

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2018 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Mario Kotaska

**Gebratener Skrei im Sauerkrautsud mit Flönz-Röllchen
und Kartoffelpüree**

Zutaten für zwei Personen

Für den Skrei: Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Skreifilets (Winterkabeljau), à 120 g (mit Haut) Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, halbieren und die Hälften andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Olivenöl, Butter, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und die Skreifilets darin zuerst auf der Hautseite kross anbraten, dann kurz wenden und in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten glasig gar ziehen lassen.

1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
2 EL Butter, zum Braten
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Sud: Schalotten abziehen, würfeln. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und die Hälfte ebenso in kleine Würfel schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Apfelwürfel darin farblos anschwitzen.

150 g mildes Sauerkraut
2 Schalotten
½ Apfel
200 ml Sahne
100 ml Milch
50 ml Weißwein
1 EL Gänseschmalz, zum Anbraten
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerkraut hinzugeben und mit Wein ablöschen. Kurz einköcheln lassen. Anschließend Sahne und Milch zugießen. Nochmals ca. 5 Minuten einreduzieren lassen. Mit einem Stabmixer mixen und durch ein Sieb passieren. Sud nochmals einkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Flönz-Röllchen: Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken. Flönz in zeigefingerdicke Stücke schneiden und in grobem Senf und gehacktem Majoran wälzen. Eigelb verquirlen. Filoteig doppellagig in Quadrate schneiden und mit dem verquirltem Eigelb bepinseln. Blutwurststücke auf den Teig geben und ähnlich einer Frühlingsrolle einwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Flönz-Röllchen darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

150 g geräucherte Kölner (Blutwurst)
2 Blätter Filo- und Yufkateig
1 Eigelb
1 Zweig Majoran
1 TL grober Senf
500 g Butterschmalz, zum Ausbacken

Für das Püree: Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In kochendem

200 g mehlig kochende Kartoffeln (ca. 2 große Kartoffeln) Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Butter in einem Topf erhitzen, bis sich das in ihr enthaltene Eiweiß bräunt und die Butter einen feinen nussigen Geschmack bekommt. Kartoffeln mit Sahne, Nussbutter und Milch zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

50 g Butter
50 ml Milch
50 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kresse vom Beet schneiden.
½ Beet Gartenkresse

Gebratener Skrei im Sauerkrautsud mit Flözz-Röllchen und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Zusatzzutaten Dorothea: Die Sprossen hat Doro als Garnitur verwendet und mit dem Prosecco sowie der Zitrone das Püree verfeinert.
1 Beet rote Bete Sprossen
1 Gläschen Prosecco
1 Zitrone

Zusatzzutaten Michael: Mit dem Calvados hat Michael den Sauerkraut-Sud verfeinert und den süßen Senf hat er in die Flözz-Röllchen zur Blutwurst gegeben.
2 EL Calvados
2 EL süßer Senf

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2018 ▪ Zusatzgericht von Mario Kotaska



Zusatzgericht von Mario Kotaska

Blutwurst-Bratkartoffeln mit Spiegelei

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratkartoffeln: Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen. In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und fein würfeln. Frühlingsslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Blutwurst in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, gut abtropfen und in dünne Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl von allen Seiten goldgelb anbraten. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier entfetten. Rote Zwiebelwürfel in Butter ohne Farbe anschwitzen und in Würfel geschnittene Blutwurst hinzugeben. Schnittlauch und Frühlingsslauch hinzugeben und alles in der Pfanne schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. In einer zweiten Pfanne die Wachteleier in Butter zu Spiegeleiern braten und auf den Blutwurstbratkartoffeln anrichten.

300 g gekochte festkochende Kartoffeln
in dünnen Scheiben
200 g Boudin Noir (französische Blutwurst-Variante)
1 rote Zwiebel, geschnitten
1 Bund Frühlingsslauch, geschnitten,
6 Wachteleier, schon geöffnet
etwas Schnittlauch, geschnitten
Muskatnuss, zum Reiben
Sonnenblumenöl, zum Braten
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blutwurst-Bratkartoffeln mit Spiegelei in einer rustikalen Pfanne anrichten und servieren.