

Die Küchenschlacht – Menü am 18. April 2019 ▪ Finalgericht von Mario Kotaska



Überraschungsei im Osternest: Gebackenes Ei im Parmesanmantel mit Lachs-Tataki und grünem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das gebackene Ei:

2 Scheiben Parmaschinken
3 Eier, Größe L
50 g Parmesan
50 g Semmelbrösel
2 TL Mehl
100 ml Sonnenblumenöl, zum
Ausbacken

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. 2 Eier genau 5:15 Minuten wachweich kochen, sofort kalt abschrecken und ganz vorsichtig pellen. Parmesan fein reiben und mit Semmelbröseln vermengen. Das übrige dritte Ei verquirlen. Die gepellten Eier erst in Mehl wenden, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und dann in den Parmesan-Bröseln wälzen.

Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen. die Eier darin knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Parmaschinken in Rosettenform mittig auf einem Teller auslegen und das Ei darauf platzieren.

Für die Kräuter-Creme:

100 g Crème fraîche
50 g Sauerampfer
50 g Brunnenkresse
1 Schalotte
1 Limette
1 TL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Sauerampfer und Brunnenkresse abbrausen, ein paar Blättchen für die Garnitur zur Seite legen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel, Sauerampfer und Brunnenkresse farblos anschwitzen. Mit Crème fraîche zu einer glatten Creme mixen. Limette heiß waschen, die Schale abreiben, halbieren und auspressen.

Die Creme mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Limettenschale abschmecken. Als Basis vom Osternest die Kräuter-Creme um das Schinken-Ei anrichten.

Für das Lachs-Tataki:

150 g Lachsfilet ohne Haut
50 g weißer Sesam
1 EL Wasabi
1 EL Sojasauce
1 EL Mirin
2 EL Reisessig
2 EL Sesamöl

Sojasauce, Mirin, Wasabi und Reisessig zusammen mit 1 EL Sesamöl zu einer Marinade verrühren und das Lachsfilet darin beizen.

Kurz vor dem Anrichten das Lachsfilet in Sesam wälzen. 1 EL Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von allen Seiten ca. 20 Sekunden scharf anbraten. Der Lachs muss innen noch roh sein. Mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden und um das Ei auf der Kräuter-Creme anrichten.

Für das grüne Gemüse: 200 g frische Erbsen in der Schote
½ Gurke
100 g Erbsensprossen
Salz, aus der Mühle
essbare Blüten, zum Garnieren

Salzwasser zum Kochen bringen. Die Erbsen aus der Schote lösen und knackig blanchieren, abgießen und kalt abschrecken. Gurke schälen, entkernen und in gleichgroße Würfel schneiden. Gurke und Erbse in etwas Beize in einer Pfanne anschwitzen und zum Schluss die Sprossen unterziehen.

Alles zusammen als Osternest um die bereits angerichteten Zutaten arrangieren und mit essbaren Blüten, Sauerampfer und Brunnenkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Maïke: 2 cm Ingwer, 30 g Dill, 15 g schwarzer
Sesam

Maïke hat den Dill abgebraust, trockengewedelt und zur Kräuter-Creme gegeben. Danach hat sie den Dill mit den übrigen Zutaten gemixt. Vor dem Servieren hat sie außerdem schwarzen Sesam auf den Lachs gegeben und ein paar Ingwerzesten drüber gestreut.

Zusatzzutaten von Michael: 2 cm Ingwer, 1 EL Honig

Michael hat den Ingwer gerieben und zusammen mit dem Honig in die Lachs-Marinade gegeben.



Zusatzgericht von Mario Kotaska

Ingwer-Garnelen mit Buttermilch-Chicorée

Zutaten für zwei Personen

Für den Buttermilch-Chicorée:

3 kleine Chicorée
2 Limetten
5 g Ingwer
100 ml Buttermilch
50 ml Weißwein
½ Bund Basilikum
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Limetten heiß waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Ingwer fein reiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Einige kleine Blätter für die Garnitur bei Seite legen.

Buttermilch, Limettensaft und -Abrieb, Ingwer und 20 Basilikumblätter zu einem glatten Dressing aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Chicorée halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Schnittfläche anbraten. Dann kurz wenden und weiterbraten. Mit 50 ml Wasser ablöschen und bei geschlossenem Deckel weich schmoren.

Chicorée danach aus der Pfanne nehmen und den Strunk herausschneiden. Eine Hälfte vom Chicorée kleinschneiden und die andere Hälfte im Ganzen lassen. Anschließend den kleingeschnittenen Chicorée in dem grünen Dressing für ca. 15 Minuten einlegen.

Für die Ingwer-Garnelen:

8 küchenfertige Garnelen
10 g Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 EL Rapsöl
Sauerampfer, zum Garnieren
Brunnenkresse, zum Garnieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen und trocken tupfen. Längs halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehen abziehen und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen und Knoblauchzehen darin scharf anbraten. Den Ingwer fein über die Garnelen reiben.

Die gekringelten Garnelen dekorativ auf dem zerkleinerten Chicorée anrichten und die Chicoree-Hälften rund herum platzieren. Mit kleinen Basilikumblättern, Sauerampfer und Brunnenkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.