

**| Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juni 2017 |**  
**Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska**



**Helmut Ketteniß**

**Lammlachs mit gegrilltem grünen Spargel, Rosmarin-Drillingen und Sour Cream**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Rosmarin-Kartoffel:**

- 400 g Drillinge
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 ml Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- Grobes Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Kartoffel kurz abwaschen, trocken tupfen, halbieren und in einen Gefrierbeutel geben. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Öl, Knoblauch, Rosmarin und Pfeffer in den Gefrierbeutel geben hinzugeben und vermengen. Auf einem Backblech Backpapier auslegen, Kartoffelscheiben ausbreiten und mit dem groben Salz bestreuen. Für ca. 20 bis 25 Minuten in den Ofen geben. Kartoffeln vom Blech heben und auf Küchenpapier ausfetten lassen.

**Für das Lammlachs:**

- 2 Lammlachs à 200 g
- 1 Schote Chili (Piri-Piri)
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 ml Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- Grobes Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Umluft erhitzen. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und fein hacken. Öl, Knoblauch, Rosmarin und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben und vermengen. Lamm waschen, trocken tupfen und für einige Minuten in die Marinade geben. Chili nach und nach hinzugeben, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist. Lachs aus der Marinade holen und leicht trocken tupfen. Marinade in eine Pfanne geben und erhitzen. Fleisch scharf anbraten und zum Ruhe auf ein Rost in den Ofen geben. Vor dem Servieren das Fleisch in Tranchen aufschneiden.

**Für den Spargel**

- 10 Stangen grüner Spargel
- 1 weiße Zwiebel,
- 1 Zehe Knoblauch
- Rapsöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel schälen und die Enden abbrechen. In einer Grillpfanne Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Spargel mit Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne braten.

**Für die Sour-Cream:**

- 125 g Sahnequark (40 % Fett)
- 250 g Creme fraîche
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Milch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Quark und das Creme fraîche verquirlen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schnittlauch unter die Creme rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz mit Milch cremig rühren.

Das Lammlachs zusammen mit Spargel und Zwiebel-Knoblauch-Mischung anrichten, Kartoffeln dazugeben, mit Soure-Creme garnieren und servieren.



**Helmut Ketteniß**

## **Gebackene Birne mit Schokoladen-Brandy-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

1 Birne  
40 g Amarettini  
1 EL Backkakao  
2 Eier  
30 g Butter  
80 ml Schlagsahne  
30 g Mehl  
50 g Zucker

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eier mit Schlagsahne verquirlen und in eine Schüssel geben. Das Mehl sieben und mit Zucker und Kakaopulver dazu rühren. Amarettini zerbröseln und davon 20 g zu dem Teig geben. Über einem Wasserbad die Butter zerlassen und unter den Teig rühren.

Birne waschen und trockentupfen, Aufschneiden, entkernen und vierteln.

Teigmasse in Förmchen füllen und pro Form 2 Birnenstückchen zentriert platzieren. Die restlichen Amarettini über der Birne und den Teig verteilen und die Förmchen 15 Minuten im Ofen backen. Nach dem Herausnehmen mit Puderzucker bestreuen.

**Für die Sauce:**

120 ml Schlagsahne  
50 g weiße belgische Schokolade  
2 cl Brandy

In einem Topf die restliche Sahne aufkochen. Schokolade klein hacken und in der Sahne schmelzen lassen. Brandy in die Sauce geben, vom Herd nehmen und 3 Minuten ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

3 EL Puderzucker

Die gebackene Birne mit Puderzucker garnieren, in der Form servieren und Schokoladen-Brandy-Sauce separat dazu reichen.



**Gottfried Mühling**

## Saibling mit Orangen-Couscous und Gurkensalat

### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Couscous:

100 g Couscous  
 5 Orangen (Saft)  
 1 rote Schote Chili  
 ½ Bund Dill  
 20 g bittere Orangenmarmelade  
 1 Lorbeerblatt  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Ringe schneiden. Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. 100 ml Orangensaft, Chili, Orangenmarmelade und Lorbeer in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Couscous zugeben und ca. 7 Minuten bei geschlossenem Deckel garziehen lassen.

Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter den Couscous heben.

Couscous mit Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit zwei Gabeln auflockern und Lorbeerblatt entfernen.

#### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke  
 10 g Butter  
 2 EL Chardonay-Essig  
 2 EL Olivenöl  
 ½ Bund Dill  
 1 EL mittelscharfer Senf  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke waschen, trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden. Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Gurke mit Salz und Zucker abschmecken und in einem Sieb ca. 10 Minuten abtropfen lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Hälfte Dill mit Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit Senf, Essig und Öl vermengen.

#### Für den Saibling:

2 Saiblingfilets à 120 g (mit Haut)  
 Sonnenblumenöl, zum Braten  
 50 g Butter  
 Salz, aus der Mühle

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Saibling waschen und trocken tupfen. Fisch auf der Hautseite bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Mit Salz würzen. Butter dazugeben und die Pfanne an die Seite geben.

Den restlichen Dill mit dem Couscous vermengen.

Den Couscous auf Tellern rund anrichten. Saibling mit der Hautseite nach oben darauf legen, Gurkensalat herum garnieren und servieren.



**Gottfried Mühling**

## **Tarte tatin mit Karamell und Vanillesahne**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für den Teig:**

220 g Mehl  
1 Ei  
100 g kalte Butter

#### **Für die Beleg:**

4 Äpfel (Boskop)  
1 Zitrone (Saft)  
80 g Aprikosenmarmelade  
2 EL Orangenlikör  
70 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz

#### **Für die Vanille-Sahne:**

1 Schote Vanille  
200 g Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Mehl, 100 g Butter und Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen bis feine Krümel entstehen. Ei aufschlagen und Eiweiß von Eigelb trennen. Eigelb und 50 ml Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen und 2 EL über die Apfelscheiben geben.

Tarte-Tatin-Form auf den Herd stellen und bei kleiner Hitze 5 Minuten erwärmen. Zucker hineingeben und langsam karamellisieren lassen. Wenn der Zucker goldgelb erhitzt ist, 70 g Butter in kleinen Stückchen hinzugeben. Apfelscheiben auf das Karamell kreisförmig anrichten.

Teig dünn und etwas größer als die Form ausrollen und über die Äpfel legen. Ränder an den Seiten in die Form stecken.

Tarte in den Ofen für ca. 25 Minuten geben. Kuchen nach dem Backen stürzen. Aprikosenmarmelade und Orangenlikör in einem Topf erhitzen und die Tarte damit bestreichen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Vanillemark und Sahnesteif vermengen. Mit einem Handrührgerät steif schlagen.

Die Tarte-Tatin mit Karamell auf einem Teller anrichten, Vanille-Sahne separat in einer Schüssel geben und gemeinsam servieren.



**Alexander Schiebl**

## **Rib-Eye-Steak mit Grillgemüse und Kräuterbutter**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Rinderfilet:** Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.  
 2 Rib Eye Steaks à 200 g (ohne Knochen) Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin- und Thymianzweig hinzugeben und Fleisch 5 Minuten pro Seite braten. Steaks aus der Pfanne nehmen und für 10 Minuten in den Ofen geben.  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 Rapsöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Grillgemüse:** Die Zucchini und Paprika waschen, trocken tupfen und würfeln. Spargel schälen, die holzigen Enden abtrennen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in grobe Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spargel, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch scharf anbraten. Bei mittlerer Hitze das Gemüse 6 Minuten garziehen lassen. Ab und zu wenden und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Paprikapulver und Oregano würzen.  
 1 grüne Zucchini  
 1 rote Paprika  
 1 gelbe Paprika  
 500 g grüner Spargel  
 3 rote Zwiebeln  
 1 Knolle Knoblauch  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 2 EL getrockneter Oregano  
 500 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kräuterbutter:** Den Rosmarin, Thymian, Petersilie, Maggikraut und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone abreiben und Schale auffangen.  
 200 g Butter  
 1 Zitronen (Abrieb)  
 3 Zweige Rosmarin  
 3 Zweige Thymian  
 1 Bund Petersilie  
 1 Bund Maggikraut  
 1 Bund Schnittlauch  
 Butter in einen Multizerkleinerer geben und Rosmarin, Thymian, Petersilie, Maggikraut, Schnittlauch und Zitronenabrieb dazugeben. Butter durchmischen bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rib-Eye-Steak mit Kräuterbutter garnieren, mit dem Grillgemüse auf Tellern anrichten und servieren.



**Alexander Schiebl**

## **New York Cheesecake**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Cheesecake:** Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.  
 1 Zitrone Die Butter in einem Topf schmelzen. Butterkekse und Schoko Cookies in  
 1 Orange eine Frischhaltetüte geben und zu Bröseln verarbeiten. Brösel mit  
 200 g Butterkekse geschmolzener Butter vermengen und Zucker hinzugeben. Kräftig  
 200 g Schoko Cookies durchmischen und in eine Backform geben. Brösel fest an den  
 250 g Mascarpone Kuchenformboden andrücken. In den Ofen für 7 Minuten geben.  
 250 g Creme double  
 1 Schote Vanille Creme double mit Mascarpone und Zucker verrühren. Auf zwei Schalen  
 50 g Kakaopulver aufteilen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark raus  
 50 g weiße Schokolade kratzen. Zitronen- und Orangenschale reiben und Abrieb auffangen. Weiße  
 50 g Vollmilch-Schokolade und Vollmilch-Schokolade zerhacken.  
 250 g Butter In einer der zwei Massen Vanillezucker, Vanillemark und weiße  
 Schokolade verrühren und zur Seite stellen.  
 In die zweite Masse Kakaopulver und Vollmilch-Schokolade geben und  
 verrühren. Orangen- und Zitronenabrieb in beide Cremes rühren und im  
 Gefrierschrank 5 Minuten abkühlen lassen.
- Beide Cremes abwechselnd auf den Kuchenboden verteilen und im  
 Kühlschrank bis zum Servieren kalt stellen.
- Für die Garnitur:** Die Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren abbrausen und trocken tupfen.  
 1 Bund Minze Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.  
 2 EL Puderzucker  
 8 Himbeeren  
 4 Erdbeeren  
 8 Brombeeren
- Den New York Cheesecake aufschneiden, auf Tellern anrichten, mit  
 Puderzucker bestäuben, mit Früchten garnieren und servieren.