

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2023 ▪
 Tagesmotto „Desserts“ mit Mario Kotaska



Thomas Bößem

Mini-Churros mit Joghurteis, Johannisbeer-Gel und karamellisierten Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für die Churros:

1 Ei
 30 g Butter
 25 ml Vollmilch
 60 g Weizenmehl
 2 EL Zimt
 3 EL Zucker
 1 Prise Salz
 Pflanzenöl, zum Frittieren

Die Eismaschine vorkühlen.

75 ml Wasser, Milch, 1 Prise Zucker, Salz und Butter in einem Topf aufkochen. Mehl einrühren. Weiterrühren, bis ein fester Teig entsteht, der sich vom Topfrand und -boden löst. Nun den Topf vom Herd nehmen, den Teig in eine Schüssel umfüllen und 10 Minuten abkühlen lassen.

Ei mit dem Schneebesen eines Handrührers in den Teig einrühren, bis sich das Ei mit dem Teig verbunden hat und dieser glänzt. Zimt mit restlichem Zucker mischen.

Das Öl auf etwa 170 Grad erhitzen, den Teig in eine Spritztüle geben und ca. 4 cm lange Stangen in das heiße Fett spritzen. 2-3 Minuten goldbraun frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und in einem Mix aus Zimt und Zucker wälzen.

Für das Joghurteis:

200 ml Sahne
 350 ml Naturjoghurt
 80 g Puderzucker
 1 Zitrone, davon Saft

Zitrone halbieren und auspressen. Die gekühlte Sahne halbsteif schlagen. Joghurt, 1 EL Zitronensaft und Puderzucker verrühren, dann die geschlagene Sahne unterheben. Nun für etwa 30 Minuten in die Eismaschine geben.

Für das Gel:

200 ml Johannisbeersaft
 3 g Agar Agar

Johannisbeersaft mit Agar Agar aufkochen und danach abkühlen lassen. Bei Bedarf noch einmal glatt mixen.

Für die Pistazien:

30 g gesalzene Pistazienkerne
 15 g Zucker

Zucker in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald der Zucker an einer Stelle zu schmelzen beginnt, anfangen umzurühren. Solange karamellisieren, bis der Zucker eine goldbraune Farbe angenommen hat. Pistazien untermischen und vollständig mit Karamell überziehen. Die Masse auf Backpapier fest werden lassen und anschließend in Stücke brechen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Beeke Meister

Mandelbiskuit mit Sauerrahm-Limetten-Eis, Erdbeer-Holunder-Sauce und Pistazien-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

250 g Saure Sahne
50 ml Sahne
110 g Zucker
1 ½ Limetten

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Limettenschale abreiben, anschließend Limetten auspressen. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut verrühren. In einer vorgefrorenen Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Mandelbiskuit:

100 g weiße gemahlene Mandeln
3 Eier
1 Zitrone, davon Abrieb
90 g Puderzucker
½ Vanilleschote
1 Prise Zimt
1 Prise Zucker + Zucker, zum Bestäuben
Butter, zum Ausbuttern

Vier Muffin-Förmchen ausbuttern und mit wenig Zucker bestäuben.

Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen.

Puderzucker und Eigelbe schaumig aufschlagen. Vanille der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zitronenschale abreiben. Vanillemark, Zitronenabrieb und Zimt in die Eigelb-Masse rühren. Mandeln zugeben und gut vermengen. Das steife Eiweiß nach und nach vorsichtig unterheben. Die Masse in Muffin-Förmchen abfüllen und im Ofen für 10-15 Minuten backen. Die noch warmen Muffins vorsichtig aus der Form nehmen und servieren.

Für die Sauce:

50 g frische Erdbeeren
1 EL Holundersirup
5 Blätter frische Minze

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, abtrocknen und mit etwas Minze pürieren. Die Sauce durch ein Sieb streichen und mit dem Holundersirup verrühren. In eine Dosierflasche geben und bis zum Anrichten kaltstellen.

Für den Pistazien-Crunch:

6 Cantuccini
1 EL Pistazien, ohne Schale

Cantuccini mit Pistazien in einem Multizerkleinerer mixen.

Für die Garnitur:

10 Erdbeeren

Erdbeeren vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ivan Chlumsky

Omelette surprise

Zutaten für zwei Personen

Für den Biskuit:

1 Zitrone, davon Saft
2 Eier
46 g Zucker
46 g Weizenmehl, Type 505
1 Prise Salz
1 Prise Backpulver

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eismaschine vorfrieren.

Zitrone halbieren und etwas auspressen. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz und einigen Tropfen Zitronensaft aufschlagen. Wenn das Eiweiß fest ist, Zucker dazugeben, noch einmal aufschlagen. Eigelb unterheben, mit Mehl und Backpulver vermischen. Den Teig auf Backpapier geben und 10 Minuten backen.

Gleich nach Entnahme aus dem Ofen den Biskuit zuschneiden und zum Auskühlen in das Gefrierfach legen.

Für das Himbeereis:

300 g TK-Himbeeren
200 ml Milch
150 ml Sahne
1 Ei
150 g Zucker

Himbeeren pürieren. Zucker, Milch, Sahne und Ei dazugeben und zusammen mixen und in die Eismaschine geben.

Für den Eischnee:

3 Eier
1 Zitrone, davon Saft
3 EL Zucker
1 Prise Salz

Zitrone halbieren und etwas auspressen. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz und Spritzer Zitronensaft bei nicht zu hoher Geschwindigkeit aufschlagen, sonst wird das Eiweiß nicht glatt und glänzend. Zucker zugeben und noch einmal aufschlagen.

Für die Fertigstellung:

1 EL Himbeermarmelade
20 g TK-Himbeeren
10 frische Himbeeren

Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Marmelade auf dem Biskuit verteilen. TK-Himbeeren pürieren und als Isolierschicht darauf geben. Frische Himbeeren auf dem Biskuit verteilen. In eine Form geben und mit Himbeereis bedecken. Eischnee darauf geben und für 3 Minuten im Ofen bei 240 Grad überbacken.

Für die Garnitur:

10 Himbeeren
10 Brombeeren
½ Bund Minze

Minze zupfen. Gericht mit Himbeeren, Brombeeren und Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Minze, Brombeeren und Himbeeren garniert servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2023 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Pfirsich Melba

Zutaten für zwei Personen

Für das Dessert:

2 reife Pfirsiche
200 g Himbeeren
250 ml Weißwein
4 cl Amaretto
1 Zimtstange
100 g Zucker

Die Pfirsiche halbieren und Pfirsichhälften in gezuckertem Weißwein mit Zimtstange je nach Reifegrad pochieren. Himbeeren mit Amaretto und einem Teil des Pochiersuds pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Für die Garnitur:

2 Kugeln Vanilleeis
200 ml Sahne
8 Amarettini
3 Zweige Minze

Sahne steif schlagen. Amarettinis hacken. Minze zupfen.

Pfirsichhälften auf der Himbeersauce warm servieren und in das Loch des entfernten Kerns eine Kugel Vanilleeis geben. Mit Amarettinis, Schlagsahne, frischen Himbeeren und Minze garnieren und sofort servieren.