



„Fernsehgarten on Tour“ Garmisch Partenkirchen - 04.12. 2016

Rezepte von Mario Kotaska

Alle Rezepte für 4 Personen

Nussbuttersaibling mit Ingwerkarotten und Totentrompeten

4 Filets a 80 g Saibling, entgrätet, küchenfertig
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, geröstete Korianderkörner
40 g Nussbutter
2 Knoblauchzehen
20 g Ingwer
1 weiße Karotte (Kugel)
1 violette Karotte (Umamischritt)
1 gelbe Karotte (Röllchen)
1 orange Karotte (Pürée)
1 Schalotte
50 ml Karottensaft
2 g Senfkörner, 1 Lorbeerblatt
50 ml hochwertiges Olivenöl
50 ml Orangensaft, frisch gepresst
30 g Panko
20 ml weißer Balsamico
50 g Feldsalat
100 g Totentrompeten
20 ml Walnussöl
4 cl Himbeeressig



Zubereitung:

Die fertigen Saiblingsfilets auf einem mit Nussbutter bestrichenem Teller mit Salz, Pfeffer und geröstetem Koriander würzen und mit Nussbutter bestreichen. Mit Klarsichtfolie abdecken und im 80°C Grad warmen Ofen ca. 20 Minuten garen.

Die orangenen Karotten in Karottensaft mit Schalotte und etwas Ingwer weichköcheln und zu einem Pürée verarbeiten.

Die weißen Karotten mit einem Pariser Löffelchen ausstechen und in Wasser und weißem Balsamico mit Senfkörnern, Knoblauch und Lorbeerblatt „pickeln“.



Die violetten Karotten dekorativ schneiden und in Orangensaft mit viel Ingwer weich schmoren.

Die gelbe Karotte hauchdünn hobeln und mit Salz und Zucker marinieren, anschließend zu dekorativen Röllchen aufdrehen. Alles getrennt abschmecken und aufbewahren. Die Totentrompeten in Walnussöl braten und würzen, mit verbliebener Nussbutter und geröstetem Panko abschmecken und zwischen den Karotten anrichten. Feldsalat marinieren und in die Leerräume stecken. Nussbutteraibling darauf anrichten.



Geschmortes Spanferkelbäckchen auf Vanillespitzkohl und gefüllten Serviettenknödeln

800 g Spanferkelbäckchen vom Dorfmetzger, aus der Pökellake

4 längliche Schalotten

1 Karotte

¼ Knollensellerie

Wacholder, Nelken, Piment,

Lorbeerblätter, Kümmel je max. 1

TL

2 Knoblauchzehen

0,5 l Malzbier

0,2 l Kalbsjus

Salz, Pfeffer aus der Mühle,

Muskatnuss, Zucker

Olivenöl zum Anbraten

1 Spitzkohl

50 g Butter

0,5 Bund Blattpetersilie

0,5 Bund Majoran

2 Biozitronen

1 Stange frischer Meerrettich

1 EL grober französischer Senf

1 Vanilleschote

Etwas Geflügelfond ohne Glutamat

Etwas Mondamin

250 g Semmel vom Vortag, gewürfelt

250 ml heiße Milch

2 Eier

50 g Butter

50 g Schlottenwürfel

75 g Dörripflaumen, gehackt

0,5 Bund Blattpetersilie, gehackt

Salz, Muskatnuss

20 g Butter

20 g Panko



Zubereitung:

Zuerst die gepökelten Spanferkelbäckchen schmoren. Hierfür Wurzelgemüse (Schalotten, Karotte, Sellerie) in Olivenöl mit Farbe im Schnellkochtopf anbraten, Bäckchen hinzugeben, mit Malzbier und Kalbsjus ablöschen und mit Wacholder, Lorbeer, Kümmel, Knoblauch, Nelke und Piment würzen. Mit geschlossenem Deckel auf Kochstufe II ca. 35 – 40 Minuten unter Druck schmoren.



Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in Butter mit Vanille, Salz, Zucker und Muskat mit etwas Geflügelfond dünsten. Mit Zitronenabrieb, gehackter Petersilie, geschnittenem Estragon, einem Hauch frischem Meerrettich und grobem Senf unmittelbar vor dem Servieren abschmecken.

Für die Serviettenknödel die heiße Milch auf die gewürfelte Semmel gießen und abgedeckt ziehen lassen. Schalotten in Butter anschwitzen, zusammen mit gehackter Petersilie dazugeben und mit zwei Eiern zur Knödelmasse verarbeiten. Mit einem Kern aus gehackten Dörripflaumen in der Mitte in Klarsicht- und Alufolie eindrehen und indirekt pochieren. Anschließend in Scheiben schneiden und leicht nachbraten.

In brauner Butter mit Panko schwenken.

Anschließend die Bäckchen ausstechen und den Schmorfond passieren. Je nach Geschmack einreduzieren und leicht mit Soßenbinder binden.

Spitzkohlgemüse flach anrichten, Bäckchen darauf verteilen und mit den Knödeln anrichten. Mit Sauce umgießen.



Gefüllte Profiterole mit Gewürzclementine und Glühweinschaum

Für die Profiteroles:

250 ml Wasser
50 g Butter
1 EL Zucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
4 Eier
1 MSP Backpulver
Für die Creme:
250 ml Milch
1 Vanilleschote
2 Eigelb
50 g Puderzucker
25 g Mehl
½ TL Soßenbinder

Für die Clementine:

4 geschälte und enthäutete ganze Clementinen
500 ml Orangensaft, frisch
2 Nelken, 2 Vanillestangen, 4 Zimtstangen, 4 Sternanis
2 Kardamomkapseln, grün
2 EL Honig

Für den Glühweinschaum:

400 ml trockener Rotwein
200 ml roter Portwein
20 g Glühweingewürz „Ingo Holland“
4 EL Biozoon

Außerdem:

etwas Minze
Puderzucker im Streuer
Granatapfelkerne



Zubereitung:

Für die Creme Milch mit ausgekratzter Vanilleschote und einer Prise Salz aufkochen. In der Zwischenzeit Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen, mit Mehl und Soßenbinder verquirlen und vorsichtig in die noch warme Vanillemilch gießen. Zusammen unter ständigem



Rühren fast aufkochen und anschließend passieren. Gut abkühlen lassen.

Den Rotwein zusammen mit Portwein und den Gewürzen auf die Hälfte einköcheln, passieren und mit Biozoon abbinden. In eine ISI-Flasche füllen und mit zwei Patronen aufziehen. Kalt oder aus dem Wasserbad warm servieren.

Wasser, Butter, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen und anschließend das gesiebte Mehl mit Backpulver „im Sturz“ dazugeben. Auf der Flamme mit einem Holzkochlöffel abbrennen, bis sich die Masse löst und solange abbrennen, bis sich ein weißer Belag am Topfboden gebildet hat. Anschließend in einer Küchenmaschine die Eier nach und nach unterarbeiten. Mit einer Sterntülle aufdressieren und bei 180°C Grad im Backofen goldgelb backen. Leicht abkühlen lassen und mit der Creme füllen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Orangensaft zusammen mit den Gewürzen aufkochen und leicht einreduzieren. Die geschälten Clementinen darin komplett bedeckt am besten 24, besser 36 Stunden ziehen lassen. Entweder als Filets oder aber als Ganzes zu den gefüllten Profiteroles anrichten und mit Glühweinschaum, Minze und Granatapfelkernen servieren.