

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Warenkorb" mit Mario Kotaska**

1. Kaninchenrücken
2. Garnelen, im Ganzen
3. Staudensellerie
4. Lila Süßkartoffeln
5. Fleischtomaten
6. Porree
7. Morcheln
8. Datteln
9. Anislikör
10. Haselnüsse, ohne Schale
11. Vanilleschote
12. Liebstöckel

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Peter Hoebertz

Kaninchen-Roulade mit Garnelenfüllung und Haselnusskruste, Krustentiersauce und lila Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Roulade:

2 Kaninchenrücken
5 Garnelen, im Ganzen
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Die Garnelen pulen und die Schale für die Sauce aufbewahren. Kaninchenrücken und Garnelen plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Fisch aufeinanderlegen und zu einer Roulade rollen.



PROFI
TIPP

Laut WWF sollten Sie auf tropische **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

Für die Haselnusskruste:

50 g Haselnüsse, ohne Schale
1 getrocknete Dattel
½ TL Senf
½ TL Honig
1 Zweig Thymian
50 g weiche Butter
1 Prise Zucker

Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rundherum anrösten. Prise Zucker dazugeben. Dattel in kleine Stücke schneiden und den Thymian zupfen. Zusammen mit Honig, Senf und weicher Butter zu einer Masse verrühren. Die Masse auf die fertige Roulade geben und mit einem Brenner flambieren.

Für den Süßkartoffelstampf:

4 lila Süßkartoffeln
50 ml Sahne
50 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Kartoffeln in Salzwasser kochen, abtropfen und stampfen. Sahne und Butter hinzugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit Stern Spritztülle füllen und beim Anrichten dadurch servieren.

Für die Sauce:

Schalen der Garnelen, von oben
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein
70 ml Sahne
2 TL Anislikör
Neutrales Öl, zum Braten
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Zwiebel abziehen, grob schneiden und in einer Pfanne in Öl anschwitzen. Knoblauch und die Schalen der Garnelen hinzugeben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Sahne dazu geben und mit Salz, Pfeffer und dem Anislikör abschmecken. Sauce aufkochen lassen, durch ein Sieb passieren und anschließend mit einem Mixer aufschäumen.

Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Petersilie feinhacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Isabella Farnleitner

Kaninchenrücken mit Morcheln, Lorbeerschaum und eingelegten, mit kondensierter Pfeffermilch und Thymian-Öl gefüllten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Morcheln:

4 große Morcheln
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Große Morcheln raussuchen und putzen. Eine große Morchel einschneiden und in Butter und Knoblauch in einer Pfanne schwenken. Die restlichen Morcheln kleinschneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Thymian-Öl:

50 g Thymian
1 Zitrone, davon Abrieb
50 g Sonnenblumenöl

Thymian von den festen Stängeln befreien und mit dem Sonnenblumenöl und Zitronenschale im Standmixer mindestens 5 Minuten auf hoher Stufe mixen. Das Öl soll ca. 60-70 Grad erreichen. Durch ein feinmaschiges Sieb passieren.

Für den Milchhaut-Chip:

70 ml Vollmilch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine kleine neue beschichtete Pfanne ohne Kratzer erwärmen, Boden mit Vollmilch bedecken. Sobald Milch aufschäumt, nach ca. 5 Minuten, Hitze reduzieren. Sobald die Milch am Pfannenboden karamellisiert, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Palette vorsichtig lösen und wenden. Ca. 3 Minuten braten. Die aufschäumende Milch darf nicht „gestört“ werden. Hier ist Geduld und Vorsicht gefragt. Die Milchhaut wird erst beim Abkühlen knusprig.

Für die Zwiebeln:

2 kleine weiße Zwiebeln
2 EL Weißweinessig
1 TL Honig
1 Prise Salz

Zwiebeln abziehen und halbieren, 8 Zwiebelschiffchen aus der halbierten Zwiebel lösen und die Schnittflächen in einer sehr heißen trockenen Pfanne schwarz rösten, mit dem Essig und Honig ablöschen, schwenken, salzen, zur Seite ziehen und mit Deckel garziehen lassen. Beim Servieren 4 Stück mit der kondensierten Milch, 4 mit dem Zitronenthymian-Öl füllen.

Für den Lorbeerschaum:

7 frische Lorbeerblätter
250 ml Vollmilch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Klein geschnittene Lorbeerblätter in einen Papier-Teefilter geben und in der auf ca. 60 Grad erwärmten Milch ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis die Milch den Geschmack der Blätter angenommen hat. Ein etwas bitterer Geschmack ist hier erwünscht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Milchaufschäumer zu einem steifen kleinporigen Schaum aufschäumen.

Für die Kondensmilch:

200 ml Vollmilch
200 ml Sahne
50 g Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch, Sahne und Honig bei 80 Grad köcheln lassen und auf ca. 150 ml reduzieren, mit Salz und einer guten Menge Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren nochmal durchmischen.

- Für den Kaninchenrücken:** Kaninchenrücken in einer heißen Pfanne in Öl zügig kurz rundherum karamellisieren, kurz mit Butter arrosieren, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und auf dem Brett ruhen lassen.
- 2 Kaninchenrücken
 - 1 Flocke Butter
 - Pflanzenöl, zum Anbraten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rundherum rösten.
- 10 Haselnüsse, ohne Schale
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Derya Buyantemur

Kaninchen-Involtini gefüllt mit Honig-Senf und Garnelen, lila Süßkartoffelpüree und karamellisierte Anis-Zwiebel-Porree-Spieße

Zutaten für zwei Personen

Für den gefüllten Kaninchenrücken:

2 Kaninchenrücken
4 Garnelen, küchenfertig
1 EL Senf
1 EL Honig
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen schälen und säubern. Senf und Honig vermischen. Kaninchenrücken vorsichtig aufklappen, salzen, pfeffern und mit der Honig-Senf-Masse eine Hälfte dünn bestreichen und die Garnele reinlegen. Das Ganze zusammen aufrollen und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Die gebundenen Involtini von allen Seiten in einer Pfanne mit Pflanzenöl gleichmäßig bräunen. Anschließend 10-13 Minuten im Ofen bei 140-160 Grad garen, dabei sollte die Kerntemperatur max. bei 70 Grad sein. Aus dem Ofen nehmen und Röllchen ruhen lassen.



Laut WWF sollten Sie auf tropische **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

Für den Zwiebel-Porree-Spieß:

1 kleine Zwiebel
1 Stange Porree
½ Zitrone, davon Saft
2 EL Butter
200 ml Sahne
Anislikör, zum Ablöschen
Haselnüsse, ohne Schale
1 EL Honig
2 Zweige Thymian
50-70 g Zucker
1 TL Speisestärke
1 Prise Salz

Zwiebel abziehen. Zwiebel und Lauch halbieren und auf einen Spieß abwechselnd spießen. Pfanne mit dem Bratensatz mit Butter, Zucker und Nüssen zusammen anbraten. Mit Anislikör ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Thymian, Zitronensaft und Honig dazugeben. Anschließend mit Sahne und Stärke aufkochen und leicht salzen.

Für das lila Süßkartoffel-Püree:

2 lila Süßkartoffeln
200 ml Milch
1 EL Butter
300 ml Gemüsefond
1 Vanilleschote
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, würfeln und im Gemüsefond weichkochen. Wasser abseihen und die lila Süßkartoffeln passieren. Milch, Butter Salz, Pfeffer, Vanillemark und Muskat einrühren.

Für die Garnitur:

10 Haselnüsse, ohne Schale

Nüsse in einer Pfanne rundherum rösten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Zusatzgericht" von Mario Kotaska**



Garnelencocktail mit Staudensellerie und Dattel-Tomatendressing

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud:
 8 Garnelenschalen
 2 Fleischtomaten
 Abschnitte vom Staudensellerie
 2 Zehen junger Knoblauch
 6 getrocknete Datteln
 1 kleines Bund Thymian
 1 kleines Bund Liebstöckel
 1 Orange, davon Abrieb
 1 Zitrone, davon Saft
 100 ml Weißwein
 2 cl Anislikör
 Olivenöl, zum Braten
 6 cl kaltgepresstes Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalen scharf in Olivenöl mit Sellerieabschnitten, Thymian und Knoblauch anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit geschnittenen Tomaten und Liebstöckel einreduzieren lassen. Anislikör hinzugeben. Anschließend durch ein Sieb gießen und den Sud mit kleingeschnittenen getrockneten Datteln, Olivenöl, Zitronensaft, Orangenabrieb, Salz und Pfeffer emulgieren.

Für den Salat:
 2 Stangen Staudensellerie
 Parmesan, zum Reiben
 1 Zitrone, davon Abrieb
 4 Zweige Liebstöckel
 Eiswasser

Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser ultrakurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
 Parmesan mit einem Sparschäler zu Flocken verarbeiten und ein wenig unter den Staudensellerie ziehen. Mit Zitronenabrieb abschmecken und mit dem Sud von oben marinieren.

Für die Garnelen:
 8 Garnelen, ausgelöst
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen kleinschneiden und in einer Pfanne in Öl mit geriebenem Knoblauch, Salz und Pfeffer scharf und kurz von allen Seiten braten.



Laut WWF sollten Sie auf tropische **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

Für die Garnitur:
1 Zweig Liebstöckel
Parmesan, zum Reiben

Parmesan reiben. Blätter vom Liebstöckel abzupfen.

Salat und Garnelen in einem Cocktailglas anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit Liebstöckelblatt ausgarnieren und servieren.