# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. April 2020 ▪
# Warenkorb „Walnüsse, Rhabarber, Äpfel“ mit Mario Kotaska



**Björn Freitag**

## Quarkschaum mit karamellisierten Walnüssen und Rhabarber-Apfel-Kompott

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Quarkschaum:**
1 Orange
1 Zitrone
4 Eier
200 g Magerquark
200 ml Sahne
1 Vanilleschote
80 g Zucker

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Eier trennen und Eiweiß auffangen. Sahne und Eiweiß separat schlagen. Dabei das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Quark mit Zitronen- und Orangenabrieb und Vanillemark vermengen, dann vorsichtig den Eischnee und die geschlagene Sahne unterheben. Masse mit einem Schneebesen glattrühren. Ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen und die Quark-Eischnee-Masse hineingeben, um das überschüssige Wasser herauszufiltern. Zudecken und in den Kühlschrank stellen.

**Für das Apfel-Püree:**
3 Äpfel
1 Zitrone
100 ml Weißwein
4 EL Zucker

Wasser in einem Topf aufsetzen und Weißwein hinzugeben. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, kleinschneiden und im Weißweinsud garen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft zu den Äpfeln geben und köcheln lassen. Äpfel abgießen, mit Zucker in den Mixer geben und pürieren. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

**Für den Rhabarber:**
1 Stange Rhabarber
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Beträufeln
1 EL Zucker

Rhabarber schälen, kleinschneiden, in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl beträufeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zum Rhabarber geben. Zucker dazugeben, alles gut miteinander vermengen und im vorgeheizten Ofen garen.

**Für die Nüsse:**
50 g Walnüsse
4 EL Zucker
2 EL Puderzucker

Zucker in der Pfanne schmelzen und Walnüsse dazugeben. Von allen Seiten mit Karamell bedecken und auf einem Backpapier abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Kurz vor dem Servieren hacken.

**Für die Hippen:**
1 Strudelteig
1 EL Butter
1 EL Zucker

Butter in einem Topf zerlassen. Strudelteig mit einem Ringausstecher ausstechen, mit flüssiger Butter bepinseln, mit Zucker bestreuen und im Ofen zu goldbraunen Hippen backen.

PROFI TIPP

Wenn Sie mit Strudelteig arbeiten, sollte dieser immer gut abgedeckt bzw. in Folie eingewickelt sein und nicht offen herumliegen, da er sonst sofort austrocknet und sich nicht mehr optimal verarbeiten lässt.

**Für die Garnitur:**
1 Zweig Minze
Puderzucker, zum Bestäuben

Minze abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden. Gericht mit Puderzucker bestäuben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Cornelia Poletto**

# Gebackener Apfel-Topfen mit Rhabarber-Salat

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Apfel-Topfen:**
4 Strudelblätter
2 Äpfel
2 EL Rosinen
2 EL Walnüsse
200 g Magerquark
1 Ei
3 EL Butter
50 ml Weißwein
2 EL Vanille-Puddingpulver
5 EL Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel reiben, ziehen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Rosinen in Weißwein weichköcheln. Abkühlen lassen. Etwa 4 Esslöffel Zucker in einer Pfanne schmelzen. Walnüsse hinzugeben und karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Dann hacken.

Ei trennen. Quark mit Eigelb und Puddingpulver verrühren. Geriebene Äpfel, Rosinen und Walnüsse unterrühren. Eiklar mit etwas Zucker steif und einer Prise Salz schlagen und unter die Quarkmasse heben. Butter in einem Topf zerlassen. Muffin-Förmchen mit zerlassener Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Strudelblätter auslegen und mit zerlassener Butter bepinseln. Quarkmasse mittig auf jeweils ein Strudelblatt geben, zu Täschchen formen und in die Muffin-Förmchen geben. Alternativ ein Täschchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Nach etwa der Hälfte der Backzeit Strudelteig mit flüssiger Butter bepinseln und mit Puderzucker bestäuben. Fertig backen. Dann aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren erneut mit Puderzucker bestäuben.

**Für den Rhabarber-Salat:**
1 Stange Rhabarber
2 Erdbeeren
6 Himbeeren
5 EL Zucker
1 Vanilleschote

Rhabarber putzen, schälen, in Stücke schneiden und Schale beiseitelegen. Stücke in eine Schale geben und mit ca. 1 Esslöffel Zucker marinieren. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden.

Restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausgeben. Rhabarberschale und Vanillemark in die Pfanne geben und alles einköcheln lassen. Himbeeren waschen, trockentupfen, mit in die Pfanne geben und köcheln lassen. Sud durch ein Sieb passieren. Zurück in einen Topf geben, Rhabarberstücke und Erdbeerscheiben hineingeben und ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**
2 Erdbeeren
1 Johannisbeerrispe
4 EL Zucker

Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Johannisbeerrispe anfeuchten und durch Zucker ziehen. Beides als Garnitur auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Christoph Rüffer**

# Topfen-Omelett mit glasierten Früchten und karamellisierten Walnüssen

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Topfen-Omelett:**
4 Eier
200 g Magerquark
100 g Crème fraîche
2 EL Mehl
1 TL Zucker
2 TL Vanillezucker
Butter, zum Braten
Puderzucker, zum Bestäuben
1 Prise Salz

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Zucker dazugeben und zu einem standfesten Eischnee rühren. Eigelb mit Quark, Crème fraîche und Vanillezucker vermengen. Eiweiß unterheben. Mehl zur Masse sieben und vorsichtig verrühren. Masse in der Pfanne mit Butter goldgelb ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben.

**Für die Früchte:**
50 g Beerenmischung
1 Stange Rhabarber
50 g Charentais Melone
1 Apfel
1 Orange
Orangenlikör, zum Flambieren
4 EL Zucker

Orange schälen und in Filets schneiden. Rhabarber schälen und kleinschneiden. Apfel kugelförmig ausstechen. Melone schälen und ebenfalls kugelförmig ausstechen. Beeren putzen.

Zucker in der Pfanne schmelzen lassen. Äpfel in die Zuckerpfanne geben. Mit Orangenlikör begießen und alles flambieren. Die geschälte und bereits filetierte Orange über den Äpfeln in der Pfanne ausdrücken. Leicht weiterköcheln lassen. Dann Rhabarber, Orangenfilets, Melone und Beeren hinzugeben. Alles in der Pfanne schwenken.

**Für die Nüsse:**
50 g Walnüsse
4 EL Zucker

Zucker in der Pfanne schmelzen. Walnüsse dazugeben und karamellisieren. Auf einem Backpapier auskühlen lassen. Karamellisierte Walnüsse hacken und als Garnitur verwenden.

**Für die Garnitur:**
200 ml Sahne
1 Zweig Minze
1 Vanilleschote
1 Pck. Vanillezucker

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Sahne aufschlagen, mit Vanillemark und Vanillezucker mischen und in einen Spritzbeutel füllen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Minze als Garnitur für die Vanillesahne verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. April 2020 ▪
# Zusatzgericht von Mario Kotaska



**Mario Kotaska**

## Rhabarber-Apfel-Gratin mit gebrannten Walnüssen

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Gratin:**
1 Apfel
1 Stange Rhabarber
2 Erdbeeren
1 Zitrone
1 Ei
150 g Magerquark
Orangenlikör, zum Abschmecken
1 TL Vanillezucker
1 Prise Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben
1 Prise Salz

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und dann kleinschneiden. Rhabarber schälen und kleinschneiden. Apfel- und Rhabarberschalen mit Zitronensaft, einer Prise Zucker und einem Schuss Wasser in einen Topf geben. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Mit in den Topf geben und alles auskochen lassen. Durch ein Sieb passieren.

Rhabarber- und Apfelstücke in einen Topf geben und etwa die Hälfte des passierten Suds dazugeben, dann für ca. 3 Minuten köcheln lassen und anschließend in eine feuerfeste Form geben.

Restlichen Sud ebenfalls in einen Topf geben und sirupartig einköcheln lassen und auf diese Weise eine feine Fruchtsauce herstellen. Mit Orangenlikör abschmecken.

Ei trennen. Eigelb mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und 1 Prise Salz verrühren. Magerquark unterrühren. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter die Ei-Quark-Masse heben. Quarkmasse über die Rhabarber-Apfel-Masse in der Form geben und im Ofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

**Für die Walnüsse:**
2 EL Walnüsse
50 g Zucker

Zucker mit 50 ml Wasser in einer Pfanne auflösen und eine Art Sirup herstellen. Walnüsse hinzugeben. Hitze etwas reduzieren. Gut rühren, damit sich der Zucker um die Walnusskerne legt. Der Zucker „bricht“ zunächst und wird etwas krümelig, dann beginnt er wieder zu schmelzen und die Walnüsse bekommen einen Karamellmantel. Walnüsse auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.

PROFI TIPP

Achtung! Wenn Sie ein Karamell kochen, sollten Sie niemals den zum Rühren verwendeten Löffel ablecken, denn sobald das Karamell eine schöne Bernsteinfarbe hat, hat es eine Temperatur von etwa 160 Grad!

Zum Abkühlen geben Sie die Walnusskerne am besten auf ein Backpapier. Davon lassen sie sich später leicht lösen.

**Für die Garnitur:**
50 g gemischte Beeren
1 Zweig Minze

Beeren putzen und kleinschneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Beeren mit Minzblättchen als Garnitur auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.