

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Mai 2024 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Gegrillte Lammkoteletts mit gratiniertem Spargel und Kartoffelstampf mit Pancetta

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammkoteletts:

8 Lammstielkoteletts, ca. 350 g
2 Knoblauchzehen
1 EL Senf
2 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und reiben. Rosmarin hacken. Aus Knoblauch, Rosmarin, Senf und Olivenöl eine Marinade herstellen und die gewürzten Lammkoteletts damit einreiben.

Bis zum Grillen abgedeckt temperieren lassen. Zum Schluss heiß und kurz beidseitig in einer Grillpfanne grillen. Die Lammkoteletts sollten eine Kerntemperatur von 54 °C Grad erreichen.

Für den Spargel:

10 Stangen grüner Spargel
30 g getrocknete Tomaten
20 g schwarze, entsteinte Oliven
10 g kleine Kapern
1 Zitrone, Abrieb
20 g Gorgonzola
20 g Pinienkerne
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Spargel nur im unteren, holzigen Drittel schälen und die angetrockneten Enden abschneiden. Spargelstangen mit Salz und ganz wenig Zucker aktivieren.

Tomaten, Oliven und Kapern hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Tomaten, Oliven, Kapern, Zitronenabrieb und Pinienkerne vermengen.

Spargelstangen flach in eine feuerfeste Auflaufform geben und mit Zitronensaft beträufeln. Tomaten-Oliven-Masse auf den Spargel geben und dekorativ mit kleinen Gorgonzolastückchen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten goldgelb überbacken.

Für den Pancetta-Kartoffelstampf:

150 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Pancetta
1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian
50 ml kaltgepresstes Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kalt in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt weichkochen. Abschütten und gut ausdampfen lassen.

Pancetta fein schneiden und knusprig auslassen. Auf ein Sieb geben und das Fett in einer Schüssel auffangen.

Kartoffeln mit Thymianblättchen, Olivenöl und einem Teil des ausgelassenen Fettes zu einem Stampf verarbeiten. Zum Schluss die Pancettastreifen unterziehen.

Zusatzzutaten von Dirk:
Muskat, Butter, glatte Petersilie

Muskat nutzte Dirk zum Verfeinern des Kartoffelstampfes, ebenso die Butter. Die Petersilie nutzte er für die Garnitur.

Zusatzzutaten von Florian:
Muskat, Butter, Cognac

Florian verfeinerte mit der Butter den Kartoffelstampf und nutzte die Butter zum Braten der Lammkoteletts. Mit dem Cognac flambierte er das Fleisch.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Mai 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Rosmarin-Hackfleisch-Spieß mit Spargel-Morchel-Ragout und Quetschkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Spieße:

200 g Schweinehackfleisch
1 Knoblauchzehe
1 Ei
2 große Zweige Rosmarin
2 EL Semmelbrösel
Sonnenblumenöl, zum Braten
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und diese fein schneiden. Zweige Beiseite legen.

Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden.

Hackfleisch mit Knoblauch, Rosmarin, Ei und Semmelbröseln vermengen und mit Salz und Chili würzen. Alles solange miteinander vermengen, bis eine Bindung entstanden ist. Ggf. mit etwas mehr Semmelbröseln binden. Anschließend die Hackmasse zu gleichgroßen Röllchen formen und um jeweils einen Rosmarinzweig drücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin von allen Seiten anbraten und in der Pfanne garen.

Für das Ragout:

4 Morcheln
4 Stangen weißer Spargel
4 Stangen grüner Spargel
50 ml Sahne
Butter, zum Braten
100 ml Cream-Sherry
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln ordentlich putzen und halbieren oder ggf. sogar vierteln, wenn sie sehr groß sind. Spargelenden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Anschließend beide Spargelsorten in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel in eine kalte Pfanne geben und leicht salzen und zuckern. Ca. 10 Minuten stehen lassen.

1 EL Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen und leicht bräunen. Anschließend die Morcheln hinzugeben und in der Butter anschwitzen. Mit Salz würzen und mit Sherry ablöschen. Alles reduzieren lassen.

1 EL Butter zum Spargel geben und anschwitzen. Angeschwitzt Spargel zu den Morcheln geben. Das Ragout mit einem Schuss Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Quetschkartoffeln:

6 gekochte Kartoffeln mit Schale vom Vortag
30 g Parmesan
Olivenöl, zum Benetzen
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einem Topf, Glas oder auch der Handfläche die Kartoffeln quetschen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Parmesan über die Kartoffeln reiben. Kartoffeln in den vorgeheizten Ofen geben und knusprig und goldbraun backen.

Für das Basilikum-Öl:

1 kleines Bund Basilikum
Chiliflocken, zum Würzen
80 ml Olivenöl
1 Prise Salz

Öl und Basilikum in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab fein mixen. Mit einer Prise Salz und etwas Chili abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.