



"Fernsehgarten on tour" Teneriffa - 22.04. 2018

3-Gänge-Menü von Mario Kotaska

(für 4 Personen)

Potaje de berros (Brunnenkresse-Süppchen mit Rippchen)

Zutaten:

500 g Schweinerippchen
2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
100 g weiße Bohnenkerne
2 Maiskolben
1 Paprika rot
300 g Kartoffeln
500 g Brunnenkresse
½ Bund Blatt Petersilie
200 ml Olivenöl kaltgepresst
1 EL Kümmel, ganz
1 EL Kreuzkümmel, ganz
Salz, Zucker, Pfeffer schwarz aus der Mühle



Zubereitung:

Die Rippchen zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch leicht anbraten. Gewürfelte Paprika mitbraten und mit Wasser knapp bedecken. Gewürfelte Kartoffeln zugeben und zusammen mit Bohnen und Mais weichköcheln.

Aus geputzter Brunnenkresse und Blatt Petersilie mit Olivenöl und Kümmel mit dem Mixstab eine Paste herstellen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zum Schluss mit der Brunnenkresse-Paste aufkochen.



Cherna a la plancha con mojo y papas bonitas (Wolfsbarsch mit Sauce und Kartoffeln)

Zutaten:

4 Filets Wolfsbarsch mit Haut a 120 g
Olivenöl zum Grillen
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone

Für die Mojos:

3 Zehen Knoblauch
½ Bund Blatt Petersilie
½ Bund Koriander
Meersalz aus der Mühle, Pfeffer aus der Mühle
200 ml Olivenöl, lokal, hochwertig
30 ml Weißweinessig
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
etwas Piemont d'Espelette
2 getrocknete Chillischoten
Meersalz aus der Mühle
½ TL Piemont de la vera, scharf
½ TL Ras el-Hanout
2 Zehen Knoblauch
200 ml Olivenöl, lokal, hochwertig
1 rote Paprikaschote
30 ml Rotweinessig
1 Bio-Orange

Für die Papas Bonitas:

500 g kleine lokale Kartoffeln
Meersalz
Meerwasser





Zubereitung:

Den Barsch würzen und zusammen mit den Aromen auf einer Grillplatte oder in einer Grillpfanne auf der Haut kross braten. Zum Schluss mit einigen Tropfen Zitronensaft säuern.

Für die Mojo verde Knoblauch, Petersilie, Koriander und etwas Essig mit einem Mixer zerkleinern. Anschließend in einem dünnen Strahl das Olivenöl einmischen und mit Meersalz, Kreuzkümmel und Piemont d'espelette abschmecken.

Für die Mojo rojo die Paprika entkernen, schälen und in Olivenöl weichschmoren. Chillischoten entkernen und zusammen mit Knoblauch, etwas Essig, Piemont de la vera und Ras el-Hanout in einem Mixer zerkleinern. Auch hier in einem dünnen Strahl das Olivenöl emulgieren und zum Schluss die rote Paprika einmischen. Zum Schluss mit Schale der Bio-Orange zum gewünschten Geschmack abschmecken.

Die Kartoffeln mit viel Meersalz kochen bis sich eine weißliche Haut gebildet hat.



Bienmesabe mit Rosmarinnektarinen (Mandelcreme)

Zutaten:

500 ml Milch
½ Vanilleschote
250 g Mandeln, gemahlen, geröstet
400 ml Sahne
4 Blatt Gelatine
4 Eigelb
6 cl Amaretto
100 g Zucker
4 Nektarinen
200 ml Weißwein
100 g Zucker
5 Zweige Rosmarin
100 g Mandelblättchen
100 g Puderzucker
Nektarinen, weiße Kuvertüre en Block und Minze zum Garnieren



Zubereitung:

Zuerst die Milch und ausgekratzte Vanilleschote mit den gerösteten Mandeln aufkochen und 10 Minuten quellen lassen. Anschließend in einem Passiertuch ausdrücken und die so entstandene Flüssigkeit mit Sahne auf 500 ml auffüllen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.

Eigelb mit Zucker und Amaretto über einem Wasserbad schaumig schlagen und die Mandelmilch langsam einlaufen lassen. Gelatine darin auflösen, abpassieren und kurz vor dem Gelieren die restliche inzwischen steif geschlagene Sahne unterheben. In kleine Förmchen füllen und kaltstellen.

Die Nektarinen in gleichmäßige Segmente schneiden und zusammen mit Zucker, Weißwein und Rosmarin zu einem Kompott verkochen.

Mandelblättchen mit Puderzucker karamellisieren und zwischen Backpapier zu dünnen Chips ausrollen. Mit Nektarinen, Minze und gehobelter weißer Schokolade garnieren.