▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. April 2025 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska

Gebackenes Stubenküken mit Kartoffelpüree und Erbsen auf französische Art

Zutaten für zwei Personen

Für das Stubenküken:
1 Stubenküken
2 Eier
160 g Butterschmalz
75 g ungesüßte Cornflakes
20 g Kürbiskerne
75 g Panko
4 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Stubenküken in Brust und Keule zerlegen und die Haut abziehen. Keule anschließend in Ober- und Unterschenkel zerteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne zusammen mit Cornflakes in einer Küchenmaschine zerkleinern. Panko zur Cornflakes-Kürbiskernmischung dazugeben und eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und der Kürbiskern-Cornflakes-Pankomischung aufstellen. Fleisch nun zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss durch die Bröselmischung ziehen und gut festdrücken. In heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken und danach auf einem Küchenpapier entfetten.

Für die Erbsen:
200 g TK-Erbsen
1 Petersilienwurzel
1 Kopfsalat
2 Frühlingszwiebeln
Butter, zum Anbraten
50 ml Geflügelfond
2 Zweige Thymian
1 Zweig Bohnenkraut
1 Lorbeerblatt
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen und Kopfsalat in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und das Weiße der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Das Grün ebenfalls klein schneiden. Petersilienwurzel schälen und zusammen mit Thymian und Bohnenkraut mit Küchengarn straff zusammenbinden. Erbsen zusammen mit dem Weiß der Frühlingszwiebeln nun in 80 g schäumender Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss und einem Lorbeerblatt würzen und Petersilienwurzel-Paket dazugeben. Mit Geflügelfond ablöschen und mit geschlossenem Deckel weich dünsten. Unmittelbar vor dem Servieren den Kopfsalat und Grün der Frühlingszwiebeln unterschwenken. Gegebenenfalls noch etwas Butter unterschwenken, sodass eine leichte Bindung entsteht.

Für das Kartoffelpüree:
300 g große Kartoffeln, z.B. Sorte „La Ratte“
80 g Butter
50 ml Sahne
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kaltes Salzwasser geben. Aufkochen und weichkochen lassen. Anschließend abgießen, gut ausdampfen lassen und durch ein Sieb streichen. Milch und Sahne zusammen mit 40 g Butter aufkochen und mit einem Schneebesen unter die Kartoffeln rühren. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, bis diese braun wird und anschließend durch ein Sieb geben. Die braune Butter ebenfalls zum Püree geben. Es soll ein fast flüssiges Püree entstehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:
1 Zitrone, Frucht

Zitrone in Spalten schneiden oder halbieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Gabriele: *Krause Petersilie* *Glatte Petersilie*	*Die Petersilie gab Gabriele mit zu den Erbsen und nutzte sie zusätzlich für die Garnitur.*
Zusatzzutaten von Christian: *Liebstöckel*	*Christian gab die Liebstöckelblätter zu den Erbsen.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11.04. 2025 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska

Geröstetes Brot mit Krabben-Dill-Rührei, mariniertem Spargelsalat und Cocktailsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Rührei:
100 g gepulte Nordseekrabben
4 Eier
Butter, zum Braten
10 ml Sahne
¼ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier vorsichtig in eine kleine Schüssel gleiten lassen. Sahne hinzufügen und mit etwas Salz würzen. Nun die Eigelbe mit der Gabel aufstechen und vorsichtig verrühren, so dass Eiweiß und Eigelb noch keine homogene Masse ergeben und noch einzeln erkennbar sind.

Dill kleinschneiden und zum Ei dazugeben.

Eine kalte Pfanne mit Butter ausstreichen, die Eimasse und Nordseekrabben in die Pfanne gießen und dann erst bei mittlerer Flamme auf den Herd setzen. Sobald das Ei anfängt zu stocken, mit einem breiten Pfannenwender vorsichtig vom Rand aus zur Mitte schieben. Nicht zu viel rühren und nicht zu trocken werden lassen.

Für den Spargelsalat:
4 Stangen weißer Spargel
6 Radiesschen
1 rote Chilischote
½ Orange, Saft
Neutrales Öl, zum Braten

Enden vom Spargel abschneiden, schälen und die Stangen in kleine Stücke schneiden. Kopf dabei ganz lassen. In neutralem Öl bei hoher Temperatur anbraten. Die Temperatur nach ein paar Minuten reduzieren und etwas Saft von der Orange dazugeben. Saft einreduzieren lassen. Radiesschen putzen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln und zum Spargel dazugeben. Anschließend Spargel und Radiesschen abkühlen lassen.

Für die Cocktailsauce:
½ Orange, Abrieb
1 Ei
1 TL Weißweinessig
1 TL Tomatenketchup
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Öl und Ei in ein hohes Gefäß geben. Mit Salz würzen.

Mixer auf den Boden des Gefäßes stellen. Den Mixer einschalten und dann kontinuierlich und langsam nach oben ziehen und so eine Mayonnaise herstellen. Diese mit 1 TL Abrieb von der Orangenschale und Ketchup mixen und den Spargelsalat damit marinieren.

Für das Brot:
2 Scheiben Roggenbrot
Neutrales Öl, zum Braten

Brotscheiben in einer Pfanne in etwas neutralem Öl anbraten.

Für die Garnitur:
2 Salatblätter
Gartenkresse, zum Garnieren

Brotscheibe auf einen Teller legen und in folgener Reihenfolge belegen: ein Salatblatt, Krabben-Dill-Rührei, Spargelsalat und zum Schluss etwas Gartenkresse für die Garnitur. Brote anschließend servieren.

PROFI TIPP

Nordseekrabben werden vom WWF nur bedingt aus folgenden Fanggebieten empfohlen (Stand April 2025):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4), Grundschleppnetze