

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. August 2025** ▪
Tagesmotto „Federvieh“ mit Mario Kotaska



Gabriele Riedl

Straußensteak mit Maisblini, grünem Spargel und Portwein-Jus

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

1 Straußenfilet à 400 g
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette, Abrieb
 4 EL Butter
 2 EL Butterschmalz
 100 ml Honig
 ½ Bund Thymian
 1 TL gemahlener Melange Noir Pfeffer
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2-3 cm dicke Medaillons von der Straußenbrust schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und langsam von beiden Seiten mit wenig Butterschmalz in einer Pfanne anbraten, bis sich leichte Röstaromen entwickeln.

Im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad medium garen. Butter erhitzen. Vor dem Anrichten die Straußensteaks in aufgeschäumter Butter und dem Thymian kurz schwenken und aromatisieren.

Honig und Pfeffer in einem kleinen Topf verrühren und etwas erwärmen. Beim Anrichten Straußenfleisch mit dem Pfefferhonig beträufeln und etwas Limettenschale darüber reiben.

Für die Blinis:

200 g Mais, aus der Dose
 2 Eier
 Butterschmalz, zum Anbraten
 2 EL Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Mais, Eigelbe und Mehl mit etwas Salz und Muskatnuss in den Mixer geben, fein pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und darin bei mittlerer Hitze die Blinis ausbacken.

Für den Spargel:

8 Stangen grüner Spargel
 8 Cherrytomaten
 1 Zitrone, Abrieb
 50 g Butter
 ½ Bund Basilikum
 Zucker, nach Bedarf
 Zitronenpfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten kurz in heißem Wasser blanchieren, Haut abziehen und halbieren.

Spargel in Butter anbraten, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen, herausnehmen und die halbierten Tomaten vorsichtig mit etwas Basilikum auch in der Pfanne schwenken.

Beim Anrichten etwas von dem Zitronenabrieb darüber geben.

Für die Jus: Kalbsfond auf ca. 1/3 Flüssigkeit reduzieren. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Zusammen mit den Parüren des Straußenfilets in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. Salzen und mit etwas braunem Zucker karamellisieren. Thymian, Rosmarin, Pfeffer und Sternanis kurz mit rösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem einreduzierten Kalbsfond auffüllen und bei Bedarf noch etwas einreduzieren lassen. Anschließend die Sauce passieren und erneut abschmecken. Wenn nötig, etwas Stärke in kalter Flüssigkeit anrühren und die Sauce damit abbinden. Bei Bedarf mit kalter Butter montieren.

Parüren vom Strauß
2 rote Zwiebeln
2 EL kalte Butter
150 ml roter Portwein
100 ml Rotwein
1 L Kalbsfond
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Speisestärke, zum Abbinden
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Sternanis
1 Prise Melange Noir Pfeffer
Brauner Zucker, zum Abschmecken

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nikolaj Beck

Sous-vide gegarte Perlhuhnroulade mit Pilzragout und Rosmarin-Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für die Roulade:

2 Perlhuhnbrüste, mit Haut und ohne
Knochen
90 ml Sahne
20 g Butterschmalz
½ Bund glatte Petersilie
6 Wachholderbeeren
6 schwarze Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Perlhuhnbrüste waschen, säubern und von allen Sehnen befreien. Die Haut vorsichtig an einem Stück abziehen und aufheben.

Für die Füllung das Fleisch von einer Brust in Würfel schneiden und mit der Sahne, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer einheitlichen Farce mixen. Die fertige Füllung sollte eine cremige, streichfähige Konsistenz haben.

Die andere Perlhuhnbrust seitlich einschneiden, so dass sie wie ein Buch auseinandergeklappt werden kann. Die aufgeklappte Brust zwischen zwei Frischhaltefolien legen und mit einem Fleischklopfer oder einem Topf plattklopfen, so dass ein möglichst dünnes und rechteckiges Fleischstück entsteht.

Die plattgeklopfte Brust mit der Füllmasse bestreichen und anschließend wie eine Roulade aufrollen. Die Außenseite der Roulade mit Salz würzen.

Die aufgehobenen Hautstücke mit der Außenseite nach unten nebeneinander auf ein weiteres Stück Frischhaltefolie legen. Roulade auf die Hautstücke legen und das Ganze mit der Folie stramm einrollen. Die Enden der Folie fest eindrehen.

Die Roulade in einen Sousvide-Beutel geben und vakuumieren, anschließend bei 90 Grad für 11 Minuten im Wasserbad garen. Nach Ablauf der Zeit herausnehmen, vorsichtig öffnen und etwas ruhen lassen. Wacholder und Pfefferkörner in einem Mörser zerreiben oder mit dem Messer hacken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die gemörserten Gewürze hinzugeben und die Roulade in der Würzbutter bei mittlerer bis starker Hitze braten, bis die Haut braun und kross ist.

Für das Ragout:

200 g Kräuterseitlinge
10 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
1 EL Butter
75 ml roter Portwein
75 ml Rotwein
Rapsöl, zum Anbraten
Speisestärke, nach Bedarf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze in 200 ml Wasser einweichen. Wenn die Steinpilze weich sind, durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Einweichwasser auffangen und aufheben. Steinpilze hacken.

Schalotte abziehen und fein hacken. Kräuterseitlinge säubern, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in Rapsöl anbraten. Wenn sie etwas Farbe bekommen haben, die Schalotten- und Steinpilzwürfel hinzugeben und für 2-3 Minuten mitbraten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen, dann das Einweichwasser der Steinpilze hinzugeben und salzen und pfeffern. Die Flüssigkeit bei mittlerer bis starker Hitze auf 1/3 der Menge einkochen, dabei ab und zu umrühren.

Ragout abschmecken, evtl. mit etwas Speisestärke binden. Am Ende die Butter unterheben.

Für die Polenta:
70 g Polenta (Maisgrieß)
350 ml Milch, 3,5 % Fett
50 ml Sahne
20 g Parmesan
20 g Butter
2 Zweige Rosmarin
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarinnadeln von den Zweigen ablösen mit dem Messer fein hacken. Milch mit dem gehackten Rosmarin, Salz und Pfeffer in einem Topf erhitzen. Grieß hinzugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dabei weiterhin rühren. Dann bei niedrigster Hitze und geschlossenem Deckel für 10 Minuten ziehen und quellen lassen. Sollte die Polenta dabei zu fest werden, mehr Milch dazugeben. Parmesan reiben. Zum Schluss die Polenta nochmal gut aufrühren, mit Muskatnuss abschmecken und dann Sahne, Butter und geriebenen Parmesan unterheben.

Polenta mittig auf den Teller geben und etwas verstreichen. Die Perlhuhnroulade diagonal in 4 Scheiben schneiden. Jeweils 2 Scheiben auf der Polenta platzieren und mit Rosmarin garnieren. Das Pilzragout um die Polenta verteilen.



Tom Helbig

Entenbrust mit Orangen-Portwein-Sauce, Kartoffelstampf und karamellisierten Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

- 2 Entenbrüste, mit Haut
- 4 Knoblauchzehen
- 50 ml Sojasauce
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und von beiden Seiten mit Salz würzen.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Bei mittlerer Hitze ungefähr 6 Minuten braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Anschließend wenden und die Fleischseite für 2 Minuten anbraten.

Knoblauch abziehen und zusammen mit den Rosmarin- und Thymianzweigen zum austretenden Entenfett geben. Die Entenbrüste mit dem aromatisierten Fett übergießen.

Danach auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 15-20 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Portweinsauce:

- 1 Schalotte
- 1 Stück Ingwer
- 1 Orange, Saft & Abrieb
- 50 g Butter
- 2 EL Honig
- 50 ml Portwein
- 500 ml Geflügelfond
- 50 ml Sojasauce

Schalotte abziehen und fein würfeln. In der noch heißen Entenpfanne in etwas Entenfett anschwitzen. Geriebenen Ingwer und Honig hinzugeben. Mit Portwein ablöschen und karamellisieren. Mit etwas Geflügelfond aufgießen und leicht einköcheln lassen.

Orange auspressen und Saft auffangen.

Sauce final mit kalter Butter abbinden und mit Sojasauce und Orangensaft abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

- 450 g mehligkochende Kartoffeln
- 1-2 EL Butter
- 90 ml Milch
- 30 ml Sahne, 30% Fett
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen.

Milch und Sahne in einem kleinen Topf mit etwas Salz und frisch geriebener Muskatnuss leicht erwärmen.

Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder grob stampfen. Butter hinzugeben und unterheben.

Die warme Milch-Sahne-Mischung nach und nach unterrühren, bis der Stampf die gewünschte Cremigkeit erreicht.

Für die Karotten:

- 1 Bund Mini-Karotten
- 1 EL Butter
- 1 TL Honig
- Salz, aus der Mühle

Karotten schälen. In leicht gesalzenem Wasser ungefähr 5 Minuten kochen.

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Honig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die vorgekochten Karotten in die Pfanne geben und vorsichtig schwenken, sodass sie rundum mit der Butter-Honig-Mischung überzogen sind. 2-3 Minuten glasieren, bis sie schön glänzen und leicht karamellierte Stellen bekommen. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 07. August 2025 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Knuspriges Maishähnchen mit Pfifferlingsragout und Petersilien-Emulsion

Zutaten für zwei Personen

Für die Maishähnchenbrust:

300 g Maishähnchenbrust
1 Ei
2 EL Mehl
4 EL Panko
Öl, zum Frittieren
Chilisalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Maishähnchenbrust häuten. Die Haut glatt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und leicht salzen. Ein weiteres Blatt Backpapier darüber legen und mit einer ofenfesten Pfanne beschweren. Ungefähr 10 Minuten im Backofen knusprig backen, ggf. zwischendurch wenden. Anschließend überschüssiges Fett mit Küchenpapier entfernen. Innenfilet von der Maishähnchenbrust abtrennen und mit Chilisalz würzen. Panierstraße aus Ei, Mehl und Panko vorbereiten. Filets panieren. In heißem Öl goldbraun frittieren. Anschließend überschüssiges Fett mit Küchenpapier abtupfen.

Für die Pfifferlinge:

150 g Pfifferlinge
1 Frühlingslauch
½ rote Zwiebel
Butter, zum Anbraten
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen.

Öl in eine Pfanne geben. Butter dazu geben. Pfifferlinge anbraten, dann durchschwenken und weiter braten.

Frühlingslauch putzen, hacken, zu den Pilzen geben, und kurz mitbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und ebenfalls kurz mitbraten.

Für die Petersilien-Emulsion:

½ Zitrone, Saft
1 Ei
1 TL Senf
1 TL Essig
100 ml neutrales Öl
½ Bund Glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen und zupfen. In ein hohes Gefäß zusammen mit Zitronensaft, Ei, Senf, Essig, Öl und einer Prise Salz geben. Mit einem Pürierstab emulgieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.