

| Die Küchenschlacht - Menü am 14. Juli 2016 |
„Hauptgang und Dessert“ mit Mario Kotaska



Hauptgang: „Riesengarnelen mit Spaghettini in Zitronensauce“ von Wolfgang Ruppert

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghettini:

500 g Spaghettini
 Salz, aus der Mühle
 Olivenöl, zum Anbraten

Für die Riesengarnelen:

3 küchenfertige Riesengarnelen
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zitronensauce:

2 Zitronen
1 Zehe Knoblauch
5 cm Ingwer
1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Spaghettini einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghettini darin bissfest kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In den Topf etwas Olivenöl geben, die abgetropften Spaghetti hinzugeben und umrühren. Spaghettini warm stellen.

Für die Zitronensauce zwei Zitronen auspressen. Die Zwiebel, den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles zusammen mit etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn genügend Röstaromen entstanden sind, mit Zitronensaft ablöschen und einköcheln. Währenddessen die Petersilie hacken, dazugeben und unterrühren.

Die Riesengarnelen unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Garnelen hineingeben. Von beiden Seiten kurz anbraten und salzen. Garnelen aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Spaghettini in die Zitronensauce geben und unterrühren. Die Spaghettini auf einem warmen Teller anrichten, die Garnelen darauf geben und servieren.



Dessert: „Aprikosen-Tarte mit Marzipan“ von Wolfgang Ruppert

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

300 g	Weizenmehl (Typ 405)
200 g	Butter
100 g	Zucker
1	Ei

Für den Belag:

8	frische, reife Aprikosen
80 g	Marzipanrohmasse
150 ml	Sahne
100 g	Mandelsplitter

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl mit Butter, Zucker und einem Ei zu einem Mürbeteig verkneten und eine kleine Springform damit auskleiden. Dabei einen schmalen Rand stehen lassen.

Für den Belag Marzipan klein schneiden, zerbröseln und mit Sahne verrühren. Anschließend auf dem Teig ausstreichen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf die Marzipancreme legen. Die Mandelsplitter auf die Aprikosen streuen. Circa 20 Minuten im Ofen backen.

Anschließend die Tarte abkühlen lassen und in Tortenstücke teilen.

Aprikosen-Tarte mit Marzipan auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Lammfilet mit libanesischem Bulgur und Joghurt-Minz-Sauce“ von Noura Veltrup

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammfilets:

250 g	Lammfilets am Stück
½ EL	Kreuzkümmel, gemahlen
½ TL	Cayennepfeffer
½ EL	Paprikapulver
1 EL	Pflanzenöl

Für den Bulgur:

100 g	Bulgur, grob
4 EL	Fadennudeln
1 EL	Margarine (unbedingt von Rama)
300 ml	Gemüsebrühe
	Arabische Sieben-Gewürz-Mischung, zum Abschmecken
	Oliveöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Für die Joghurt-Minz-Sauce:

½	Gurke
1	Zehe Knoblauch
200 g	Joghurt (3,5%)
1 TL	getrocknete Minze
4 Stängel	Frische Minze
1	Zitrone
1 TL	Oliveöl
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Lammfilet die Filets waschen, trocken tupfen und in einer Mischung aus Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Paprikapulver wälzen. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Filets darin auf jeder Seite eine bis zwei Minuten braten.

Für den Bulgur Öl in einem Topf erhitzen. Fadennudeln hineingeben und schwenken, bis sie schön braun sind. Danach den Bulgur dazugeben und circa zwei Minuten mit anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz und arabischer Gewürzmischung abschmecken. Zugedeckt circa fünf Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Herd ausstellen und zugedeckt 15 Minuten stehen lassen. Vor dem Servieren einmal durchrühren.

Für die Joghurt-Minz-Sauce Gurke schälen und raspeln. In einer Schüssel Joghurt, frische und getrocknete Minze und Oliveöl mit einem Schneebesen verrühren. Knoblauch abziehen, kleinhacken und hinzugeben. Gurken hinzufügen, mit einem Esslöffel Zitronensaft und Salz abschmecken und kühl stellen. Lammfilets mit Bulgur und Joghurt-Minz-Sauce auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.



Dessert: „Arabische Feigen-Creme mit gerösteten Pinienkernen“ von Noura Veltrup

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen-Creme:

300 g	Joghurt
60 g	getrocknete Feigen
1	Orange
1	Zitrone
2 EL	Akazienhonig
30 g	Mandelstifte
30 g	Pinienkerne
½ TL	Zimtpulver
1 EL	Butter

Zubereitung

Für die Feigen-Creme die Feigen fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Mandelstifte und Pinienkerne darin rösten. Feigen dazugeben, kurz mit anbraten und abkühlen lassen. Anschließend Joghurt mit Feigen und Pinienkernen vermengen.

Orange und Zitrone waschen und die Schale fein reiben. Anschließend den Saft einer halben Zitrone und Orange auspressen. Abrieb und Saft mit dem Honig vermischen.

Feigen-Creme in Dessertschälchen füllen, Zitrus-Honig darüber geben, mit Zimt garnieren und servieren.



Hauptgang: „Wolfsbarschfilet mit Champagnerschaum und Spargelrisotto“ von Jakob Wolf

Zutaten für zwei Personen:

Für den Wolfsbarsch:

- 2 Wolfsbarschfilets á 200 g, mit Haut
- 3 EL Mehl
- 1 TL Fischgewürz
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargelrisotto:

- 150 g Risotto-Reis
- 6 Stangen grüner Spargel
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 150 g Butter
- 200 g Parmesan
- 450 ml Gemüsefond
- ½ TL Safranpulver
- 200 ml trockener Weißwein
- 3 EL Olivenöl

Für den Champagnerschaum:

- 80 ml Champagner
- 80 ml Gemüsefond
- 50 ml Sahne
- 30 g kalte Butter
- 1 TL Puderzucker
- 1 Limette
- 1 Lorbeerblatt
- 1 g Xanthan
- Salz, aus der Mühle
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken

Für die Garnitur:

- 1 Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch
- Kresse, zum Garnieren
- Fleur de Sel, zum Würzen

Zubereitung

Für das Wolfsbarschfilet Olivenöl mit dem Fischgewürz in einem Teller vermengen. Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Öl bestreichen, Hautseite mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne den Fisch mit wenig Öl bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten kross anbraten, den Fisch dabei wenden. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und warm stellen



Für den Risotto den Fond in einem Topf erhitzen und eine Messerspitze Safran dazugeben.

Die Schalotte abziehen und kleinhacken. In einem weiteren Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei milder Hitze glasig dünsten. Den Reis dazugeben und kurz andünsten. Danach mit Wein ablöschen und das Risotto etwa 15 Minuten einköcheln lassen. Unter gelegentlichem Rühren immer wieder etwas von dem heißen Fond hinzugeben.

Für den Spargelrisotto währenddessen den Spargel schälen, in Stücke schneiden und zum Risotto-Reis geben. Parmesan reiben und gemeinsam mit Butter unterrühren.

Für den Champagnerschaum Puderzucker in einen Topf sieben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Anschließend mit Champagner ablöschen und die Flüssigkeit auf ein Drittel einköcheln lassen. Den Fond angießen, das Lorbeerblatt und den Pfeffer hinzugeben und die Flüssigkeit wieder auf ein Drittel reduzieren lassen. Danach die Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Limette einzelne Zesten reißen. Auch diese in die Sauce geben und wenige Minuten ziehen lassen. Danach die Sauce durch ein Sieb abgießen. Mit dem Stabmixer die kalte Butter in die Sauce unterrühren, Xanthan hinzufügen und für den Schaum in eine Espumafflasche einfüllen.

Für die Garnitur die Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden. Schnittlauch klein schneiden.

Das Wolfsbarschfilet auf Tellern anrichten und mit Fleur de Sel würzen. Den Champagnerschaum mit Spargelrisotto dazugeben, mit Schnittlauch und Zitronenscheiben garnieren und servieren.



Dessert: „Limetteneis auf Himbeerspiegel mit beschwipsten Beeren“ von Jakob Wolf

Zutaten für zwei Personen

Für das Limetteneis:

4	Limetten
4	Eier
350 ml	Sahne
200 ml	Milch
120 g	Zucker
	Salz, aus der Mühle

Für den Himbeerspiegel:

200 g	frische Himbeeren
1	Limette
2 EL	Puderzucker
3 cl	Orangenlikör

Für die beschwipsten Beeren:

50 g	Himbeeren
5	frische Brombeeren
5	frische Heidelbeeren
5 cl	Orangenlikör
1 TL	Puderzucker

Für die Garnitur:

5	Physalis
1 Zweig	Minze

Zubereitung

Für das Limetteneis die Sahne mit der Milch in einem Topf erwärmen. Von den Limetten die Schale abreiben und den Abrieb dazugeben. Die Limette halbieren und auspressen. Den Limettensaft bis auf einen kleinen Rest hinzufügen.

Eier trennen und die Eigelbe mit Salz und Zucker in einer separaten Schüssel vermengen, anschließend schaumig schlagen.

Nun die Sahnemischung langsam zum Eierschaum geben und mit dem übrigen Limettensaft abschmecken. Die Masse abkühlen lassen und anschließend in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Himbeerspiegel die Himbeeren waschen, davon einige schöne Beeren zum Anrichten beiseite stellen. Die Limette halbieren und auspressen. Anschließend Puderzucker mit Beeren, Likör und etwas Limettensaft vermengen. Die Masse durch ein Sieb streichen.

Für die beschwipsten Beeren die Früchte in Orangenlikör marinieren, Puderzucker darüber geben und vermengen.



Minze waschen, trocken tupfen und einzelne Blätter abzupfen. Das Limetteneis auf dem Himbeerspiegel anrichten, mit beschwipsten Beeren auf Tellern anrichten, mit ein paar Physalis und Minzblättern garnieren und servieren.