

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juli 2018** ▪  
**Finalgericht mit Mario Kotaska**



**Mario Kotaska**

**Krosses Doradenfilet auf lauwarmem Fenchel-Tomaten-Salat mit weißer Bohnencreme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Dorade:** Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Doradenfilets à 120 g (mit Haut) Doradenfilets auf der Hautseite leicht einritzen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und die Hautseite leicht mit Polenta bestäuben.  
 2 Knoblauchzehen Knoblauch abziehen und andrücken. Dorade auf der Hautseite in einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch, Thymian und Rosmarin glasig braten.  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige Rosmarin  
 20 g feine Polenta, zum Bestäuben  
 2 EL Olivenöl, zum Braten  
 Gerösteter Koriander, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den lauwarmen Salat:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die vollreifen Tomaten abbrausen, trockentupfen, kreuzförmig einschneiden, Strunk entfernen und in kochendem Wasser kurz brühen. In Eiswasser abschrecken, enthäuten, entkernen und schöne Filets raus arbeiten.

6 Minifenchel Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Fenchel je nach Größe halbieren und in wenig Olivenöl mit wenig Farbe anbraten. Mit Pernod ablöschen, Safran hinzugeben und bissfest garen. Vorsichtig die Tomatenfilets unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Estragon, Olivenöl und Estragonessig noch lauwarm marinieren.  
 2 vollreife Tomaten  
 4 Kirschtomaten, an der Rispe  
 2 Knoblauchzehen  
 6 Zweige Estragon  
 2 EL Estragon-Essig  
 4 cl Pernod  
 6 EL Olivenöl  
 Eiswürfel  
 1 Msp. Safranfäden  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Bohnencreme:** Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und Saft auspressen.

80 g weiße Bohnenkerne, gekocht Geflügelfond mit Saft und Schale der Zitrone in einem Topf aufkochen, Bohnenkerne hinzugeben und alles zusammen mit Olivenöl und Balsamico zu einer glatten Bohnencreme mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 1 Zitrone  
 2 EL kleine Kapern, Nonpareilles  
 100 ml Geflügelfond  
 1 TL weißer Balsamico  
 4 EL Olivenöl  
 100 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Teil der Bohnencreme mit dem Fenchel-Tomaten-Salat anrichten, restliche Creme als Nocke anrichten. Krosse Dorade zwischen den Kirschtomaten anrichten, mit Kapern umstreuen und Marinade verteilen.

**Zusatzzutaten Sabine:** Sabine gab das Öl zum Fisch und die Gartenkräuter in den Salat.  
50 ml Knoblauchöl  
TK Gartenkräuter

**Zusatzzutaten Roman:** Roman verwendete das Olivenöl und den Balsamico aus Marios Rezept in der Bohnencreme nicht. Außerdem verwendete er nur eine halbe Zitrone.  
3 Zweige Dill Aus der Grundzutat Butter stellte er in einer heißen Pfanne eine braune  
2 EL Honig Butter her und vermengte sie mit der Bohnencreme. Den Dill und den  
Fleur de Sel Butter her und vermengte sie mit der Bohnencreme. Den Dill und den  
Honig gab er zum Salat. Und das Fleur de Sel über den Fisch.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juli 2018** ▪  
**Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Mario Kotaska**

**Pfifferling-Bohnen-Frittata mit Zitronenschmand**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Frittata:** Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4 Eier Knoblauch abziehen und feinhacken. Pfifferlinge putzen und in heißem Olivenöl scharf anbraten und mit gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Bohnen in heißem Salzwasser blanchieren, abgießen und kleinschneiden. Tomatenfilets in Würfel schneiden und Bohnenkraut kleinhacken. Bohnen, Tomaten und Bohnenkraut zu den Pfifferlingen geben und durchschwenken. Eier mit Parmesan vermischen und auf die Pfifferlings-Bohnenmischung gießen. Pfanne im Ofen auf Gitter geben und ca. 10 Minuten backen.
  - 150 g Pfifferlinge
  - 100 g breite Bohnen
  - 1 Knoblauchzehe
  - 4 getrocknete Tomatenfilets, gewürfelt
  - 2 Zweige Bohnenkraut
  - 50 g geriebener Parmesan
  - Olivenöl, zum Anbraten
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Zitronenschmand:** Zitronen halbieren, Saft auspressen und den Saft und Schale der Zitrone mit Schmand und Schnittlauch vermischen und pikant abschmecken.
- 100 g Schmand
  - 2 Zitronen
  - 2 EL feinste Schnittlauchröllchen
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Servieren die Frittata auf ein Holzbrett gleiten lassen und ähnlich einer Torte in Stücke schneiden. Dip a part servieren.