

| Die Küchenschlacht - Menü am 30. Dezember 2016 |
Finalmenü mit Mario Kotaska



**Final-Vorspeise: „Auster im Speckmantel mit La-Ratte-Kartoffelstampf“
von Mario Kotaska**

Zutaten für zwei Personen

Für die Austern:

4	Austern „Sylter Royal“
4	Baconscheiben
1	Zitrone
1 Msp.	Piment d’espelette
	grobes Meersalz, zum Garnieren

Für die Kartoffeln:

150 g	La Ratte-Kartoffeln
½ TL	Kümmel
¼ TL	Chili-Würzsauce
50 g	Crème Fraîche
20 g	Butter
½ Bund	Schnittlauch
	Fleur de Sel
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

6 EL	grobes Meersalz
------	-----------------

Zubereitung

Den Ofen-Grill auf 160 Grad vorheizen.

Für den Stampf die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Kümmel etwa 15 Minuten gar kochen. Ausdämpfen und Pellen.

Für die Speck-Austern diese mit einem Austernmesser öffnen, erstes Wasser weggießen und in einem Sieb über einer Schüssel aufbewahren. Das entstandene Austernwasser in eine Schüssel zu den Kartoffeln geben. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kartoffeln mit Schnittlauch, Butter und etwas Crème Fraîche mit einer Gabel „quetschen“. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Chili-Würzsauce abschmecken.

Austern mit Zitronensaft und Piment d’Espelette würzen und in Speckscheiben einwickeln. Unter dem Grill vier Minuten grillen.



Kartoffelstampf in die gewölbten Austernhälften füllen und Austern darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen garnieren. Austern auf einem mit grobem Meersalz ausgelegten Teller anrichten und servieren.



Final-Hauptgang: „Medaillons vom Rehrücken mit Zimt, Rosenkohl-Pralinen und Selleriepüree“ von Mario Kotaska

Zutaten für zwei Personen

Für das Reh:

4	Rehrückenmedaillons à 60 g
100 ml	Wildfond
50 ml	Madeira
2	Zimtstangen
1 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
4	Wacholderbeeren
1 TL	Speisestärke
20 g	kalte Butter
3 EL	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pralinen:

200 g	Rosenkohl
50 g	Panko
20 g	Macadamianüsse
20 g	Walnüsse
10 g	Rosinen
2 EL	Mehl
1	Ei
3 EL	Sonnenblumenöl
1 L	Frittieröl

Für das Püree:

200 g	Knollensellerie
1	mehlige Kartoffel
1	Birne
1	Orange, davon den Abrieb
250 ml	Gemüsefond
75 g	Crème Fraîche
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für das Fleisch die Rehmedaillons waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, Medaillons in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl mit angedrückten Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian und Zimtstangen anbraten und anschließend im Ofen auf dem Gitter rosa garen.



Für eine Sauce den Bratensatz mit Madeira ablöschen und stark reduzieren. Wildfond angießen, abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren. Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce ggf. etwas abbinden.

Für das Püree Sellerie und Kartoffeln schälen, fein würfeln und zusammen in Gemüsefond ca. 15 Minuten weichköcheln lassen. Birne schälen, entkernten und vierteln. Sellerie, Kartoffeln und Birne mit Crème Fraîche und in einem Standmixer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Muskatnuss und Abrieb der Orange abschmecken.

Für die Pralinen Rosenkohl waschen, putzen, in einem Topf mit Salzwasser circa sieben Minuten bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Panko in der Moulinette mit Walnüssen und Macadamianüssen fein zerkleinern. Rosinen dazugeben und kurz mitlaufen lassen. Rosenkohl durch eine Panierstraße aus Mehl, verquirltes Ei und Nuss-mie-de-pain wälzen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Selleriepüree als Strich auf Tellern anrichten, Rosenkohl-Pralinen daneben platzieren und die Medaillons mit der Gewürzsauce darauf drapieren und servieren.