

| Die Küchenschlacht - Menü am 18. Februar 2016 |
„Hauptgang & Dessert“ Mario Kotaska



Hauptgang: „Rinderfilet mit Kartoffelrösti und Cognacsauce“ von Sven Hochstuhl

Zutaten für zwei Personen:

Für das Fleisch:

1 Rinderfilet, à 600 g
4 EL Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rösti:

200 g Kartoffeln
1 Zwiebel
3 EL Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

200 g Sahne
40 ml Cognac
1 EL Pfefferkörner
1 Stange frischer Meerrettich
Paprikapulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Fleisch Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in vier Medaillons schneiden. Mit einer Marinade aus Öl, Salz und Pfeffer einpinseln. Eine Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten scharf anbraten. Rinderfilets im Ofen 12 Minuten garen.

Für die Rösti Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen raspeln. Zwiebel abziehen, würfeln und mit den geriebenen Kartoffeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in der Pfanne erhitzen, die Masse portionsweise formen, dabei den Saft aus der Masse pressen, Rösti in die Pfanne geben und flach drücken. Nun von beiden Seiten Rösti goldbraun anbraten.

Für die Sauce Bratensatz mit Cognac ablöschen, Sahne dazugeben und alles etwas einköcheln lassen. Pfefferkörner einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Meerrettich und Paprikapulver abschmecken.

Rinderfilet-Medaillons und Rösti mit Cognacsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Schokoladen-Muffin mit karamellisierten Mangospalten“ von Sven Hochstuhl

Zutaten für zwei Personen

Für den Muffin:

100 g	Vollmilch-Schokolade
30 g	weiße Schokolade
125 ml	Milch
125 g	Mehl
65 g	Zucker
1 EL	Kakaopulver
1,5 EL	Backpulver
1	Ei
45 ml	Sonnenblumenöl

Für die Mango:

1	Mango
4 EL	Zucker
2 EL	Butter

Zubereitung

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Muffin dunkle Schokolade in kleine Stückchen zerhacken. Mehl, Zucker, Kakaopulver, Schokolade und Backpulver vermischen. Ei, Öl und Milch dazugeben und alles verrühren. Masse in Muffinförmchen geben. Weiße Schokolade zerhacken und darauf geben. Für 20 Minuten im Ofen backen.

Mango schälen, Fruchtfleisch in breiten Spalten vom Stein lösen und dann in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Mangospalten hinzufügen und kurz darin schwenken.

Muffins mit karamellisierten Mangospalten auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Lammkarree mit Kräuterkruste, Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen“ von Christian Fuchs

Zutaten für zwei Personen:

Für das Fleisch:

- 1 Lammkarree, à 400 g
- 50 g Parmesan
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 EL mittelscharf Senf
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- ½ Bund Petersilie
- 60 g Butter
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

- 6 festkochende Kartoffeln
- 4 Zweige Rosmarin
- 6 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bohnen:

- 250 g Prinzessbohnen
- 50 g Speck, am Stück
- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- 3 Schalotten
- 50 ml trockener Rotwein
- 50 ml Lammfond

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Lammkarree waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend für 10 Minuten in den Ofen geben. Für die Kruste Thymian, Rosmarin und Petersilie fein hacken. Ei aufschlagen und Parmesan reiben. Semmelbrösel mit Parmesan, Kräutern, Butter und Ei vermischen. Lammkarree auf dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf und der Kräutermasse bestreichen. Anschließend zum fertig garen kurz zurück in den Ofen geben.



Für die Sauce Schalotten abziehen, würfeln und im Bratensatz anbraten, mit Rotwein und Lammfond ablöschen und zu einer Sauce reduzieren lassen.

Für die Kartoffeln diese schälen, würfeln und in einem Topf mit Olivenöl bei niedriger Hitze garen. Rosmarinzweige hinzu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bohnen diese in kochendes Wasser geben und einen Moment kochen lassen. Anschließend in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. Zwiebeln abziehen und diese sowie Speck in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und Bohnen darin schwenken, Zwiebeln und Speck dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Lammkarree aufschneiden und auf Tellern anrichten. Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen dazugeben und servieren.



Dessert: „Palatschinken mit Marillenkompott“ von Christian Fuchs

Zutaten für zwei Personen:

Für den Palatschinken:

100 g Mehl
2 EL Zucker
2 Eier
200 ml Milch
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Für das Kompott:

200 g frische Aprikosen
100 g Zucker
100 ml Orangensaft
40 ml Marillenschnaps
50 g Butter

Für die Garnitur:

3 Physalis
3 Zweige Minze
 Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

Für die Palatschinken Eier aufschlagen, trennen und Eigelb mit Zucker und Milch verquirlen. Nach und nach Mehl durch ein Sieb dazu geben. Mit Salz abschmecken. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Teig portionsweise in einer Pfanne mit Öl zu Palatschinken ausbacken.

Für das Kompott Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Butter hinzugeben und mit Orangensaft ablöschen. Aprikosen würfeln und dazugeben. Alles gut einköcheln lassen. Marillenschnaps hineingeben und flambieren.

Marillenkompott in Palatschinken einrollen, auf Tellern anrichten, mit Physalis, Minze und Puderzucker garnieren und servieren.



Hauptgang: „Kalbsinvoltni mit cremiger Polenta und karamellisiertem Radicchio di Treviso“ von Daniela Guckenberger

Zutaten für zwei Personen:

Für die Involtni:

2	Kalbsschnitzel
6 Scheiben	Parmaschinken
3	getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
1 Kugel	Kuhmozzarella
1 Bund	Salbei
2 EL	Walnüsse
2 EL	Butter
	Paprikapulver, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Polenta:

150 g	Maisgrieß
200 ml	Milch
100 ml	Sahne
700 ml	Hühnerfond
40 g	Butter
40 g	Parmesan
1 Zehe	Knoblauch
1	Lorbeerblatt
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Radicchio:

1	Radicchio di Treviso
1	rote Zwiebel
1 Zweig	Thymian
1 EL	Zucker
2 EL	Balsamico-Essig
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

Für die Involtni Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Folie dünn klopfen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und mit Schinken belegen. Walnüsse und Tomaten in Moulinette zerkleinern und auf die Involtni streichen, mit Mozzarellascheibe belegen. Fleisch aufrollen und mit Zahnstocher und einem Salbeiblatt befestigen. Butter in der Pfanne zerlassen und 1 EL Öl der eingelegten Tomaten dazugeben. Involtni rundum anbraten und in der Pfanne bis zum Anrichten ruhen lassen. Zum Schluss Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und mitbraten.



Für die Polenta Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Milch, Sahne, Hühnerfond, Lorbeerblatt und Knoblauch im Topf aufkochen. Anschließend Lorbeerblatt und Zehe entfernen und Grieß einrühren. Kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ruhen lassen.

Parmesan raspeln und mit Butter unter die Polenta rühren. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Radicchio Strunk vom Radicchio abschneiden und in Blätter teilen. Weiße, bittere Teile abschneiden. Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und in Öl glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend mit Essig aufgießen. Radicchio und Thymianzweig dazugeben und 1 Minute dünsten.

Kalbsinvoltni mit Polenta und karamellisiertem Radicchio auf Teller geben und servieren.



Dessert: „Apfelküchle im Bierteig mit Preiselbeersahne“ von Daniela Guckenberger

Zutaten für zwei Personen:

Für die Küchle:

200 g	Mehl
2	Eier
4 EL	Milch
125 ml	Bier, helles Weizen
2	säuerliche Äpfel, Boskop
1	Zitrone
2 EL	Rum
2 EL	Zucker
2 TL	Pflanzenöl
	Zimt, zum Abschmecken
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für die Preiselbeersahne:

200 g	Sahne
90 g	Preiselbeeren, aus dem Glas
1 EL	Vanillezucker

Zubereitung:

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Für die Küchle Eier trennen. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Mehl, Eigelb, Milch, Öl und Bier in einer zweiten Rührschüssel verrühren. Eischnee unter den Teig ziehen. Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und in dicke Ringe schneiden. Saft der Zitrone auspressen. Apfelringe mit Zucker bestreuen und in Zitronensaft und Rum wenden. Apfelringe danach in Mehl wenden und durch den Ausbackteig ziehen und in der Fritteuse ausbacken. Anschließend noch heiß mit Zimt und Zucker bestreuen.

Für die Preiselbeersahne Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Preiselbeeren unterziehen, sodass noch Schlieren zu erkennen sind.

Apfel-Küchle auf Tellern anrichten, mit Preiselbeersahne garnieren und servieren.