

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2018 ▪
Finalgericht mit Mario Kotaska



Mario Kotaska

Pannfisch meets Birnen, Bohnen und Speck

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

2 große mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln mit einem Küchenhobel dünn hobeln, kreisförmig ausstechen und mit Salz marinieren. Nach circa 10 Minuten auf einem Küchentuch abtrocknen. Ei trennen und Eiweiß verquirlen. Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit wenig verquirltem Eiweiß vermengen.

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets à 120 g, ohne Haut
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljaufilet waschen und trocken tupfen. Den Fisch schuppenförmig mit den Kartoffelscheiben belegen. Zuerst knusprig auf der Kartoffelseite und zum Schluß auf der Fleischseite in Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

2 kleine Schalotten
50 ml Sahne
50 ml Weißwein
100 ml Fischfond
4 Zweige Dill
3 EL grober Senf
20 g Butter
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Senfsauce Schalotten abziehen und klein schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Butter farblos anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Diesen fast vollständig einreduzieren und erst dann mit Fischfond auffüllen. Um circa 2/3 einköcheln. Dill abbrausen, trocknen und abzupfen. Sauce mit Sahne, Senf und Dill aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Birnen-Bohnen-Speck-Mischung:

250 g grüne Bohnen
4 Stängel Bohnenkraut
1 kleine mehligkochende Kartoffel
2 kleine Williams-Birnen
50 g geräucherter Speck
80 ml Geflügelfond
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Bohnen putzen und mit 3 Stängel Bohnenkraut zusammen im Salzwasser kochen, danach abschrecken. Das übrige Bohnenkraut hacken. Die Birnen schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Kartoffel schälen und fein reiben. Nun in einer Sauteuse den Speck auslassen und je nach Reifegrad die Birnen mitschwitzen. Mit Geflügelfond auffüllen und die Bohnen mit dem gehackten Bohnenkraut zusammen hinzugeben. Nach dem Aufkochen mit der geriebenen Kartoffel schlotzig abbinden und abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Tomate

Die Tomate waschen, entstrunken und über Kopf kreuzförmig einritzen. Wasser erhitzen. Tomaten kurz mit kochendem Wasser übergießen, abschrecken, enthäuten und entkernen. Anschließend in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel unmittelbar vor dem Servieren hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Marie:
 1 TL Dijon-Senf , 2 EL Kapern a. d. Glas,
 1 Zitrone

Die Sauce hat Marie mit Dijon-Senf abgeschmeckt. Den Abrieb einer Zitrone nutzte sie außerdem zum Abschmecken der Birnen-Bohnen-Speck-Mischung.

Zum Garnieren hat Marie die Kapern frittiert. Dafür die Kapern gut abtropfen lassen und anschließend auf dem Küchenkrepp trocken tupfen. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kapern hinzugeben und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze im Fett schwimmend frittieren. Wenn sich die Knospen geöffnet haben und knusprig ausgebacken sind, mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf dem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zusatzzutaten von Robert:
 1 Halm Schnittlauch, 1 Zweig Basilikum,
 1 TL Balsamico

Für die Sauce hat Bob den Schnittlauch geputzt, 1 EL kleingehackt und in die Sauce gemixt. Die Basilikumblätter hat er abgezupft und mit Balsamicoessig unter die Tomatenwürfel gerührt.



Zusatzgericht von Mario Kotaska

Tajine mit Merquez, Couscous und Bohnen

Zutaten für zwei Personen

Für die Marokkanische Wurstpfanne:

100 g Couscous
 4 kleine Merquez
 150 g grüne Bohnen
 150 g Kirschtomaten
 1 rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 rote Paprika
 1 Zitrone
 ½ Bund Petersilie
 1 EL Harissapaste
 2 EL Olivenöl

Einen Topf mit wenig Wasser erhitzen und die Bohnen kurz blanchieren. Das Bohnenwasser aufbewahren. Danach den Couscous ansetzen. Hierfür eine rote Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Paprika schälen und würfeln. In einem EL Olivenöl anschwitzen. Couscous anschließend dazugeben. 150 ml Bohnenwasser über den Couscous gießen und ausquellen lassen. Couscous mit Harissapaste würzen. Petersilie hacken und unterrühren. Etwas Zitronenabrieb dazugeben. Eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen. Die Kirschtomaten halbieren. Merquez schneiden und mit den Tomaten in die Pfanne geben. Mit geschlossenem Deckel circa 5 Minuten schmoren lassen. Anschließend die blanchierten Bohnen unterheben. Alles zusammen mit mittig angerichtetem Couscous anrichten.



Wer es nicht so salzig mag, kann beim Couscous durchaus auf das Bohnenwasser verzichten. 😊 Ebenso gut kann heißes Wasser verwendet werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.