

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2020** ▪
Hauptgang und Dessert mit Mario Kotaska



Tim von Loh

Honiglasierter Lachs mit Avocado-Mango-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets, mit Haut
- 1 Chilischote Pimenton de la Vera (Schärfegrad 4)
- 1 Limette
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Für die Glasur Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein hacken. Honig, Chili und ¼ TL Salz verrühren. Lachs waschen, trockentupfen und mit der Honigmischung bestreichen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Lachs darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Limette halbieren, auspressen, 2 EL Saft auffangen und den Lachs damit beträufeln.

Für die Salsa:

- 150 g Kirschtomaten
- 1 reife Avocado
- 1 rote Zwiebel
- ½ Mango
- 1 Limette
- 125 g Büffel-Mozzarella
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und würfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Tomaten waschen, trockentupfen und auch würfeln. Zwiebel-, Avocado-, Mango- und Tomatenwürfel vermengen. Mozzarella würfeln und dazugeben. Limette halbieren, auspressen und 2 EL Saft auffangen. Würfel mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tim von Loh

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Zutaten für zwei Personen

Für das Schwarzwälder-Kirsch-Dessert:

- 2 Scheiben Pumpernickel
- 1 Glas Kirschen
- 1 Becher Mascarpone
- 1 Becher Schlagsahne
- 8 cl Kirschwasser
- 1 Kakaobohne
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL brauner Zucker

Die Pumpernickel Scheiben zerbröseln und in der Pfanne mit Puderzucker karamellisieren.

Kirschen mit Saft in einem Topf mit etwas Zucker aufkochen. Separat Speisestärke mit 4 EL Kirschsafte anrühren und unter die Kirschen rühren. Kirschwasser und restlichen Zucker dazugeben.

Sahne schlagen und mit Mascarpone verrühren. Kakaobohne reiben und über die Creme verteilen.



Um Alkohol in Angemachtem und Saucen zu erhalten, kann nach dem Aufkochen ein zusätzlicher Schluck hinzugegeben werden. Das intensiviert auch den Geschmack.

Für die Garnitur:

- 1 Tafel Schokolade 60%
- 10 g Puderzucker

Puderzucker über das Dessert streuen. Schokolade mit dem Messer in Röllchen abraspeln und das Dessert damit garnieren.

Das Dessert auf Tellern oder in Gläsern anrichten und servieren.



Janna Budesheim

Kalbsfrikadellen mit karamellisiertem Wurzelgemüse und Estragon-Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g Kalbshackfleisch
1 altes Brötchen
2 Schalotten
1 Ei
1 EL feiner Senf
3 Zweige Petersilie
200 ml Milch, zum Einweichen
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Brötchen in Wasser oder Milch einweichen und gut ausdrücken. Schalotten abziehen und fein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln fein hacken und zusammen mit dem Brötchen, den Schalotten, Ei, Senf, Petersilie und Hackfleisch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse die Frikadellen formen und in der Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. In den Ofen schieben und ca. 10-15 Minuten durchgaren lassen.

Für das Wurzelgemüse:

1 rote Bete
¼ Knollensellerie
1 Pastinake
1 Wurzelpetersilie
2 Karotten
1 EL Weißweinessig
2 EL Zucker
Butter, zum Anbraten
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse schälen, Enden entfernen und in kleine Würfel schneiden. Butter und Öl in der Pfanne erhitzen und Gemüsegewürfel so lange darin anrösten, bis sie gar sind. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Zucker karamellisieren.

Für die Sauce:

1 Becher Crème fraîche
2-3 EL feiner, grobkörniger Dijonsenf
2 EL Honig
½ Bund Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Estragon abrausen, trockenwedeln und hacken. Estragon mit Honig, Crème fraîche und Senf verrühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Janna Budesheim

Vanillepudding mit Orangen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Pudding:

250 ml Vollmilch
250 ml Sahne
2 Eier (Eigelbe)
5 TL Speisestärke
2 EL Zucker
1 Vanilleschote

Die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und das Mark sowie die Schote in die Milch geben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe zusammen mit der Sahne, Zucker und Speisestärke glattrühren und langsam in den Topf einrühren, sobald die Milch aufkocht. Vanilleschote vorher herausnehmen. Dann kurz erneut aufkochen lassen und in eine Schalte schütten. Abkühlen lassen.

Für den Orangen-Salat:

3 Orangen
1 Zitrone
1 EL Pistazien
1 EL Honig
1 kleines Stück Ingwer
2 Zweige Minze

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Ingwer waschen, trockentupfen und reiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eine Orange waschen und die Schale abreiben. Orangen schälen, in Scheiben schneiden und im Zitronensaft marinieren. Orangen-Scheiben aufeinandertürmen und mit Minzblättern, Pistazien, Honig, Ingwer und Orangenabrieb garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Neumann

Lammlachs mit Rahmwirsing und Polenta-Plätzchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse, à 150 g
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lammlachse waschen, trockentupfen und langsam von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig auch zum Fleisch geben. Salzen und pfeffern.



Altes und insbesondere heißes Fett sollte im Restmüll entsorgt werden. Schüttet man es in den Abfluss, setzt es sich dort fest.

Für den Rahmwirsing:

¼ Kopf Wirsing
200 ml Sahne
1 Muskatnuss
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing putzen, in dünne Spalten schneiden und langsam in eine Pfanne mit Butterschmalz andünsten. Wirsing mit Sahne ablöschen. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und zum Wirsing geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Polenta-Plätzchen:

100 g Maispolenta
1 Zitrone
1 Orange
100 g Butter
200 ml Geflügelfond

Maispolenta in Geflügelfond aufkochen. Zitrone und Orange waschen, trockentupfen, die Schale abreiben und zum Fond geben. Polenta auf ein Bleck gießen und abkühlen und stocken lassen. Polenta nach dem Abkühlen in Rauten schneiden und diese kurz in Butter anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Neumann

Leipziger Lerchen mit Zabaione

Zutaten für zwei Personen

Für die Leipziger Lerchen:

1 Packung Blätterteig
100 g TK Himbeeren
50 g frische Himbeeren
4 Eier
2 EL Erdbeermarmelade
100 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker
1 TL Zimt

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kleine zackige Förmchen bis oben zum Rand mit ganz dünn ausgerolltem fertigen Blätterteig auslegen. Frische Himbeeren waschen, trockentupfen und zusammen mit TK Himbeeren und 50 g Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Blätterteig-Förmchen mit Marmelade und Fruchtピューree bestreichen. Restlichen Blätterteig in Streifen schneiden. Für die Füllung Eier trennen und die Eiweiße auffangen. In einer Schüssel restlichen Zucker mit Eiweiß schaumig rühren, bis die Masse etwas fließt. Marzipan und Zimt unterrühren. Masse in die Förmchen geben und jeweils einen Blätterteigstreifen kreuzweise darüberlegen. Solange backen, bis sich das Gebäck hart anfühlt.



**PROFI
TIPP**

Für einen gleichmäßig gebräunten fluffigen Blätterteig sollte nach etwa 5 Minuten Backzeit die Temperatur im Ofen reduziert werden, beispielsweise von 200 Grad auf 160 Grad.

Für die Zabaione:

3 Eier
8 cl Marsala
100 g Zucker
Eiswürfel

Eier, Zucker und Marsala über einem Wasserbad aufschlagen und dann über den Eiswürfeln schlagend abkühlen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.