ Tassen	Perlzwiebeln
400 ml	Hühnerfond
400 ml	trockener Rotwein
1 ½ EL	Kokosmehl
2 TL	Tomatenmark (ohne Zusätze)
2 Zweige	Thymian
1 EL	gerebelter Thymian
6 Blätter	Salbei
2 EL	Ghee, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Wurzelgemüse:

200 g	Pastinaken
200 g	Knollensellerie
100 ml	Birnensaft
100 ml	Gemüsefond
3 EL	Ahornsirup
½ Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Kräuter der Provence
1	Lorbeerblatt
1 TL	getrockneter Majoran
2 EL	Ghee, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Für das Baguette mit Lavendel-Butterschmalz:

½	französisches Baguette
200g	Ghee
2 Zehen	Knoblauch
4 Scheiben	Ingwer
2 TL	Fenchelsamen
2 TL	Anissamen
2 TL	Koriandersamen
2 TL	Lavendelblüten
¼ TL	milde Chiliflocken
¼ TL	Bohnenkraut
1 TL	rote Paprikaflocken

Zubereitung:

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Coq au Vin Perlhuhnschenkel waschen, trocken tupfen, pfeffern und salzen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und unter die Haut der Perlhuhnschenkel schieben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schenkel und Knoblauch in eine Auflaufform geben. Cocktailtomaten waschen und trocken reiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thymian, gerebelten Thymian und Tomaten zu den Perlhuhnschenkeln geben und bei 220 Grad für 20 Minuten in den Ofen geben.

Champignons putzen und vierteln. Speck klein würfeln. In einer Pfanne Ghee erhitzen, Champignons, Speck, Perlzwiebeln und Tomatenmark darin anrösten. Kokosmehl hinzugeben. Mit Fond und Rotwein ablöschen. Gemüse mit Sud zu den Perlhuhnschenkeln geben und 20 Minuten im Backofen köcheln lassen.

Für das glasierte Wurzelgemüse Pastinaken und Sellerie schälen und klein würfeln. In einer Pfanne Ghee erhitzen, Pastinaken und Sellerie fünf Minuten anbraten. Ahornsirup dazugeben, Gemüse leicht karamellisieren. Mit Birnensaft und Gemüsefond ablöschen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Lorbeer und Majoran zu dem Gemüse geben. Gemüse weitere sechs Minuten dünsten. Petersilie und Kräuter der Provence abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen, klein hacken und zu dem Wurzelgemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Lorbeer entfernen.

Für das Baguette mit Lavendel-Butterschmalz Fenchelsamen, Anissamen und Koriandersamen in einem Mörser fein zerstoßen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ghee in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Ingwer, Fenchelsamen, Anissamen, Koriandersamen, Lavendelblüten, Chiliflocken, Bohnenkraut und rote Paprikaflocken dazugeben und 15 Minuten durchziehen lassen. Dann Ghee durch ein feines Sieb passieren und im Kühlschrank auskühlen lassen. Baguette in Scheiben schneiden, kurz in der Pfanne anrösten und vor dem Servieren mit dem Lavendel-Butterschmalz bestreichen.

Coq au Vin mit glasiertem Wurzelgemüse und Baguette mit Lavendel-Butterschmalz anrichten und servieren.



„Internationale Klassiker“: „Piccata alla milanese mit selbstgemachten Tagliatelle und Wildkräuter-Salat“ von Klaus-Dieter Braun

Zutaten für zwei Personen

Für die Piccata:

2	Kalbsschnitzel à 120 g
2	Eier
20 ml	Mineralwasser
200 g	geriebener Parmesan
70 g	Paniermehl
50 g	Mehl
2 EL	Butterschmalz, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tagliatelle:

200 g	Doppelgriffiges Mehl
2	Eier
3 EL	Olivenöl
	Mehl, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle

Für die Tomatensauce:

1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 kleine	Karotte
5	Cocktailtomaten
400 g	passierte Tomaten, aus der Dose
150 ml	Gemüsefond
50 ml	Olivenöl
½ Bund	Basilikum
½	Vanilleschote
1	Lorbeerblatt
1 Stück	Zimtrinde
	Edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
	Muskatnuss, zum Reiben
	Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Wildkräuter-Salat:

100 g	gemischte Wildkräuter der Saison
1	Schalotte
100 ml	Rapsöl
20 ml	Traubenkernöl
150 ml	Geflügelfond
50 ml	Himbeeressig
1 EL	Speisestärke
	Neutrales Pflanzenöl, zum Braten



Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Piccata Kalbschnitzel unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und plattieren. Kleine Schnitzel zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan mit Paniermehl mischen. Eier aufschlagen und mit dem Mineralwasser verquirlen. Schnitzel mehlieren, dann durch das Ei ziehen, abschließend in der Parmesan-Paniermehl-Mischung wenden. In heißem Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb ausbraten. Herausnehmen und warmstellen.

Für die Tagliatelle Mehl, Eier und Olivenöl mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und circa 15 Minuten ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine zu einer dünnen Teigplatte ausrollen, immer wieder mit Mehl bestäuben. Teigplatten in schmale Streifen schneiden. Drei Minuten in kochendem Wasser bissfest garen und abschütten.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Cocktailtomaten und Karotte waschen und trocken tupfen. Karotte reiben. Cocktailtomaten vierteln. Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Cocktailtomaten darin anschwitzen. Karotte, passierte Tomaten und 100 Milliliter Gemüfefond dazugeben. Lorbeerblatt, halbe Vanilleschote und Zimtrinde beifügen und circa 20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt, Zimtrinde und Vanilleschote entfernen, Sauce pürieren. Olivenöl untermischen. Basilikumblätter abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und unterheben. Sauce mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken und je nach gewünschter Konsistenz Gemüfefond nachschütten.

Für den Wildkräuter-Salat Salat waschen und trockenschleudern. Für die Vinaigrette Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Mit Himbeeressig ablöschen, leicht reduzieren und mit Fond und etwas in Wasser angerührter Stärke auffüllen. Traubenkernöl und Rapsöl unterrühren. Salzen, pfeffern und eine Prise Zucker hinzugeben. Vinaigrette kalt stellen. Vor dem Servieren Wildkräutersalat mit der Vinaigrette marinieren.

Piccata alla milanese mit selbstgemachten Tagliatelle und Wildkräutersalat anrichten und servieren.



„Internationale Klassiker“: „Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Gurkensalat“ von Manfred Königs

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2	Kalbsschnitzel à 160 g
1	Bio-Zitrone
2	Eier (Größe M)
50 ml	Schlagsahne
50 g	Mehl
150 g	Semmelbrösel
100 g	Preiselbeermarmelade
200 g	Butterschmalz, zum Braten
1 EL	Neutrales Pflanzenöl, zum Bestreichen
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelsalat:

400 g	festkochende Kartoffeln
100 g	Feldsalat
1	kleine Speisezwiebel
2 EL	Butter
200 ml	Hühnerfond
2 EL	Weißweinessig
½ EL	Dijon Senf
¼ EL	Kümmelsamen
1 Prise	Zucker, zum Abschmecken
1 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

1	Bio-Salatgurke
1	Schalotte
5 EL	Schlagsahne
1 EL	Weißweinessig
1 Bund	Dill
2 Blätter	Bärlauch
1 Prise	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Wiener Schnitzel Frischhaltefolie ausbreiten und dünn mit Öl bestreichen. Kalbsschnitzel unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, auf die Folie legen und damit bedecken. Auf etwa



drei bis fünf Milliliter plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl sieben und Fleisch darin wenden. Sahne halbsteif schlagen. Zitrone waschen, trockenreiben und Zesten abziehen. Eier und Sahne verquirlen, mit Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Mehliertes Schnitzel durch Ei-Sahne-Mischung ziehen, anschließend in Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne auf

160 bis 170 Grad erhitzen, Schnitzel von beiden Seiten ausbacken. Dabei immer wieder mit heißem Fett begießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln waschen und mit Kümmelsamen in Salzwasser weich garen. Abgießen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Hühnerfond erhitzen, Weißweinessig, Senf und einige Kartoffelscheiben zugeben und pürieren. Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit Zwiebeln unter die Kartoffelscheiben mischen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, braun werden lassen, unter den Salat rühren und ziehen lassen. Feldsalat waschen, trockenschleudern und beiseite stellen.

Für den Gurkensalat Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Leicht durchkneten und ziehen lassen. Sud abgießen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Dill und Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und untermischen.

Kurz vor dem Servieren beiseite gestellten Feldsalat unter den Kartoffelsalat heben. Preiselbeermarmelade zur Garnitur auf das Schnitzel geben.

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Gurkensalat anrichten und servieren.



„Internationale Klassiker“: „Marokkanisches Lammkotelett mit Ras-el-Hanout-Kartoffeln, Knoblauch-Dip und orientalischem Gurkensalat“ von Monika Wilhelmy

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkotelett:

2 Lammkoteletts à 150 g
250 ml Olivenöl
1 kleine getrocknete Chilischote
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Für die Ras-el-Hanout-Kartoffeln:

4 große festkochende Kartoffeln
250 ml Olivenöl, zum Braten
100 g Butterschmalz, zum Braten
1 TL Ras el Hanout
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Knoblauch-Dip:

½ Salatgurke
2 Zehen Knoblauch
200 g Schmand
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

2 kleine Salatgurken
2 Orangen
½ Zitrone
1 TL Zimtpulver
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Lammkoteletts Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Chilischote klein hacken. Mit Koriander, Kreuzkümmel und Olivenöl vermengen. Koteletts salzen und mit der Chili-Öl-Marinade bestreichen. Butterschmalz zerlassen, Koteletts von beiden Seiten circa drei Minuten braten.

Für die Ras-El-Hanout-Kartoffeln Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden. Olivenöl erhitzen und Kartoffeln langsam angaren. Butterschmalz in einer anderen Pfanne zerlassen, Kartoffeln darin goldbraun anbraten. Mit Ras el Hanout bestäuben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Gurkensalat Gurken schälen und mit dem Sparschäler lange Streifen abziehen. Für das Dressing eine Orange halbieren und Saft auspressen. Andere Orange schälen und Orangenfilets



herausschneiden. Zitrone auspressen. Orangen- und Zitronensaft mit dem Zimtpulver verrühren. Gegebenenfalls mit einer Prise Salz würzen. Gurkenstreifen mit Orangenfilets und Dressing vermengen.

Für den Knoblauch-Dip Gurke schälen und raspeln. Knoblauch abziehen und pressen. Schmand, geraspelte Gurke, Knoblauch und Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Marokkanisches Lammkotelett mit Ras-el-Hanout-Kartoffeln, Knoblauch-Dip und orientalischem Gurkensalat anrichten und servieren.



„Internationale Klassiker“: „Kastilische Paella mit Meeresfrüchten und Hähnchenflügeln“ von Graziella Macri

Zutaten für zwei Personen

Für die Paella:

10 große	Garnelen, küchenfertig mit Schwanz
2	Calamari-Tuben, küchenfertig
250 g	Venusmuscheln
250 g	Miesmuscheln
6 sehr kleine	Hähnchenflügel
2	Strauchtomaten
1 Zehe	Knoblauch
1	Speisezwiebel
1	grüne Paprika
50 g	TK-Erbsen
50 g	spanische grüne Oliven, mit Stein
250 g	Paella-Reis
1 L	Fischfond
250 ml	Wermut
0,1 g	Safranfäden
0,1 g	Safranpulver
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1	Zitrone
2	Eier

Zubereitung:

Venus- und Miesmuscheln für circa eine Stunde in kaltes Salzwasser legen. Erbsen auftauen.

Safranfäden in etwas Fischfond einlegen.

Wasser zum Kochen bringen. Eier hart kochen und beiseite legen.

Für die Paella Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Paprika und Tomaten waschen, trocken reiben, Kerngehäuse entfernen und beides ebenfalls würfeln.

Calamari abbrausen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Hähnchenflügel abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Paellapfanne Olivenöl erhitzen und Hähnchenflügel goldbraun anbraten. Beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und anschwitzen. Paprika, Tomate und Calamari-Ringe hinzugeben und circa fünf Minuten anbraten. Paellareis dazugeben und glasig andünsten. Hähnchenflügel wieder hinzugeben und alles mit einem Viertel des Fonds ablöschen. Aufkochen lassen, Safranfäden hinzugeben und Temperatur herunter schalten. Reis auf mittlerer Stufe 20



Minuten unter gelegentlichem Rühren bissfest garen. Regelmäßig Fond nachgießen, am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit Safranpulver nachfärben.

Venus- und Miesmuscheln aus dem Salzwasser nehmen und putzen. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Muscheln darin anschwitzen. Sobald sie sich öffnen, mit Wermut ablöschen. Die ungeöffneten Muscheln aussortieren. Muscheln abgießen, den Sud auffangen. Muscheln beiseite stellen. Einen Teil des Muschelsuds für ein besseres Aroma in die Paella geben.

Garnelen waschen, trocken tupfen und in Olivenöl glasig braten. Muscheln, Garnelen, Erbsen und Oliven zum gegarten Paella-Reis geben und zusammen noch einmal zwei Minuten erwärmen.

Eier pellen und vierteln. Zitrone waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden.

Paella in einer kleinen Paella-Pfanne anrichten, mit Eiern und Zitrone garnieren und servieren.



„Internationale Klassiker“: „Fish & Chips mit Bärlauch-Remoulade und Zitronen-Kaviar“ von Pritam Hackenberg

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2	Heilbuttfilets à 125 g, küchenfertig, ohne Haut
100 g	Mehl
100 g	Reismehl
150 ml	Wodka
300 ml	Bier
2 EL	Akazienhonig
	Mehl, zum Mehlieren
	Pflanzenfett, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chips:

8 große	festkochende Kartoffeln
	Rosenpaprikapulver, zum Würzen
	Fett, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Zitronen-Kaviar:

150 ml	Zitronensaft
150 ml	Wasser
1 TL	Natriumalginat
¼ TL	Calciumchlorid, in Lebensmittelqualität

Für die Bärlauch-Remoulade:

1	Schalotte
5	Cornichons, aus dem Glas
1	Zitrone
1	Ei
200 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	Weißweinessig
1 TL	Dijonsenf
1 Bund	Bärlauch
1 Bund	Dill
	Butter, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Fett in der Fritteuse auf 185 Grad erhitzen.

In einem Topf Pflanzenfett auf 220 Grad erhitzen.



In einem Topf gesalzenes Wasser erhitzen.

Für die Chips Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stifte schneiden und unter fließendem Wasser die austretende Stärke abwaschen. In leicht gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten kochen lassen. Abschütten, auf einem Backblech verteilen und für zehn Minuten in den Kühlschrank geben.

Kartoffelstifte bei 185 Grad in der Fritteuse frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für den Fisch Teig aus Mehl, Reismehl, 150 Milliliter Bier, 150 Milliliter Wodka und Honig herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Konsistenz des Teigs prüfen (sollte dickflüssig und zäh sein) und eventuell Bier nachgießen. Fisch unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, mehlieren und mit dem Teig überziehen. In 220 Grad heißem Fett frittieren.

Für die Remoulade Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ei, Senf und ein Teelöffel Zitronensaft verquirlen. Sonnenblumenöl nach und nach hinzugeben, bis die Remoulade die gewünschte Konsistenz hat. Schalotte abziehen, würfeln und mit Butter anschwitzen. Bärlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Cornichons von den Enden befreien und klein schneiden. Essig, Bärlauch, Dill, Cornichons sowie die angeschwitzte Schalotte zur Remoulade geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Zitronen-Kaviar Natriumalginat in Zitronensaft lösen. Lösung durch ein Sieb passieren. Calciumchlorid in 150 Milliliter Wasser auflösen. Zitronenlösung tröpfchenweise in die Calciumlösung geben. Kaviarperlen nach kurzer Zeit vorsichtig mit einer Schaumkelle aus der Lösung heben und gründlich mit klarem Wasser abspülen.

Fish & Chips mit Bärlauch-Remoulade und Zitronen-Kaviar anrichten und servieren.