▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2020 ▪
Warenkorb „Hackfleisch, Braune Champignons, Paprika“ mit Mario Kotaska



Björn Freitag

Mit Paprika und Champignons gefüllter Mini-Hackbraten, Gurken-Radieschen-Salat und Zitronen-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Hackbraten:
500 g gemischtes Hackfleisch
2 Toastbrote
1 rote Paprika
5 kleine Tomaten
5 braune Champignons
1 Zwiebel
40 g Parmesan
1 Ei
1 EL mittelscharfer Senf
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Champignons mit einer Pilzbürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren.

Pilze, Champignons und Tomaten in einem Topf mit Öl scharf anbraten.

Hackfleisch in einer Schüssel mit Ei, Senf und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Toastbrot ebenfalls fein würfeln und mit Zwiebeln unter das Hackfleisch rühren und die Masse ca. 2 ½ cm dick auf einem Brett ausbreiten. Das gebratene Gemüse locker auf dem Fleisch garnieren.

Eine Grillpfanne sehr heiß erhitzen und das Fleisch in der Grillpfanne kurz kross auf der Hackfleischseite anbraten. Fleisch mit der Pfanne im Ofen ca. 15 Minuten garen. Etwa 3 Minuten vor Ende der Garzeit Parmesan reiben und Hackbraten mit Parmesan überbacken.

Für den Salat:
½ Salatgurke
6 Radieschen
1 EL Weißweinessig
2 EL Sesamöl
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen, trockentupfen, vom Strunk befreien und längs halbieren. Kerngehäuse herauskratzen und Gurke in dünne, kurze Streifen schneiden. Radieschen von der Wurzel und dem Ansatz befreien und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken.

Aus Essig, Sesamöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren und den Salat damit marinieren.

Für die Sauce:
½ weiße Zwiebel
½ rote Zwiebel
1 Zitrone
25 ml Sahne
30 g Parmesan
25 g eiskalte Butter
50 ml trockener Weißwein
½ TL Zucker
2 EL Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone, waschen, trockentupfen, halbieren und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Parmesan fein reiben.

Zwiebeln und Zitrone in einem Topf mit Öl langsam anbraten und mit 40 ml Wasser in einem kleinen Topf köcheln lassen. Parmesan hinzugeben. Sud mit etwa Weißwein ablöschen und kräftig aufkochen lassen. Aus Mehl und Butter eine Mehlbutter herstellen. Mit Sahne aufgießen, etwas zuckern und mit einem kleinen Teil der Mehlbutter aufmontieren. Sauce sehr kräftig aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für die Sauce ist es wichtig, dass man Bio-Zitronen nimmt, wenn die Schale verwendet werden soll, denn: Andere Zitronen werden für gewöhnlich drei Mal behandelt, bis sie im Handel landen und die aufgebrachten Stoffe lassen sich nur schwerlich mit heißem Wasser abwaschen.

Für die Garnitur:
2 Eier
50 g Butter
½ Zitrone
2 Zweige glatte Petersilie
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Eier als Spiegelei mit Öl in einer Pfanne anbraten. Ei nach etwa 3 Minuten in der Pfanne mit einem Anrichtering vorsichtig ausstechen.

Für die Zitronenbutter Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Butter mit Zitronenabrieb und etwas Salz kräftig verkneten.

Mit der Butter am Ende die Zitronensauce cremig aufmontieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Poletto

Chili con Conny mit Champignon-Crostino

Zutaten für zwei Personen

Für die Chili con Conny:
200 g gemischtes Hackfleisch
1 Blumenkohlröschen
20 Kirschtomaten
1 Süßkartoffel
1 rote Paprikaschote
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
100 ml Kalbsfond
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 Blatt glatte Petersilie
1 TL Paprikapulver
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Paprika schälen, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Kirschtomaten waschen, trockentupfen, in einen Multi-Zerkleinerer geben und pürieren. Chilischote der Länge nach aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Hacken und zum Hackfleisch geben. Schalotte und Knoblauch abziehen und ebenfalls mit in die Pfanne geben und anbraten. Paprikawürfel hinzugeben.

Süßkartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und zur Hackfleisch-Paprika-Mischung geben. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und in die Pfanne geben. Kalbsfond angießen, dann pürierte Kirschtomaten hinzugeben. Alles einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Rosmarin und Thymian entfernen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blumenkohl über das Chili con Conny reiben und mit einem Petersilienblatt garnieren.

Für den Champignon-Crostino:
6 braune Champignons
1 Toastbrot
3 Zweige Salbei
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Toastbrotrinde abschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Brot rösten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salbei hinzugeben und frittieren. Pilze auf die Toastbrotscheiben geben und mit Salbei garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Rüffer

Hackbällchen "Hongkong Style" mit gerösteten Champignons und Paprika-Sesam-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackbällchen:
250 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 rote Chilischote
1 Zitrone
2 Eier
1 Stück Ingwer
Etwas Paniermehl
50 ml Sesamöl
Olivenöl, zum Braten
Sesamöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und kleinhacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Eier, Paniermehl, Ingwer, Chili, Zitronenabrieb und Sesamöl zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Bällchen formen und von allen Seiten in Oliven- und Sesamöl anbraten.



Geben Hackbällchen nach, wenn man mit einem Löffel o.ä. auf sie eindrückt, ist das immer ein Zeichen dafür, dass sie wirklich saftig und gelungen sind.

Für den Salat:
1 Salatgurke
6 Radieschen
1 rote Paprika
1 rote Chilischote
50 ml Weißweinessig
100 ml Olivenöl
100 ml Sesamöl
Etwas Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, vom Strunk befreien und durch einen Spiralschneider drehen. Radieschen waschen, trockentupfen und in ganz feine Streifen schneiden. Paprika und Chili waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen, von Scheidewänden befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Aus Weißweinessig, Olivenöl, Sesamöl, Honig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und das Gemüse damit marinieren.

Für die Champignons:
6 braune Champignons
1 EL Butter
Sesamöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Öl rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Butter schwenken.

Für die Paprika-Sesam-Sauce:
1 rote Paprika
6 Kirschtomaten
1 Schalotte
200 ml Gemüsefond
Weißwein
200 ml Sahne
Paprikapulver
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter anbraten. Paprika und Kirschtomaten waschen, trockentupfen, ggfs, von Kernen und Scheidewänden befreien, kleinschneiden und zu den Schalotten geben. Salz, Pfeffer und Paprikapulver dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Sahne dazugeben. Pürieren und durch ein Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren aufmixen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Minze

Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2020 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Mario Kotaska

Gefüllte Champignons mit Blumenkohl polnischer Art

Zutaten für zwei Personen

Für die Champignons:
100 g gemischtes Hackfleisch
8 braune Champignons
1 Scheibe Toastbrot
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Toastbrotrinde entfernen und die Brotscheibe in etwas Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Senf, Ei, eingeweichtem Brot, Salz und Pfeffer vermengen. Hackfleischmasse in einen Spritzbeutel füllen. Champignons putzen, Stiele entfernen und die Pilzköpfe mit der Hackfleischmasse füllen.

Für den Blumenkohl:
8 Blumenkohlröschen
1 Scheibe Toastbrot
3 EL Semmelbrösel
1 Ei
1 Zweig glatte Petersilie
Butter, zum Braten
1 Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohlröschen putzen und blanchieren. Ei ca. 9 Minuten kochen. Ei pellen und fein hacken. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen.

Butter in einer Pfanne auslassen und Semmelbrösel dazugeben. Leicht rösten. Mit Muskatnuss abschmecken. Blumenkohlröschen zerkleinern. Blumenkohl und gehacktes Ei zur Butter-Brösel-Mischung hinzugeben und schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, in Julienne schneiden und zum Blumenkohl geben.

Öl mit Butter aufschäumen. Toastbrotrinde abschneiden und Brotscheibe in Würfel schneiden. Würfel in aufgeschäumter Öl-Butter-Mixtur goldgelb anrösten. Mit Salz würzen. Auf einem Küchenpapier abtropfen. Ebenfalls zum Blumenkohl geben und alles miteinander vermengen. Alles erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



In heißem Fett zu garen ist eigentlich etwas sehr Gutes, da sich die äußere Hülle sofort verschließt und das Gargut sich nicht mit Fett vollsaugen kann.

Für die Sauce:
1 rote Paprikaschote
2 Schalotten
1 EL Butter
250 ml Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin
1 TL Paprikapulver
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, eine fein würfeln, eine in Ringe schneiden. Würfel in etwas Öl anschwitzen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Zu den Schalotten geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Fond aufgießen und köcheln lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben. Sauce pürieren und mit Butter aufmixen. Sauce in eine feuerfeste Form geben. Schalotten-Ringe dazugeben. Gefüllte Champignons (von oben) darauf setzen und im vorgeheizten Backofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.