

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. März 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Michael Falkenhahn

**Selbstgemachte Ravioli mit zweierlei Füllung in
Salbeibutter**

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig: Mehl, Eier und Olivenöl verkneten und mit Salz würzen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Füllen kalt stellen. Dann 250 g Mehl herausnehmen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Ausgerollten Teig zu einer länglichen Bahn zurecht schneiden und mit einem Glas kleine Kreise ausstechen. 3 Eier
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Leber-Füllung: Harissa mit Zimt, Wachholderbeere und einem Lorbeerblatt im Mörser zerkleinern. Leber sehr fein würfeln. Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Leber darin anschwitzen. Mit 150 g Kalbsleber, 1 Zwiebel, 1 Rote-Bete-Knolle, vorgegart 1 Apfel (Cox Orange) kräftig würzen. Apfel halbieren, entkernen und grob reiben, untermengen. 1 TL weißer Balsamico Rote-Bete sehr fein würfeln und untermengen. Je 1 TL Fülle auf die Hälfte der Teigkreise platzieren, zuklappen und den Teig an den Rändern verschließen. 1 EL Mehl
1 EL Butter, zum Braten
1 EL Harrissa Tuareg
1 TL Zimt
1 TL Wachholderbeeren
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spinat-Füllung: Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butter anschwitzen, Spinat, 30 g getrocknete Tomaten Tomaten zugeben und anschwitzen. Ricotta untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Parmesan reiben und mit dem Eigelb unter die Füllung rühren. Je 1 TL Füllung auf die übrigen Kreise setzen, zuklappen und den Nudelteig zusammendrücken. 1 Zwiebel
150 g Ricotta
150 g Parmesan
1 Eigelb
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter, zum Braten
Muskatnuss, zum reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter: Butter in einer Pfanne erhitzen, Salbeiblätter zugeben und die Butter damit aromatisieren lassen. 100 g Butter
3 Zweige Salbei
Selbstgemachte Ravioli mit zweierlei Füllung und Salbeibutter auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Falkenhahn

Bratapfel mit Ziegenkäse und Honig

Zutaten für zwei Personen

Für den Bratapfel: Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.
2 kleine rote Äpfel (Cox Orange) Äpfel waschen, mit einem Kerngehäuseausstecher entkernen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln fein hacken und mit dem Ziegenkäse und dem Honig verrühren. Masse in die Äpfel füllen. Apfel in eine ofenfeste Form füllen, Butter in Flöckchen darüber geben und ca. 15 Minuten im Ofen backen.
150 g Ziegenkäse, mild
3 EL Butter
2 EL Honig
3 Zweige Rosmarin

Bratapfel mit Ziegenkäse und Honig auf Tellern anrichten und servieren.



Claudia Maulwurf

Rotes Linsen-Dal mit Ingwer-Garnelen

Zutaten für zwei Personen

- Für das Dal:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ghee in einem Topf erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen.
 125 g rote Linsen Kreuzkümmel und Senfkörner in einem weiteren Topf ohne Fett rösten, herausnehmen und grob mörsern. Anschließend zu den Zwiebeln geben.
 1 große Tomate Die roten Linsen unter fließendem Wasser waschen, bis das Wasser klar bleibt. Linsen und Kurkuma ebenso in den Topf geben. Kokosmilch und
 1 mittelgroße rote Zwiebel Gemüsefond zugießen, kleines Stück Chili dazugeben. Bei milder Hitze ca.
 1 Knoblauchzehe 15 min. weich garen. Tomate kreuzweise einschneiden, mit heißem
 1 EL Ghee Wasser überbrühen, ca. 30 Sekunden warten und dann die Schale
 170 ml Gemüsefond abziehen. Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.
 ½ TL Kreuzkümmelsaat Ebensoiterrühren. Dal mit Salz, Pfeffer und Garam Masala würzen, evtl.
 1 TL Kurkuma noch Chilipulver dazugeben, bis eine angenehme Schärfe erreicht ist.
 ½ TL Senfkörner
 1 TL Garam Masala
 125 ml Kokosmilch
 1 Limette
 1 kleine rote Chilischote
 1 Msp. Puderzucker, zum Abschmecken
 1 Msp. Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Ingwer-Garnelen:** Ingwer schälen und fein hacken. Garnelen waschen, trocken tupfen. Ghee in einer Pfanne erhitzen. Ingwer bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten andünsten.
 8 Riesengarnelen (küchenfertig) Garnelen zugeben und bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 2 Minuten glasig
 4 cm Ingwerknolle braten. In der letzten Minute mit wenig Puderzucker bestäuben. Nach dem
 1 EL Ghee Braten mit Salz und etwas schwarzem Pfeffer würzen.
 ½ TL Puderzucker, zum Karamellisieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen.
 1 Zweig frische Minze

Rotes Linsen-Dal mit Ingwer-Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.



Claudia Maulwurf

Marinierte Orangenfilets mit Marsala-Creme

Zutaten für zwei Personen

- Für die Orangenfilets:** Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Beide Orangen so schälen, dass die weiße Haut komplett entfernt wird und die Filets aus den Trennhäuten lösen. Orangenfilets, -schale, -likör, mit etwas frisch gepresstem Limettensaft und Grenadinesirup verrühren. Kardamomsamen aus der Kapsel lösen und in einem Mörser zerstoßen. Kardamom zur Marinade geben. Mit einem Messer das Mark aus der Vanilleschote kratzen und ebenso zu den Orangen geben. Granatapfel halbieren und die Kerne aus der Schale herauslösen, dabei die weiße Haut sorgfältig entfernen. Granatapfelkerne zur Marinade geben und alles ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- Für die Marsala-Creme:** Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, den Quark zugeben, vermischen und in den Kühlschrank stellen.
- 50 ml Sahne
125 Quark
1 TL Puderzucker
2 Eigelb
1 ½ EL Puderzucker
60 ml Marsala
- Eigelbe und Puderzucker in eine Metallschüssel geben und das Ganze über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, in ein kaltes Wasserbad stellen und kalt rühren.
Wenn die Masse kalt ist, unter die Sahne/Quarkmischung heben.
- Für die Garnierung:** Pistazien in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. Mit etwas Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und klein hacken. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen.
- 4 EL Pistazien
1 EL Puderzucker
2 Zweige frische Minze

Marinierte Orangenfilets mit Marsala-Creme in durchsichtigen Gläsern anrichten, mit Pistazien und Minze garnieren und servieren.



Dorothea Franz

Putenspieße mit Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Putenspieße: Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Enden mit einem Messer zu einer Spitz schneiden. Fleisch auf die Rosmarinzwige spießen und in 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Anschließend salzen und pfeffern und warm stellen.

2 Putenschnitzel, à 120 g
3 Rosmarinzwige
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ratatouille: Gemüse waschen, Enden entfernen. Paprika halbieren, Kerne und Strunk entfernen. Aubergine, Zucchini und Paprika in ganz kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin anschwitzen. Gemüsewürfel zugeben und unter Wenden anrösten. Dann mit Fond aufgießen und das Tomatenmark einrühren. Ca. 5 Minuten anschwitzen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 rote Paprikaschote
1 kleine gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
1 kleine Aubergine
2 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
200 ml Gemüsefond
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln: Kartoffeln waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter Wenden goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

120 g kleine festkochende Kartoffeln
4 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Putenspieße mit Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Dorothea Franz

Kaiserschmarrn mit heißen Blaubeeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmarrn: Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker, 35 g Zucker, Zimt, 1 Prise Salz und 2/3 der Milch verquirlen. Mehl nach und nach zufügen und mit der restlichen Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 15 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. 3 EL Butter in der Pfanne schmelzen lassen und Teig in die Pfanne gießen. Rosinen auf den Teig streuen. Bei schwacher Hitze goldgelb backen. Schmarrn mit einer Palette vierteln, wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen. Dann mit 2 Gabeln in Stücke reißen. 2 EL Puderzucker darüber streuen und unter Schwenken etwas karamellisieren lassen. Vor dem Anrichten mit dem übrigen Puderzucker bestreuen.

200 g Mehl
50 g Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
250 ml Milch
20 g Rosinen
½ TL Zimt
1 Prise Salz
3 EL Puderzucker
5 EL Butter

Für die Blaubeeren: Blaubeeren verlesen, mit 2 EL Wasser, dem Puderzucker, der Marmelade sowie einer Zimtstange ca. 8 Minuten aufkochen lassen.

100 g Blaubeeren
2 EL Puderzucker
2 EL Blaubeermarmelade
1 Zimtstange

Kaiserschmarrn mit heißen Blaubeeren auf Tellern anrichten und servieren.