

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2023** ▪
Tagesmotto „Zweierlei ...“ mit Mario Kotaska



Michelle Tirschler

...Senfeier: Gebackene & Pochierte Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Pochierte Ei:
 2 Eier
 Salz, aus der Mühle

Eine kleine Tasse mit Frischhaltefolie auskleiden. Dann ein frisches Ei hineingeben, zu einem Beutel zusammennehmen und zuknoten. Den Beutel in 1 Liter siedendem Wasser drei bis fünf Minuten pochieren. Pochiertes Ei vorsichtig aus dem Beutel nehmen und zum Schluss mit Salz würzen.

Für das gebackene Ei:
 4 Eier
 100 g Mehl
 100 g Semmelbrösel
 1 L Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Eine Panierstrasse aus Mehl, zwei verquirlten Eiern und Semmelbrösel jeweils in Schüsseln vorbereiten.

Zwei Eier in reichlich Salzwasser 4 Minuten kochen lassen. Danach behutsam schälen und trocken tupfen. In Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel nacheinander zweimal panieren (Mehl - verrührtes Ei - Semmelbrösel - Ei - Semmelbrösel).

Bei 180°C in heißem Pflanzenfett in der Fritteuse goldgelb backen.

Für die Senfsauce:
 ½ Zwiebel
 1 Zitrone, davon Saft
 100 ml Sahne
 1 EL Butter
 150 ml Weißwein
 200 ml Gemüsefond
 2 Zweige krause Petersilie
 2 Halme Schnittlauch
 1 TL Mehl
 2 EL grober Senf
 2 EL mittelscharfer Senf
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem schweren Topf die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Mehl über die Butter-Zwiebel-Mischung stäuben und kurz anrösten.

Nach und nach Gemüsefond und Wein unter die Mehlschwitze rühren. Sauce dabei aufkochen und für 10 Minuten bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Danach beide Senfsorten unter die Sauce mischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und ausgeresstem Zitronensaft abschmecken. Sauce danach pürieren.

Sahne steif schlagen und unter die Sauce heben. Schnittlauch und Petersilie hacken und drüberstreuen.

Für die Kartoffeln:
 500 g Kartoffeln
 25 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen. In einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln mit dem Wasser bedeckt sind. Salz hinzufügen, aufkochen lassen, anschließend die Hitze reduzieren und die Kartoffeln für rund 15-20 Minuten weich garen. Kochwasser abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss in Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Matthias Hambach

... vom Blumenkohl: Blumenkohlcreme & Blumenkohl-Röschen mit Panko, Guanciale und Knoblauch-Knusper-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Blumenkohlcreme:

½ Blumenkohl
1 Schalotte
1 Zitrone, davon Saft & Schale
3 EL Schmand
2 EL Butter
200 ml Gemüsefond
1 EL mildes Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Blumenkohl putzen und in Röschen teilen, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.

Blumenkohl sowie den Strunk mit etwas Salz hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Currypulver bestäuben, gut umrühren und nach kurzem anschwitzen mit Fond ablöschen und weich garen.

Blumenkohl mit Kochfond und Schmand pürieren, mit Salz, Pfeffer, Curry und Zitronensaft abschmecken. Creme zurück in den Topf geben und nochmal erwärmen.

Für die Blumenkohl-Röschen und

Guanciale:

½ Blumenkohl
50 g italienischer Guanciale
50 g Parmesan
3 EL Panko
1-2 EL Butter
1 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen.

Panko ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten und beiseitestellen.

Guanciale in Streifen schneiden und in der Pfanne auslassen.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Blumenkohl-Röschen langsam darin braten. Sobald die Röschen gar sind und noch Biss haben, gerösteten Panko mit Butter und geriebenem Parmesan dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Knoblauch-Öl

3 Knoblauchzehen
1 Schalotte
25 g getrocknete Chiliflocken
1 EL Fischesauce
50 ml Sonnenblumenöl
5 Pfefferkörner
2 TL geräuchertes Paprikapulver
1 EL brauner Zucker

Pfeffer im Mörser grob zerstoßen.

Knoblauch und Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden und mit allen Zutaten außer dem Öl in einer großen Metallschüssel vermischen.

Das Öl auf ca. 170 °C erhitzen und anschließend über die Zutaten in der Schüssel gießen, so dass die Zutaten frittiert werden und knistern.

Knistern lassen und das Öl unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

2 EL Haselnusskerne
1 Lauchzwiebel

Nüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und grob hacken.

Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Creme auf Tellern in einem Desserttring anrichten. Geröstete Blumenkohl-Röschen und Guanciale darauf verteilen. Mit Haselnüssen und Frühlingslauch bestreuen und etwas vom Knoblauch-Öl darauf verteilen und servieren.



Reinhold Holtz

... von Saibling und Gurke: Konfiertes Saibling mit Gurken-Senf-Schaum & Tatar vom Saibling mit Wasabi-Mayonnaise und Gurken-Spaghetti

Zutaten für zwei Personen

Für den konfierten Saibling:

300 g Saiblingsfilet, ohne Haut
1 Zitrone, davon Scheiben & Abrieb
1 Limette, davon Zesten
2 Zweige Dill
250 ml Olivenöl
1 EL Fleur de Sel
Grüner Pfeffer, aus der Mühle

Auf dem Herd eine längliche Edelstahlwanne mit dem Öl füllen. Vier Scheiben Zitrone schneiden und hineinlegen. Auf 58 Grad erwärmen und die Temperatur mit einem Digitalthermometer überwachen.

Saibling auf Gräten prüfen, evtl. mit der Grätenzange ziehen. Saibling in portionsgerechte Stücke teilen. In das feuerfeste Gefäß in das Öl legen und im Backofen ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und den Fisch auf Küchenpapier entölen. Mit Limettenzesten, Fleur de Sel und etwas grünem Pfeffer auf der Oberseite würzen. Dillspitzen darauf geben.

Für das Saiblingstatar:

200 g Saiblingsfilet, ohne Haut
1 kleine Salatgurke
3 Blätter Kopfsalat
1 säuerlicher Apfel
1 Limette, davon Saft & Abrieb
2 Cornichons
1 EL Kapern
1 Ei
1 Beet lila Rettichkresse
1 EL Wasabipaste
1 EL scharfer Senf
200 ml Olivenöl
1 EL dunkles Sesamöl
1 EL helles Sesamöl
2 EL helle Sesamsaat
2 TL rosa Pfefferbeeren
1 TL Cayennepfeffer
Fleur de Sel, zum Würzen
Grüner Pfeffer, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Olivenöl in einen hohen Becher geben. Ei, Senf und nochmal 3 EL Olivenöl dazugeben. Mit dem Pürierstab langsam von unten nach oben ziehen. Dabei Öl weiter langsam zufließen lassen und mischen, aber nicht ganz vollständig. Wasabipaste hinzufügen, erneut pürieren und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Saibling auf Gräten prüfen und in etwa 7 mm große Würfel schneiden. Ca. 5 cm Snackgurke ohne Kerne, ¼ Apfel und Cornichons in gleich große Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Einen EL Kapern und einige Kresseblätter hinzufügen. Helles und dunkles Sesamöl dazugeben. 1 TL Sesamsaat und 1-2 EL der Wasabi-Mayonnaise darüber geben. Mit einem Löffel alles gut durchmischen. Mit Limettensaft, Fleur de Sel, Cayennepfeffer und weißem Pfeffer abschmecken. Tatar in einem Ring auf Kopfsalatblätter anrichten und den Ring entfernen. Grünen Pfeffer und etwas Limettenabrieb zum Schluss darüber geben.

Für die Gurken-Spaghetti:

1 Schlangengurke
2 EL Gemüsefond
50 ml weißer Balsamicoessig
2 EL milder Senf
1 EL mildes Currypulver
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Chiliflocken
100 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Zweimal 8 cm Gurke mit dem Spiralschneider zu Spaghetti drehen. In ein Sieb geben, leicht salzen und ca. 5 Minuten zum Entwässern stehen lassen, dann ausdrücken.

Senf, Gemüsefond, Zucker, Balsamicoessig, Currypulver und Cayennepfeffer mit dem Pürierstab mischen. Dabei langsam etwa 50 ml Öl zugeben. Salzen, die Konsistenz prüfen und ggfs. mit übrigem Öl nacharbeiten. Mit Chiliflocken, Salz und Essig abschmecken. Gurken-Spaghetti mit dem Dressing vermischen und zum Servieren in ein breites Glas geben.

Für den Gurken-Senf-Schaum: Eine Gurke der Länge nach halbieren, schälen und nochmal halbieren. Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Gurkenstücke zusammen mit der Sahne in einen hohen Topf füllen und erhitzen. Senf dazugeben und verrühren. Mit Salz und Chilipulver abschmecken. Ggf. mit mehr Senf nachwürzen.

½ Schlangengurke
100 ml süße Sahne
1,5 EL mittelscharfer Senf
2 TL Lecithin
Chilipulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Topf schräg halten und Lecithin hineingeben. Mit einem Pürierstab pürieren, bis sich der Schaum bildet. Etwas von der Flüssigkeit beim Anrichten um den konfierten Saibling geben. Gurkenschaum mit einem Löffel entnehmen und auf die Flüssigkeit setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF wird der **Saibling** aus folgenden Gebieten empfohlen (Stand: August 2023):

- 1 Wahl: Europa: Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1 Wahl: Island: Aquakultur: Durchflusssysteme



Zusatzgericht Mario Kotaska

Zweierlei vom Sellerie

Zutaten für zwei Personen

Für die Sellerie-Schnitzel:

150 g Knollensellerie
1 Zitrone
2 Eier
50 g Mehl
100 g Panko
25 g weißer Sesam
25 g schwarzer Sesam
100 ml Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle

Die Selleriescheiben in gesalzenem Wasser weich kochen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquilltem Ei und einer Mischung aus Panko und schwarzem und weißem Sesam bereitstellen.

Selleriescheiben abtupfen, etwas salzen und wie ein Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und in der Sesam-Pankomischung panieren. In tiefem Fett goldgelb ausbacken und entfetten.

Aus der Zitrone kleine Filets herausschneiden und zum Garnieren auf die Sellerie-Schnitzel geben.

Für den Kartoffel-Sellerie-Salat:

½ Bund Staudensellerie
5 Kartoffeln
1 rote Zwiebel
1 EL scharfer Senf
100 ml Gemüfefond
20 ml heller Balsamico
50 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in gesalzenem Wasser weich kochen und pellen. Danach in Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen, in Segmente schneiden und in Öl farblos anschwitzen. Balsamicoessig und Senf dazugeben, mit Fond auffüllen und leicht einreduzieren.

Geschnittene Kartoffelscheiben mit der Vinaigrette in einer Schüssel marinieren. Blätter vom Staudensellerie abzupfen und hacken.

Staudensellerie-Stangen haudünn schneiden und beides unter den Kartoffelsalat heben. Alles gut verrühren und mit Salz abschmecken. Mit einem Blatt Staudensellerie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.