

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. September 2018 -  
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska**



**Katrin Bruns**

**Garnelen-Curry mit Basmati**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Garnelen-Curry:** Die Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken.  
 400 g Garnelen ohne Kopf und Schale  
 200 g rote Paprika Chilischote halbieren, längs aufschneiden, von den Kernen entfernen und kleinschneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.  
 ½ Zitrone  
 1 Zwiebel Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chili und Koriander im Olivenöl anbraten.  
 3 cm Ingwer Währenddessen Paprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen.  
 2 Knoblauchzehen Garnelen waschen und trockentupfen.  
 1 grüne Chillischote Paprika mit gemahlenem Koriander und Kreuzkümmel zu dem Gemüse in die Pfanne geben und 5 Minuten andünsten. Anschließend Tomatenmark, Currypaste, Kokosmilch und Garnelen hinzugeben, 10 min mitgaren.  
 2 Stängel Koriander Eventuell mit etwas Mehl andicken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.  
 200 ml Kokosmilch  
 70 g Tomatenmark  
 2 TL rote Currypaste  
 2 TL gemahlener Koriander  
 2 TL gemahlener Kreuzkümmel  
 2 EL Olivenöl, zum Anbraten  
 Mehl, zum Andicken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Reis:** Basmati zu Beginn wässern. Anschließend in ein Haarsieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Danach mit 150 ml Wasser und etwas Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Temperatur herunter drehen und etwa 15 min. mit Deckel köcheln lassen. Anschließend bis zum Anrichten den Reis zugedeckt zur Seite stellen. Zum Schluss mit einer Gabel auflockern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Katrin Bruns**

## **Heidelbeercreme-Törtchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Boden:** Den Servierring auf einen Teller stellen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle oder einem Fleischklopfer gut zerdrücken. Einen Teelöffel davon zum Garnieren beiseitelegen.

75 g Löffelbiskuits  
50 g Heidelbeeren  
50 g Butter

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die feinen Brösel dazugeben und gut verrühren.

Die Masse in den Servierring geben und kurz im Gefrierfach erkalten lassen. Anschließend mit frischen Heidelbeeren belegen.

**Für die Füllung:** Mascarpone und Frischkäse mit halbem Päckchen Sofortgelatine verrühren. Vanilleschote halbieren aufschneiden und das Mark von einer Hälfte auskratzen. Das Mark, die halbe Schote und Zucker, je nach Geschmack, zur Mascarpone-Frischkäse-Masse geben. Limette auspressen. Etwas Limettensaft und Abrieb der Limette unterheben. Vanilleschote entfernen. Mascarpone-Frischkäse-Masse auf die Heidelbeeren geben. Anschließend kurz ins Gefrierfach stellen.

100 g Mascarpone  
100 g Naturfrischkäse, Doppelrahmstufe  
1 Vanilleschote  
1 Limette  
75 g Zucker  
1 Beutel Sofortgelatine

**Für den Guss:** Die Heidelbeeren pürieren und über die Mascarpone-Frischkäse-Masse geben. Etwas Heidelbeerpüree auf einen Teller ziehen, Törtchen darauf setzen und mit Heidelbeeren und Limettenabrieb garnieren.

200 g Heidelbeeren  
½ Limette

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



**Robert Nieland**

## **Gebratene Jakobsmuscheln mit flüssiger Kräuterbutter und schwarzem Risotto**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:** Der Fischfond mit Safran in einem kleinen Topf zum Sieden bringen, dann die Hitze senken, so dass der Fond heiß bleibt. Die Schalotte abziehen und würfeln. In einem mittleren Topf das Öl und 1 EL der Butter bei mittlerer Hitze erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, die gewürfelte Schalotte dazugeben und weich kochen lassen. Den Reis in den Topf geben. Mit einem Löffel rühren, so dass die Körner mit dem Öl und der geschmolzenen Butter beschichtet sind. Etwa eine Minute lang anbraten, bis der Reis ein leicht nussiges Aroma bekommt. Wein, Sepia-Tinte und Tomatenmark hinzufügen und rühren, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesaugt ist. Einen Schöpflöffel vom heißen Fischfond zum Reis zugeben und rühren, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Wenn der Reis fast trocken erscheint, einen weiteren Schöpflöffel hinzufügen. Den Vorgang wiederholen, bis die Körner zart sind, aber immer noch Biss haben. Parmesan reiben und 2 EL geriebenen Parmesan mit restlicher Butter (1 EL) einrühren und mit Salz abschmecken.

125 g Risottoreis  
1 Schalotte  
350 ml Fischfond  
200 ml trockener Weißwein  
30 g Parmesan-Reggiano  
1 EL Tomatenmark  
1 Prise Safran  
1 TL Sepia Tinte  
2 EL Butter  
1 TL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle

**Für die flüssige Kräuterbutter:** Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie abbrausen und fein hacken. Eine halbe Zitrone auspressen. Knoblauch, 2 EL Petersilie und 1 TL Zitronensaft zur Butter geben. Die Hitze reduzieren. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

60 g Butter  
1 Stängel Petersilie  
2 Knoblauchzehen  
½ Zitrone  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Jakobsmuscheln:** Die Jakobsmuscheln waschen und mit einem Papiertuch trocken tupfen. Beide Seiten der Muschel mit Salz und Pfeffer bestreuen. Ein bisschen Traubenkernöl in eine Pfanne geben. Die Jakobsmuscheln bei hoher Hitze darin etwa 2 Minuten auf einer Seite anbraten, dann umdrehen und die Unterseite für weitere 30 Sekunden anbraten. Die Jakobsmuscheln aus der Pfanne heben und auf einen Teller mit Folie bedeckt aufbewahren. Risotto in eine große, runde Ringform auf einen Teller setzen. Leicht mit der Rückseite eines Löffels nach unten drücken. Die Jakobsmuscheln auf den Reis legen und ein wenig von der Kräuterbutter über die Jakobsmuscheln geben.

10-12 ausgelöste Jakobsmuscheln, ca.  
450 g  
1 EL Traubenkernöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Robert Nieland**

## **Snickerdoodle-Cookies mit Milch**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Cookies:** Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
- 115 g weiche Butter Butter, Zucker und braunen Zucker in einem Mixer mixen. 2 EL Zucker  
1 Ei beiseite stellen.
- 125 g Zucker Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ei und  
100 g brauner Zucker Vanillemark zugeben und weiter mischen bis die Masse glatt und luftig  
1 Vanilleschote wird.
- 190 g Mehl Haferflocken und Kakaopulver zu einem Haferpulver vermengen.
- 130 g Haferflocken In einer Schüssel Salz, Backpulver, Natron und Mehl vermischen.
- 1,5 TL Backpulver Entstandenes Haferpulver mit der Mehlmischung in den Mixer dazugeben.
- ½ TL Natron Bei niedriger Geschwindigkeit weiter mixen.
- 1 EL Kakaopulver In einer Schüssel Zimt, Chilipulver und übrigen Zucker vermischen.
- 1 TL Zimtpulver Pergamentpapier auf ein Backblech legen. Aus dem Teig golfballgroße  
½ TL Chilipulver Kugeln formen und jeden Ball in Zimt-Zucker rollen. Die Kugeln auf  
¼ TL Salz dem Pergamentpapier in etwa 5 cm Abständen anordnen. Für 14  
Minuten im Ofen backen.
- Anschließend aus dem Backofen nehmen und das Pergamentpapier  
sorgfältig vom Blech auf die Arbeitsplatte schieben. Nach ca. 5 Minuten die  
Cookies auf dem Kuchengitter zum Auskühlen legen. Nach weiteren 5  
Minuten kurz in den Kühlschrank stellen.

- Für die Garnitur:** Die Cookies zum Schluss auf einem Teller mit einem Glas kalter Milch  
1 Glas Milch bereit stellen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



**Marie Monchaux**

## **Lammrücken mit mediterranem Gemüse und confierten Cocktail-Tomaten**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Gemüse:**

4-6 Artischocken  
2 kleine Fenchelknollen mit Fenchelgrün  
1 rote Paprika  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
3 Zweige Thymian  
100 ml Geflügelfond  
30 g Parmesan  
3 EL kalte Butter  
3 EL Olivenöl  
1 Prise Piment d'Espelette  
Fleur de Sel, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone auspressen, den Saft auffangen und in eine kleine Schüssel mit Wasser geben. Die äußersten Artischockenblätter abreißen, mit einem scharfen Messer die obere Hälfte entfernen. Den Stiel kürzen und verputzen, mit einem Löffel den Stroh entfernen und vierten. Zwischendurch Schnittflächen immer wieder in Zitronenwasser halten. Fenchelgrün auf die Seite legen und Fenchelknolle in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Artischockenviertel und Fenchelstreifen braten. In der Zeit Schalotte und Knoblauch abziehen in Scheiben schneiden und mit Thymian in die Pfanne hinzufügen. Paprika schälen in Streifen schneiden und ebenfalls zur Pfanne hinzufügen. Mit Piment d'espelette, Salz und Pfeffer würzen. Regelmäßig etwa 10 min wenden bis alles goldgelb ist. Gemüse aus der Pfanne herausnehmen und bis zum Servieren warm halten.

Pfanne mit Geflügelfond ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit geriebenem Parmesan und kalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

### **Für den Lammrücken:**

2 Lammrücken, à 150 g  
3 Zweige Thymian  
1 Knoblauchzehe  
½ Orange  
1 EL Dijon-Senf  
2 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
Fleur de Sel, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammrücken waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch auf ein Gitter im vorgeheizten Backofen für ca. 12 min garen. Anschließend herausnehmen und ruhen lassen. Pfanne aufsetzen, Butter erhitzen und aufschäumen. Knoblauch abziehen, andrücken und Orange abreiben. Beides mit dem Thymianzweig zur Butter geben. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch in der aufgeschäumten Butter kurz von jeder Seite nachbraten. Fleisch herausnehmen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Fenchelgrün klein kacken und auf die Senfseite streuen.

### **Für die confierten Tomaten:**

10 Cocktailtomaten  
3 Zweige Thymian  
50 ml Olivenöl  
1 Prise Rohrzucker  
Fleur de Sel, zum Würzen

Tomaten abwaschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer Schale kreuzweise einschneiden. Thymian zwischen den Händen gut durchkneten und in kleiner Ofenform als Bett legen. Tomaten drüberlegen, mit einer Prise Zucker und Salz würzen und mit Olivenöl halb bedecken. Bei ca. 140 Grad die Tomaten zum Fleisch in den Ofen geben. Tomaten 20 min confieren bis das Fleisch fertig und aus dem Ofen genommen ist. Anschließend Tomaten für 5 min unter Grillstufe weiter grillen und rausnehmen.

### **Für die Garnitur**

80 g marokkanische schwarze Oliven  
½ Orange

Oliven mit breitem Messerrücken andrücken und entkernen. Orange abreiben. Anschließend Oliven kleinhacken und mit Orangenabrieb durchmengen. Kurz vor dem Servieren Lammrücken auf der Senf-Fenchelgrün-Seite mit Oliven dünn belegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marie Monchaux**

## **Kaltes Roséwein-Süppchen mit pochierter Birne auf Roquefort-Brot**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Süppchen mit pochierter Birne:** Die Vanilleschote halbieren, aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ingwer schälen und eine Scheibe schneiden. Roséwein, 75 ml Wasser, Crème de Cassis, Rohrzucker, Vanilleschote und ihr ausgekratztes Mark, Pfefferkörner, Ingwerscheibe, Rosmarinzwig und Zitronenzesten in einem Topf zusammen zum Sieden bringen.
- 2 Birnen  
125 ml Roséwein  
10 ml Crème de Cassis  
1 Vanilleschote  
3 cm Ingwer  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zitrone  
20 g Rohrzucker  
4 schwarze Pfefferkörner
- In der Zeit Birne schälen, vierteln und entkernen und für ca. 10 min pochieren bis sie weich geworden ist. Anschließend vom Herd ziehen und durch ein Sieb passieren. Den Rosé-Sud bis zum Servieren kühl stellen.
- Für die karamellisierten Walnüsse:** Für das Karamell Butter, Rohrzucker und eine gute Prise Fleur de Sel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und vom Herd ziehen. Walnüsse hacken. In den noch heißen Karamell dann die Walnüsse hinzufügen, vorsichtig umrühren und auf einem Blech mit Backpapier abkühlen lassen.
- 10 Walnüsse  
3 EL Rohrzucker  
½ EL Butter  
1 Prise Fleur de Sel
- Für das Brot:** Den Ofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Brotscheibe mit Lavendelhonig dünn bestreichen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Anschließend im Ofen goldbraun grillen. Brot anschließend zu einem Brotchip rechteckig zuschneiden und bis zum Servieren zur Seite stellen.
- 1 dünne Scheibe Holzofenbrot  
2 EL Lavendelhonig  
2 EL Puderzucker
- Für den Käse:** Roquefort rechteckig schneiden.
- 80 g Roquefort
- Für die Garnitur:** Brotchip in die Mitte eines tiefen Tellers platzieren. Karamellierte Walnüsse auf den Brotchip geben, darauf den Käse legen. Kurz vor dem Servieren den Käse mit der pochierter Birne belegen. Rosé-Süppchen in eine kleine Schüssel füllen und zum Übergießen der Birne auf dem Roquefort Brot bereitstellen. Zum Schluss mit Lavendelblüten garnieren.
- Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.