

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2024 ▪
Tagesmotto „Mein Handwerk“ mit Mario Kotaska



Jasmin Vogel

Dämpfen: Jiaozi mit Hackfleisch-Füllung, gedämpftem Gemüse und Szechuan-Würzsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Reismehl + Reismehl für die
Arbeitsfläche
120 g Guarkernmehl

Das Reismehl zusammen mit dem Guarkernmehl in eine große Schüssel geben. Dann 350 ml kochendes Wasser dazugeben und mit zwei Stäbchen gut umrühren. Teig kurz abkühlen lassen. Nach 5 Minuten sollte der Teig nicht mehr zu heiß sein, sodass er erneut durchgeknetet werden kann. Teig dann vorsichtig mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen und immer wieder etwas Reismehl auf die Arbeitsplatte und das Nudelholz geben, damit nichts anklebt. Mit einem Anrichtering, mit 9 cm Durchmesser, einzelne Teigkreise ausstanzen.

Für die Füllung:

250 g Schweinehackfleisch
150 g Karotten
½ Stange Porree
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehen
1 kleine rote Chili
2 EL glutenfreie Sojasauce
1 EL Mirin
1 EL Sesamöl
1 EL Zucker
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten und Knoblauch schälen bzw. abziehen und alles fein reiben. Porree und Frühlingszwiebeln waschen, fein schneiden und zum Hackfleisch geben. Chili waschen, trockentupfen, von Kerngehäuse befreien und fein schneiden und ebenfalls zum Hackfleisch geben. Hackfleisch mit dem Gemüse vermengen und mit Sojasauce, Sesamöl, Mirin, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten gut verkneten.

Für die Fertigstellung:

Jeweils etwas Füllung in der Mitte der Teigkreise platzieren. Ränder mit etwas Wasser befeuchten, Teigkreise zusammenklappen und die Ränder so zusammendrücken, dass die typische Jiaozi-Form entsteht. Diesen Vorgang wiederholen bis der Teig aufbraucht ist.

Bambuskörbchen mit einem Papier mit Löchern auslegen, damit die Jiaozi nicht kleben bleiben. Jiaozi auf das Papier setzen und das Bambuskörbchen über einem Topf mit Wasser platzieren. Wasser zum Kochen bringen und Jiaozi gute 8 Minuten dämpfen.

Für das Gemüse:

3 Mini Pak Choi
200 g Sprossenbrokkoli
1 TL Natron
½ TL Zucker

Gemüse waschen und grob schneiden. In ein Bambuskörbchen legen. Zuerst Brokkoli für ca. 10 Minuten dämpfen. Später Pak Choi hinzugeben. Zucker und Natron über das Gemüse streuen, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Das Gemüse für fünf Minuten dämpfen.

Für die Gemüse-Sauce:

- 1 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Ingwer
- 1 getrocknete Chilischote
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Mirin
- 2 EL Erdnussöl
- ½ TL Szechuanpfeffer
- ½ TL Vollrohrzucker
- 1 TL Speisestärke
- Salz, aus der Mühle

Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden. Knoblauch abziehen und mit getrockneter Chili in dünne Scheiben schneiden.

Erdnussöl in einen heißen Topf geben und Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili bei niedriger bis mittlerer Hitze 5 Minuten schmoren, dabei ab und zu umrühren.

Mit Szechuanpfeffer, Zucker und Salz würzen und 2 Minuten braten. Anschließend mit Sojasauce, Mirin und 100 ml Wasser ablöschen. Sud aufkochen lassen. Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser glattrühren und unter den Sud rühren. Kurz bei mittlerer Hitze andicken lassen. Sauce und Gemüse vermengen.

Für die Szechuan-Sauce:

- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 cm Ingwer
- 120 ml Gemüsefond
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL Reisessig
- 2 TL chinesischer Reiswein
- 2 EL Ahornsirup
- ½ TL Sesamöl
- 1 TL Szechuan-Pfefferkörner
- ¼ TL rote Chiliflocken
- ¼ TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Maisstärke
- ½ EL Sonnenblumenöl

Alle flüssigen Zutaten für die Sauce in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Beiseitestellen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und soviel hacken, dass 2 TL entstehen. Sonnenblumenöl in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch und Ingwer hinzugeben und 30-60 Sekunden lang anbraten, dabei häufig umrühren.

Sauce erneut vermischen und dann in den Topf gießen. Gewürze hinzugeben. Alles zum Kochen bringen und unter häufigem Rühren einige Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. Ggf mit Stärke andicken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dirk Köhler

Pasta: Cortecce mit Pilzrahm, gebratenen Rinderfiletspitzen und Kräuterseitlingen

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

2 Eier, Größe M
120 g Mehl, Type 00
100 g Hartweizengrieß
12 g Salz

Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder per Hand verkneten. Nach Bedarf ca. 3 EL Wasser einarbeiten. Teig so lange wie möglich ruhen lassen. Dann den Teig mit den Händen zu einer langen dünnen Rolle rollen und anschließend mit den Fingern zu Cortecce verarbeiten. Bis zur weiteren Verarbeitung beiseitelegen.

Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Rinderfilet in kleine Streifen schneiden, etwas salzen und mit Olivenöl und Rosmarin kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Sauce:

2 Kräuterseitlinge
30 g getrocknete Steinpilze
½ Zwiebel
150 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
¼ Bund glatte Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze ca. 15 Minuten mit etwas lauwarmen Wasser in einer Schüssel einweichen. Kräuterseitlinge gleichmäßig schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Olivenöl in der Pfanne kurz anschwitzen, in der zuvor das Fleisch angebraten wurde. Kräuterseitlinge hinzugeben und ebenfalls anbraten. Eingeweichte Steinpilze ohne Flüssigkeit in die Pfanne geben und kurz anbraten. Dann mit Einweichflüssigkeit und Gemüsefond ablöschen. Das Ganze ca. 10 Minuten lang einreduzieren. Sahne dazugeben und weiter köcheln lassen. Petersilie klein schneiden und zur Sauce geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

14 Mini-Kräuterseitlinge
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Kräuterseitlinge leicht salzen und in etwas Olivenöl anbraten.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Pasta in gesalzenes kochendes Wasser geben und ca. 5 Minuten bissfest kochen. Dann direkt aus dem Nudelwasser in die Pfanne mit der Pilzsauce geben und ca. 3 Minuten darin schwenken. Sollte etwas Flüssigkeit fehlen, etwas Nudelwasser dazugeben.

Für die Garnitur:

Glatte Petersilie, zum Garnieren

Gericht mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Hollburg

Frittieren: Kabeljau im Bierteig mit Schmand-Dip, Kartoffelsalat und frittierten Kapernäpfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die den Kartoffelsalat:

400 g festkochende Kartoffeln
 ½ Salatgurke
 6 Radieschen
 6 Kirschtomaten
 1 Frühlingszwiebel
 1 TL Sahn-Meerrettich
 1 TL Dijonsenf
 500 ml Rinderfond
 3 EL Weißweinessig
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 2 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen, längs halbieren und anschließend in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Rinderfond in einem weiteren Topf aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Essig kräftig würzen. Restliches Gemüse waschen und trockentupfen. Gurke längs halbieren und anschließend in Streifen schneiden. Tomaten halbieren und Kerngehäuse entfernen. Radieschen fein hobeln.

Die gekochten Kartoffeln in eine große Schüssel geben und kurz auskühlen lassen. Anschließend nach und nach langsam den gewürzten Rinderfond unter die Kartoffeln ziehen und dabei vorsichtig umrühren. Je langsamer der Fond hinzukommt, desto besser.

Wenn die Kartoffeln den Fond aufgenommen haben, das vorbereitete Gemüse vorsichtig unterheben. Mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und unter den fertigen Kartoffelsalat heben.

Für den Backfisch:

4 Kabeljauloins à 150 g
 300 ml helles Bier
 1 TL hellen Sesam
 1 TL schwarzen Sesam
 275 g Weizenmehl
 1 Päckchen Trockenhefe
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl mit Bier und Trockenhefe in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Sollte der Teig zu dick sein, etwas mehr Bier hinzugeben. Teig anschließend 10 Minuten ruhen lassen.

Kabeljau salzen, pfeffern und durch den Bierteig ziehen. Mit Sesam bestreuen. Anschließend im heißen Fett goldbraun ausbacken. Frittierten Fisch auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Kapernäpfel:

6 große Kapernäpfel

Kapernäpfel durch den übrigen Bierteig ziehen und ebenfalls goldgelb frittieren.

Für den Schmand-Dip:

3 kleine Gewürzgurken +
 Gurkenwasser, zum Abschmecken
 1 Zitrone, Saft
 2 Eier
 3 EL Schmand
 1 TL Dijonsenf
 ¼ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Gurke in feine Würfel schneiden. Eiweiß und Eigelb der hartgekochten Eier trennen. Eiweiß in kleine Stücke schneiden. Schmand mit Gurkenwürfel, Senf, einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Zum Schluss das Eiweiß unter die Masse heben und mit geschnittenem Schnittlauch verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Käsen: Palak Paneer

Zutaten für zwei Personen

Für den Paneer:

2,5 Liter Vollmilch, 3,8% Fett
1-2 Zitronen, Saft
Salz, aus der Mühle

Die Zitronen auspressen. Milch in einen großen Topf geben, salzen und aufkochen. Von der Hitze nehmen und nach und nach 6 EL Zitronensaft einrühren. Dann wieder auf den Herd stellen, bis die Milch gerinnt und sich einzelne Käseflocken absetzen. Auf ein großes Passiertuch schütten und die Molke auffangen. Den Käsebruch nun im Tuch auspressen und die Masse im Tuch zwischen zwei Brettern leicht beschwert ausdrücken und „modellieren“.

Für die Spinatsauce:

200 g Babyspinat
6 Kirschtomaten
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 daumengroßes Stück Ingwer
50 g Butter
1 TL Korianderkörner
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Bockshornklee
3 Kardamomkapseln
½ TL Zimt
½ TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Schalotten fein schneiden, Knoblauch und Ingwer reiben. Kirschtomaten halbieren. Gewürze fein mörsern oder mixen und zusammen mit Schalotte und Kirschtomaten in Butter anschwitzen. Mit Knoblauch und Ingwer würzen und den Spinat in diesem Ansatz zusammen fallen lassen. Erneut abschmecken. Paneer grob gewürfelt unterschwenken.

Zum Anrichten:

1 Naan

Naan zum Palak Paneer servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.