

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. April 2018** ▪
ChampionsWeek ▪ "Rund" mit Mario Kotaska



Joshua Lommès

Lachstatar mit Kartoffel-Puffer, pochiertem Ei, geschmorten Cherrytomaten und Parmesan-Segel

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar:

100 g geräucherter Lachs
1 Lachsfilet ohne Haut à 200 g
30 g Sardellen im Glas
1 Stange Meerrettich à 3 cm
1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Zitrone
50 g Crème fraîche
1 EL mittelscharfer Dijon-Senf
1 TL Zucker, zum Abschmecken
1 Bund Schnittlauch
Sonnenblumenöl, zum Marinieren
Fleur de Sel, zum Würzen
Buchenrauchsatz, zum Würzen
Weißer Pfeffer, zum Würzen

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Mit Crème Fraîche und Sonnenblumenöl vermengen, 1 TL Zitronenschalenabrieb zugeben. Sardellen fein würfeln und mit dem Senf, geriebenem Meerrettich und geriebenem Ingwer unterrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden. Die Hälfte des Schnittlauchs unter das Tatar rühren.

Mit Fleur de Sel, Buchenrauchsatz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Für den Parmesansegel:

50 g Parmesan

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan reiben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen

Für das Ei:

2 Eier
3 EL Apfelessig
Grobes Meersalz, zum Bestreuen

Ausreichend Wasser mit dem Essig in einem Topf zum Sieden bringen und einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zügig in das Wasser gleiten lassen und 4 Minuten gar ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausheben. Vor dem Servieren.

Mit Meersalz bestreuen

Für die Kartoffel-Puffer:

4 festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
2 EL Crème fraîche
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, raspeln und durch ein Sieb drücken. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Die Crème fraîche, Zwiebel und Eigelbe zu den Kartoffeln geben und alles verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel-Masse zu Rösti formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten.

Für die Tomaten:

1 Rispe Cherrytomaten
1 Rispe gelbe Cherrytomaten
1 Zweig Rosmarin

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomaten waschen und halbieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Tomaten mit dem Rosmarin auf einem Gitterrost in die oberste Schiene des Ofens schieben und 10 Minuten backen.

Lachstatar mit Kartoffel-Puffer, pochiertem Ei, geschmorten
Cherrytomaten und Parmesan-Segel auf Tellern anrichten und servieren.



Melanie Bolai

Hummer-Praline im Mangoldmantel mit Fregola Sarda, Mozzarella-Basilikum-Eis und Tomatenkaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die Fregola Sarda:

250g frische Venusmuscheln
200 ml Fischfond
100 ml trockener Weißwein
1 Knoblauchzehe
½ Peperoni
1 kleine rote Zwiebel
3 EL Olivenöl
200 g ofengeröstete Tomatensauce
125 g Fregola Sarda
¼ Bund gehackte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Wein mit dem Fischfond zum Kochen bringen, die Venusmuscheln hineingeben und warten bis sie sich öffnen. Dann die Flüssigkeit abgießen aber aufbewahren und beiseite stellen.

Die Knoblauchzehe und rote Zwiebel klein gehackt in Olivenöl gelb werden lassen, die Peperoni dazugeben und mit der Tomatensauce und der Hälfte der Muschelbrühe aufgießen. Sobald die Sauce kocht, die Fregola Sarda dazugeben und mitköcheln lassen. Wenn die Sauce fast aufgesogen ist, mehr Fond dazugeben bis die Fregola weich sind. Am Schluss sollte die Sauce die Fregola sämig umschließen und weder zu flüssig noch zu trocken sein.

Gekochtes rundes Muschelfleisch und klein gehackte Petersilie unter die Pasta mischen.

Für die Praline:

½ vorgekochter Hummer
50 g Kabeljaufilet
4 große Mangoldblätter
1 Zitrone, davon Abrieb und Saft
50 g Mascarpone
1 EL Verjus
1 TL Hummerpaste
1 TL Safranpulver
1 rote Chili
1 TL Zucker
1 Ei, davon das Eiweiß
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hummerfleisch aus der Karkasse lösen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronenschale und -saft marinieren.

Die Mangoldblätter entstielen, in Salzwasser blanchieren und eiskalt abkühlen. Auf einem Tuch nebeneinander ausbreiten, die glatte Seite nach unten legen. Gut abtrocknen.

Eine Creme aus Mascarpone, entgrätetem Fischfilet in Würfeln und Verjus zubereiten. Diese Zutaten mit Salz, Pfeffer, Hummerpaste, Zitronenschale, Safranpulver, Chili, einer Prise Zucker und Eiweiß im hohen Becher glatt mixen.

Die Mangoldblätter auf einer Frischhaltefolie ausbreiten.

Diese Farce auf dem Mangoldbett verteilen und glatt streichen. Das Hummerfleisch in einem Strang darauf betten.

Mit dem Tuch von der Seite her aufrollen und zur Rolle wickeln. An den Seiten umklappen und so verschließen. Drumherum noch eine Alufolie wickeln. Im Dampfgarer bei 80 Grad ca. 10 Minuten garen, je nachdem, wie dick die Rolle ist. Sie soll auf behutsamen Fingerdruck sanft Widerstand bieten, dann ist der Hummer gar. Hummerrolle herausholen, etwas ruhen lassen. In vier Zentimeter breite Stücke schneiden.

Für das Mozzarella-Basilikum- Eis:

4 Büffelmozzarella
1 Bund Basilikum
400 g Sahne
400 g Frischkäse
½ feines Salz

Sahne mit einem Mozzarella mittels Stabmixer pürieren.

Frischkäse und eine Prise Salz zufügen und mit dem Mixer steif schlagen. Klein gehackter Basilikum dazu mischen.

In die Eismaschine füllen und zu Eis verarbeiten.

Für den Tomaten-Kaviar: Tomatensaft mit Salz und Pfeffer würzen und mit Alginat mischen
100 ml Tomatensaft Das mineralarme Wasser mit dem Kalziumlaktat mischen und das
3,5 g Alginat Tomatensaftgemisch aus einer Spritzflasche in das Kalziumwasser
20 g Kalziumlaktat hineintropfen lassen und ca 15 Sekunden darin lassen. Danach mit einem
Salz, aus der Mühle Sieb den Kaviar herausholen und mit klarem Wasser abspülen.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hummer-Praline im Mangoldmantel mit Fregola Sarda, Mozzarella-Basilikum-Eis und Tomatenkaviar auf Tellern anrichten und servieren.



Lucas Finke

Ravioli mit Marzipanfüllung, kandierte Kumquats und Salzkaramell-Eis

Zutaten für zwei Personen

- Für den Teig:** Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier trennen und Eigelb mit Öl und Salz zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.
- 3 Eier, davon das Eigelb
 - 50 g Mehl
 - 50 g Hartweizengrieß
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 Prise feines Salz
- Für die Füllung:** Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Marzipanmasse mit Puderzucker und Vanillemark vermengen.
- 75 g Marzipanmasse
 - 2 EL Puderzucker
 - 1 Vanilleschote
- Für braune Butter:** Butter in einem Topf aufschäumen und leicht bräunen. Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Bahn verteilen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen und mit einer Gabel rundum andrücken. In kochendem Salzwasser die Ravioli etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schöpfkeller herausholen. In gebräunter Butter schwenken.
- 75 g Butter
- Für die Kumquats:** Die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Den Puderzucker darin hellbraun karamellisieren und die Kumquats darin rundum glasieren. Die Temperatur herunterschalten und 1 Minute ziehen lassen.
- 100 g Kumquats
 - 3 EL Zucker
 - 1 EL Butter
- Für das Eis:** In einer Pfanne 40 g Zucker schmelzen, Pekanüsse grob zerhacken und in dem Zucker karamellisieren. Restlichen Zucker in einem Topf schmelzen. Eine Prise Salz, Sahne und Milch dazugeben und aufkochen. Eier trennen. Eigelbe verquirlen, karamellierte Pekanüsse und heiße Eismasse dazugeben und vermengen. Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.
- 150 g Pekanuskerne
 - 400 g Sahne
 - 400 g Milch
 - 5 Eier, davon die Eigelbe
 - 290 g Zucker
 - Salz, aus der Mühle

Ravioli mit Marzipanfüllung, kandierte Kumquats und Salzkaramell-Eis auf Tellern anrichten und servieren.



Lea Munz

Hackbällchen in Tomatensauce mit Paprika- und Zwiebel-Ringen und Basmati

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

400 g Hackfleisch vom Kalb
100 g geräucherter Frühstücksspeck
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
50 ml Milch
2 Scheiben Toast
2 TL mittelscharfer Senf
¼ Bund glatte Petersilie
½ TL Pul-Biber
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Frühstücksspeckscheiben in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch anbraten. Toastscheiben in Milch einweichen und auspressen, Petersilie abbrausen, trocken wedeln und hacken. Alle Zutaten vermengen und kleine Bällchen formen.

Für die Tomatensauce:

5 Tomaten
1 Zwiebel
½ Zitrone, zum Auspressen
1 Lauchzwiebel
1 EL Tomatenmark
1 kleiner Schuss Rotwein
2 thailändische Lorbeerblätter
1 Lorbeerblatt
200 ml Kokosmilch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten waschen, anritzen und mit kochendem Wasser übergießen. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einem kleinen Topf anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Die Haut der Tomaten mit einem Messer abziehen und zu den Zwiebeln geben. Die Kokosmilch und die Lorbeerblätter zugeben und salzen. Anschließend die Sauce pürieren. Die Hackbällchen vorsichtig hineingeben und durchgaren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für das Paprikagemüse:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
Schwarzer Knoblauch
1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen. In eine feuerfeste Form geben, Salzen, pfeffern, den Rosmarinzweig dazugeben und alles großzügig mit Olivenöl beträufeln. Durchmischen und für ca. 20 Minuten im Ofen garen. Mit einem Servierring Kreise ausstechen. Den schwarzen Knoblauch abziehen, fein hacken und über die Paprika streuen

Für die Zwiebelringe:

2 große Zwiebeln
3 EL Mehl
2 TL rosenscharfes Paprikapulver
neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Mehl, Salz und Paprikapulver vermischen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in der Mehlmischung wenden. Im heißen Öl frittieren, bis die Zwiebelringe goldgelb sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Reis: Den Reis mit Salzwasser im Verhältnis 1:2 mit geschlossenem Deckel bei niedriger Temperatur 20 Minuten quellen lassen.
100 g Basmati
½ TL feines Salz

Hackbällchen in Tomatensauce mit Reis, Paprika- und Zwiebelringen auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Schmelzer

Zweierlei von der Seezunge:

Praline und Roulade mit Ziegenkäse-Feigen-Confit, kandierter Orange und Rosé-Safran-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Orange und Schaum:

1 Orange
1 Grapefruit
1 Zitrone
½ Schalotte
150 g Zucker
200 ml trockener Rosésekt
100 ml Fischfond
100 g Sahne
10 Safranfäden
1 TL Kurkuma
2 EL Lezithin
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer, Pfeffer aus der Mühle

Eine halbe Schalotte abziehen und fein würfeln. Orange schälen und zwei große Scheiben aus der Mitte schneiden. Aus der Schale eine feine runde Zeste zur Garnitur schneiden. Den Rest auspressen. In einer Pfanne den Zucker bei großer Hitze karamellisieren lassen, Orangenscheiben einlegen und mehrmals wenden, herausnehmen und beiseitestellen. 1 EL Butter in der Pfanne mit Schalottenwürfeln anschwitzen, mit Rosésekt ablöschen und mit Fischfond angießen. Restliche Butter und Orangensaft dazugeben und reduzieren lassen. Mit Safranfäden und Kurkuma versetzen, köcheln lassen, zum Schluss mit Sahne verfeinern. Mit Chilisalz, Zucker und Pfeffer abschmecken und erneut reduzieren lassen. Lezithin zufügen. Vor dem Servieren aufschäumen.

Etwas Dill und Estragon für die Garnitur aufbewahren.

Für die Seezungen-Praline:

1 Seezungenfilet ohne Haut à 150 g
1 Zitrone
1 TL mittelscharfer Senf
1 Ei
2 Toastscheiben
1 Prise Zucker
2 Zweige Dill
2 Zweige Estragon
250 g Speiseöl zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer, Pfeffer aus der Mühle

Seezungenfilet fein hacken. Ebenso den Dill und den Estragon hacken. Vermengen und den Senf dazugeben. Das Ei trennen, Eigelb hinzufügen und das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Mit Zitronenabrieb, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Das Toastbrot in sehr feine Würfel schneiden. Mit zwei Esslöffeln je etwas Teig abnehmen und in Toastbrotbröseln wenden.

Die Bällchen im heißen Fett knusprig ausbacken und auf Küchenpapier entfetten.

Für die Seezungen-Roulade:

1 Lachsfilet ohne Haut à 120 g
4 Seezungenfilets à 50 g
1 Schalotten
1 Knolle Ingwer
1 Limette, davon der Saft
1 Stange Zitronengras
200 ml Fischfond
Kalahari-Salz, zum Abschmecken
weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Lachs- und Seezungenfilets waschen und trocken tupfen. Lachsfleisch in 16 ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Jeweils 2 Lachsscheiben auf ein Seezungenfilet legen, einrollen und mit Küchengarn binden. Schalotten und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Das Zitronengras zerstampfen. Alles zusammen mit Fischfond in einen JL-Dampfgerar geben und aufkochen lassen. Die Seezungenröllchen mit Salz, Pfeffer und Limonensaft würzen, auf das mit Butter eingestrichene Garblech setzen und über den leicht kochenden Fond stellen. Die Fischröllchen bei geschlossenem Deckel bei 70 Grad ca. 11 Minuten dämpfen. Die Roulade herausnehmen und warmhalten. Die Sahne zu dem Dämpfsud gießen und um ein Drittel einkochen lassen. Küchengarn von den Seezungenröllchen entfernen und diese halbieren. Etwas von der Zitronengras-Fischsauce durch ein Sieb passieren und zum Rosé-Safran-Schaum geben.

Für das Confit: Ziegenkäse und Feigen klein würfeln und mit dem Olivenöl vermengen.
50 g Ziegenfrischkäse in der Rolle
2 Feige
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zweierlei von der Seezunge mit kandierter Orange und Rosé-Safran-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.