

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Finale" von Mario Kotaska**



**Crêpinette von Steinbutt und Garnele mit
Krustentierschaum, getrüffeltem Lauch und
Schmelzkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpinette:

2 Steinbuttfilets à 100 g, ohne Haut
6 Garnelen mit Schale (8/12er)
200 g gut gewässertes, ausgedrücktes
Schweinenetz
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Garnelen schälen (Schale beiseitelegen), vom Darm befreien, waschen, trockentupfen und in kleinste Würfel hacken. Muskatnuss reiben. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Garnelen mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Knoblauch würzen und zu einer Art Tatar verarbeiten. Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und leicht würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Garnelen-Tatar beidseitig dünn auf das Steinbuttfilet streichen und in Schweinenetz einwickeln. Auf der Verschlussseite in Butter anbraten, wenden und mit einem Thymianzweig fertig braten.



Steinbutt sollten Sie als echte Delikatesse betrachten und nur zu besonderen Anlässen zubereiten. Laut WWF sind Fische aus **europäischen Aquakulturen (Durchflussanlagen)** sowie aus dem **Nordostatlantik FAO 27 Nordsee (V) (Bodenstellnetz)** akzeptabel. Die Finger sollten Sie hingegen von jenen Fischen lassen, die aus den Fanggebieten **Nordostatlantik FAO 27 (außer Nordsee; Fangmethoden: Bodenstellnetze, Baumkurren, Grundscherbrettnetze)** und aus dem **Schwarzen Meer FAO 37.4 (Bodenstellnetze)** stammen.

Laut WWF sollten Sie auf **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine **ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung** achten.

(Stand: Oktober 2020)

Für den Schaum:

100 g Schältomaten
50 g kalte Butter
6 cl Cognac
250 ml Krustentierfond
2 Zweige Basilikum
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Garnelenschalen (von oben) in Olivenöl heiß anrösten. Mit Cognac flambieren und mit Krustentierfond ablöschen. Zusammen mit Schältomaten und Basilikum einköcheln lassen, mixen und passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter aufschäumen.

Für den Lauch:

1 Stange Lauch
20 g eingekochter Wintertrüffel

Lauch putzen, vom Strunk befreien, in exakte Blättchen schneiden und blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf einem feinen Sieb gut abtropfen lassen.

10 g Butter
2 cl weißer Portwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Trüffel hacken. Butter bräunen und den gehackten Trüffel darin anschwitzen. Mit Portwein ablöschen. Lauch dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:
8 kleine vorwiegend festkochende
Kartoffeln
100 ml Geflügelfond
20 g Butter

Kartoffeln länglich in Pflaumengröße tournieren und in ausgebutterte, feuerfeste Förmchen einsetzen. Mit etwas Geflügelfond untergießen und im Ofen unbedeckt garen. Währenddessen mehrfach mit verbliebenem Geflügelfond überpinseln und goldbraun werden lassen. Vor dem Anrichten mit Butter bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Daniel:
1 Limette
1 g Lecithin

Daniel schmeckte die gehackten Garnelen mit etwas Limettenabrieb ab. Lecithin gab er als letzte Zutat in den Krustentiersud, um diesen besser aufschäumen zu können.

Zusatzzutaten von Simon:
1 TL Tomatenmark
1 Zitrone
1 Orange

Simon röstete die Garnelenschalen zusammen mit Tomatenmark an, um dem Krustentierschaum eine rötliche Farbe zu verleihen. Die gehackten Garnelen würzte Simon mit Zitronenabrieb und -saft. Die Steinbuttfilets sowie den Krustentierschaum schmeckte er mit etwas Orangenabrieb ab.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **Zusatzgericht von Mario Kotaska**



Getrübete Kalbspastete mit Cumberlandsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbspastete:

2 Platten Blätterteig
300 g Kalbshackfleisch
1 vorwiegend festkochende Kartoffeln
½ Stange Porree
1 rote Zwiebel
10 g eigekochter Wintertrüffel
2 Eier
100 ml Sahne
6 cl Madeira
Butter, zum Anbraten
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen, außerdem einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Blätterteig mit einem Anrichtering (10 cm Durchmesser) ausstechen und mit einem 3 cm großen Ausstecher die Mittelfläche entfernen. Teigreste zusammendrücken und 2 mm dünn ausrollen. Auf Backpapier legen, mit einer Gabel einstechen und Teigringe stapelweise auflegen. In Ringen im Ofen goldgelb backen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Porree putzen, vom Strunk befreien, würfeln und blanchieren. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und würfeln. Kalbshackfleisch in einer Pfanne in etwas Öl anbraten.

Porree und Zwiebeln zum Fleisch in die Pfanne geben und mit Madeira ablöschen. Sahne angießen und zu einem Ragout einköcheln. Gekochte Kartoffel in Würfel schneiden, hinzugeben und schwenken. Trüffel hacken und ebenfalls im Fleisch in die Pfanne geben.

Blätterteig-Pasteten mit Hackfleisch-Ragout füllen.

Für die Sauce:

1 Stück frischer Meerrettich
1 Orange
100 g Johannisbeergelee
50 g Preiselbeermarmelade
100 ml roter Portwein
1 TL englisches Senfpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange waschen, trockentupfen und die Schale in feine Julienne schneiden. Orangen-Julienne in Portwein weichkochen.

Johannisbeergelee, Preiselbeermarmelade und Senfpulver hinzugeben und alles köcheln lassen. Meerrettich schälen und reiben. Sauce kurz vor dem Servieren mit Meerrettich schärfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.