

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Mario Kotaska

2020-2023

95 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 1. Januar 2024.

Inhalt

Beilagen	1
Kürbis-Creme	2
Rotkraut Kimchi-Style	2
Dessert	3
Brombeer-Buttermilch-Bombe	4
Oma Annas Liwanzen mit Erdbeeren und Rahm-Eis	5
Pfirsich Melba	6
Rhabarber-Apfel-Gratin mit gebrannten Walnüssen	7
Fisch	9
Bachsaibling mit Risotto, Rote Bete, Wirsing	10
Crépinette von Steinbutt, Garnele, Schaum, Lauch	11
Dorade im Pesto-Sud mit Farfalle und ligurischem Gemüse	12
Fisch-Cappuccino Rumfort	13
Forelle Müllerin, gebratene Salatherzen, Salzkartoffeln	14
Kabeljau mit Apfel-Meerrettich-Gemüse und Flönz-Strudel	15
Kartoffel-Waffeln mit Meerrettich-Dip, Räucher-Lachs	16
Kohlrabi-Spargel-Salat mit gezupfter Räucherforelle	17
Krosses Zander-Filet auf Tomaten-Linsen, Schafskäse-Creme	18
Lachsforelle mit Rievkooche und Honig-Senf-Dip	19
Pochierte Lachsforelle mit Blattspinat, Kartoffel-Creme	20
Saibling, Petersilien-Emulsion, Speck-Espuma, Feldsalat	21
Saibling-Filet in Orangen-Sud	22
Saibling-Filet, Bohnen-Couscous, Buttermilch-Sud	23

Schollen-Filet mit Rahm-Spinat und Speck-Kartoffel	24
Seeteufel aus dem Glühwein-Sud, Maronen-Creme, Hokkaido	25
Sylt-Makrele, Sauce tartare, Bratkartoffeln	26
Zander mit Rotwein-Butter, Sauerkraut, Kartoffel-Püree	27
Zander-Filet im Kartoffel-Mantel, Rotwein-Butter, Gemüse	29
Zander-Filet mit Kartoffel-Kürbis-Ragout, Rahm-Wirsing	30
Geflügel	31
Barbarie-Enten-Brust mit Portwein-Jus, Topinambur-Püree	32
Chicken-Curry-Wrap im Curry-Sud	33
Chickenfingers, Süßkartoffel-Chips, Kidneybohnen-Salat	34
Enten-Brust mit Steinpilz-Rahmlauch und Maronen-Gnocchi	35
Perlhuhn-Brust, -Keule, Spargel-Tomaten-Salat, Burrata	36
Hack	39
Biftekia mit Schafskäse und Auberginen	40
Evapii mit Currytomaten	41
Gefüllte Champignons mit Blumenkohl polnischer Art	42
Kürbis-Curry mit Lamm-Hackbällchen	43
Kürbis-Macchiato mit Rosmarin-Hack-Spießchen	44
Lamm-Köfte mit Pinienkernen und Rumfort	45
Pilz-Kürbis-Curry mit Hackbällchen	46
Tunesisches Lamm-Hackfleisch mit Blumenkohl arabisch	47
Innereien	49
Rosenkohl-Gröstl mit Mandeln, Rosinen, Geflügelleber	50
Kalb	51
Crépinette von Kalb-Filet, Morcheln, Kartoffel-Taler	52
Kalb-Filet mit Spargel und Morchel-Rahm-Pfannkuchen	53
Kalb-Kotelett französisch mit Erbsen und Crème-fraîche	54
Kalb-Medailon Tiroler Art, Rahm-Lauch, Pommes carrées	55
Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurken-Salat	56
Tagliatelle mit gefüllten Morcheln und grünem Spargel	57

Lamm	59
Blumenkohl-Kürbis-Curry, Lamm-Stielkoteletts, Minzjoghurt	60
Gefülltes Lamm-Schnitzel, Rosmarin-Wedges, Bohnen-Salat	61
Lamm-Köfte mit Harissa-Mayonnaise	62
Lamm-Koteletts mit Tomaten-Butter, Auberginen-Tatar	63
Meer	65
Garnelen-Cocktail mit Sellerie, Dattel-Tomaten-Salat	66
Rind	67
Griechischer Rindertopf Stifado Style	68
Steak d'aignon mit Gorgonzola-Risotto, Kürbisspalten	69
Schwein	71
Duroc-Koteletts, Orangen-Peperonata und Ofenkartoffeln	72
Schweine-Filet mit Sellerie-Püree und Walnuss-Brokkoli	73
Soßen	75
Cumberland-Soße	76
Suppen	77
Geeistes Erbsen-Minz-Süppchen mit Riesen-Garnelen	78
Pilz-Rahm-Suppe Hubertus	79
Sauerkraut-Suppe mit Kartoffel-Praline	80
Vegetarisch	81
Auberginen-Piccata mit Zucchini-Nudeln und Guacamole	82
Blumenkohl-Curry mit Kapern-Ei-Vinaigrette	83
Frühling-Tarte	84
Gebackene Kräuterseitlinge mit Kürbis-Creme	85
Griechische Zucchini-Bällchen mit Zaziki	86
Grüne Sauce mit Kopfsalat und pochiertem Ei	87
Kartoffel-Morchel-Auflauf	88
Kartoffel-Sauerkraut-Strudel mit Rote-Bete-Gemüse	89
Kraut-Schupfnudeln mit Zwiebel-Dip	90

Nasi Goreng mit Wirsing und frittiertem Ei	91
Pappardelle mit Radicchio, Burrata und Safran-Soße	92
Pasta fresca mit Parmesan-Sahne-Soße und Pfifferlingen	93
Pfifferling-Omelett mit Kopfsalat	94
Rahmspinat mit pochiertem Ei und Gewürzbrösel	95
Schwarzwurzeln mit Blätterteig-Haube, Radieschen-Salat	96
Sellerie-Püree mit Nussbutter, Petersilien-Wurzel	97
Spargel mit pochiertem Bio-Ei und Morchel-Vinaigrette	98
Spargel-Pfannkuchen mit Spargel-Salat	99
Spargel-Plätzchen mit Schmand-Gurken	100
Strozzapreti mit Radicchio, Birnen und Walnüssen	101
Zucchini-Röllchen mit Tomaten-Sugo und Schafskäse	102
Verschiedenes	103
Apéro chaud mit Zimt-Mütze	104
Hot White Russian	104
Weiße Schokolade, Erdbeeren und russischer Kaffee	105
Vorspeisen	107
Kabeljau-Pakora, Tandoori-Linsen, Brokkoli, Minz-Raita	108
Öhmchens Tomaten-Basilikum-Butter auf Röstbrot	109
Wild	111
Bison-Rücken im Pfeffermantel, Pfifferling-Bohnen-Ragout	112
Maibock-Medaillon, Orangen-Hollandaise, Spargel-Ragout	113
Reh-Medaillons mit Pastinaken-Creme, Kraut, Brokkoli	114
Wachtel-Brüstchen mit Petersilienwurzel-Püree, Salat	115
Wurst-Schinken	117
Currywurst mit Pommes Schranke	118
Gebackene Blutwurst-Kartoffeln mit Sauerkraut	119
Kölscher Flönz-Strudel mit Apfel-Meerrettich-Gemüse	120
Rosenkohl-Auflauf mit Speck und Käse	121
Salsiccia mit breiten Bohnen und Fusilli	121
Topinambur-Bratkartoffeln mit Spiegelei	122
Index	123

Beilagen

Kürbis-Creme

Für zwei Personen

200 g Hokkaido-Kürbis	1 kleine mehligk. Kartoffel	1 Knoblauchzehe
4 cm Ingwer	1 Orange	100 g Crème-fraîche
500 ml Gemüsefond	2 Sternanis	4 Korianderkörner
1 Nelke	Salz	

Den Hokkaido-Kürbis mit Schale in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln. Ingwer schälen und Knoblauchzehe abziehen. Orange waschen und einen Streifen abschälen. Kürbis, Kartoffel, Ingwer und Knoblauch gemeinsam mit Sternanis, Korianderkörnern, Nelke und Orangenschale in Gemüsefond weichkochen. Durch ein feines Sieb abgießen, den Fond dabei auffangen. Gemüse, Gewürze und Crème fraîche zu einer glatten Creme pürieren. Nach Belieben mit etwas Gemüsefond verfeinern. Mit Salz abschmecken. In eine Pfanne geben und bis zum Anrichten auf niedriger Stufe warmhalten.

Mario Kotaska am 30. November 2023

Rotkraut Kimchi-Style

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Rotkohl	$\frac{1}{2}$ Rettich	1 Karotte
2 Frühlingszwiebeln	1 Stück Ingwer	2 Knoblauchzehen
1 Limette	2 EL Gochujang Paste	1 EL dunkle Misopaste
2 EL Fischsauce	2 EL Sesamöl	1 TL Kashmiri Chilipulver
1 Prise Zucker	1 TL Salz	

Das Rotkraut vierteln und ein Viertel in eine große Schüssel reiben.

Karotte und Rettich schälen und ebenso hineinreiben. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und dazugeben. Ingwer schälen, feinreiben und dazugeben. Knoblauch abziehen und hineinreiben. Die Pasten, Limettensaft, etwas Limettenschale, Fischsauce, Sesamöl, Chilipulver, Zucker und Salz dazugeben. Alles mit den Händen (am Besten mit Küchen-Handschuhen) gut verkneten und in ein Einmachglas geben.

Dieses auf den Kopf stellen und für ca. 5 Tage ziehen lassen.

Mario Kotaska am 04. Januar 2023

Dessert

Brombeer-Buttermilch-Bombe

Für zwei Personen

Für die Buttermilch:

1 Limette	250 g griech. Joghurt	100 g geschlagene Sahne
250 ml Buttermilch	4 Blatt eingeweichte Gelatine	80 g Zucker

Für die Brombeeren:

200 g Brombeeren	4 cl Cassis
------------------	-------------

Für die Garnitur:

25 g gehackte Pistazien	1 TL weißer Sesam	20 g Butter
2 EL Orangensaft	Minze	50 g Zucker
15 g Mehl		

Für die Buttermilch:

Die ausgedrückte Gelatine auflösen und mit Joghurt und Buttermilch verrühren. Mit Zucker und Limettenschale abschmecken und kurz kaltstellen. Anschließend geschlagene Sahne unterziehen und in einer Schüssel mit Eiswasser durchkühlen.

Für die Brombeeren:

Einen Teil der Brombeeren in Gläser verteilen, den Rest zusammen mit Cassis kurz in einer Pfanne anschwitzen und warm auf der Creme verteilen.

Für die Garnitur:

Zucker, Mehl, gehackte Pistazien, Sesam, geschmolzene Butter und Orangensaft zu einem Teig verarbeiten und dünn auf Backpapier streichen. Im Ofen bei 180 Grad goldgelb ausbacken und dekorativ anrichten. Mit frischer Minze garnieren.

Die Buttermilch in Gläser füllen und servieren.

Mario Kotaska am 29. Juli 2022

Oma Annas Liwanzen mit Erdbeeren und Rahm-Eis

Für zwei Personen

Für die Liwanzen:

1 Zitrone	1 Ei	75 g Butter
500 ml Milch	20 g frische Hefe	30 g Zucker
250 g Mehl	1 Vanilleschote	Zimtpulver
Kristallzucker	Sonnenblumenöl	Salz

Für das Eis:

6 Eier	250 Milch	250 Sahne
250 g Mascarpone	50 g Glukose	80 g Zucker

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	1 Bio-Limette	50 g Puderzucker
-----------------	---------------	------------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	Puderzucker	Pistazien
---------------	-------------	-----------

Für die Liwanzen:

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ausgekratzte Schote für das Eis aufbewahren. Milch leicht erwärmen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Hefe mit Zucker verrühren.

Etwas Vanillemark hinzugeben. Butter schmelzen und etwas davon dazugeben. Etwas von der erwärmten Milch hinzugeben. Mehl, restliche Milch, restliche Butter und Eigelb nach und nach unterrühren.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitronenabrieb und eine Prise Salz dazugeben und den Teig abgedeckt im Ofen gehen lassen. Teig alternativ 25 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den gegangenen Hefeteig in Öl in einer Liwanzenpfanne von beiden Seiten goldgelb braten und anschließend in Zimt-Zucker wälzen.

Für das Eis:

Milch und Sahne zusammen mit Glukose und der ausgekratzten Vanilleschote (von oben) aufkochen. 4 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, die restlichen 2 Eier und den Zucker verrühren. Die kochende Milch-Sahnemischung unter ständigem Rühren darauf gießen.

Mascarpone unterrühren und alles durch ein Spitzsieb passieren. In der Eismaschine frieren.

Wenn man keine Eismaschine zu Hause hat, kann man alternativ eine Parfait-Masse ansetzen und gefrieren.

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren putzen, vom Grün befreien und auf zwei unterschiedliche Arten in gleichmäßige Segmente schneiden. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren mit Puderzucker und Limettensaft- und abrieb aktivieren und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Minze und Puderzucker im Sieb garnieren. Pistazien mörsern und als Eisbremse um das Eis verteilen.

Erdbeeren neben den Liwanzen platzieren und zum Schluss das Eis abnocken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 11. Mai 2020

Pfirsich Melba

Für zwei Personen

Für das Dessert:

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

Für die Garnitur:

2 Kugeln Vanilleeis	200 ml Sahne	8 Amarettini
3 Zweige Minze		

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:

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.

Mario Kotaska am 10. August 2023

Rhabarber-Apfel-Gratin mit gebrannten Walnüssen

Für zwei Personen

Für das Gratin:

1 Apfel	1 Stange Rhabarber	2 Erdbeeren
1 Zitrone	1 Ei	150 g Magerquark
Orangenlikör	1 TL Vanillezucker	1 Prise Zucker
Puderzucker	1 Prise Salz	

Für die Walnüsse:

2 EL Walnüsse	50 g Zucker
---------------	-------------

Für die Garnitur:

50 g gemischte Beeren	1 Zweig Minze
-----------------------	---------------

Für das Gratin:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und dann kleinschneiden. Rhabarber schälen und kleinschneiden. Apfel- und Rhabarberschalen mit Zitronensaft, einer Prise Zucker und einem Schuss Wasser in einen Topf geben. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Mit in den Topf geben und alles auskochen lassen. Durch ein Sieb passieren.

Rhabarber- und Apfelstücke in einen Topf geben und etwa die Hälfte des passierten Suds dazugeben, dann für ca. 3 Minuten köcheln lassen und anschließend in eine feuerfeste Form geben.

Restlichen Sud ebenfalls in einen Topf geben und sirupartig einköcheln lassen und auf diese Weise eine feine Fruchtsauce herstellen. Mit Orangenlikör abschmecken.

Ei trennen. Eigelb mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und 1 Prise Salz verrühren. Magerquark unterrühren. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter die Ei-Quark-Masse heben. Quarkmasse über die Rhabarber-Apfel-Masse in der Form geben und im Ofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die Walnüsse:

Zucker mit 50 ml Wasser in einer Pfanne auflösen und eine Art Sirup herstellen. Walnüsse hinzugeben. Hitze etwas reduzieren. Gut rühren, damit sich der Zucker um die Walnusskerne legt. Der Zucker bricht zunächst und wird etwas krümelig, dann beginnt er wieder zu schmelzen und die Walnüsse bekommen einen Karamellmantel. Walnüsse auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.

Achtung! Wenn Sie ein Karamell kochen, sollten Sie niemals den zum Rühren verwendeten Löffel ablecken, denn sobald das Karamell eine schöne Bernsteinfarbe hat, hat es eine Temperatur von etwa 160 Grad! Zum Abkühlen geben Sie die Walnusskerne am besten auf ein Backpapier. Davon lassen sie sich später leicht lösen.

Für die Garnitur:

Beeren putzen und kleinschneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Beeren mit Minzblättchen als Garnitur auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. April 2020

Fisch

Bachsaibling mit Risotto, Rote Bete, Wirsing

Für zwei Personen

Für das Brunnenkresse-Risotto:

120 g Risotto	200 g Brunnenkresse	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	50 g Pecorino	100 g Butter
100 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	Olivenöl

Für die Rote Bete:

2 kl. Knollen Rote Bete	50 ml Geflügelfond	1 Prise Kreuzkümmel
4 EL Himbeeressig	4 EL Olivenöl	

Für den Ofenwirsing:

$\frac{1}{4}$ Kopf Wirsing	Muskatnuss	Salz
----------------------------	------------	------

Für den Bachsaibling:

2 Saiblingsfilets mit Haut	1 Knoblauchzehe	10 g Butter
2 Zweige Thymian	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Brunnenkresse-Risotto:

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Für das Risotto zuerst eine Brunnenkressebutter herstellen: Knoblauch abziehen und fein reiben. Brunnenkresse abbrausen und trockenwedeln.

Etwa 1/3 der Kresse beiseitelegen. Butter in einem Topf nussig werden lassen und Kresse und Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend pürieren und erst kurz vor dem Servieren unter das Risotto rühren.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Risotto in einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Geflügelfond erwärmen und nach und nach unterrühren. Pecorino reiben und restliche Brunnenkresse in feine Julienne schneiden. Nach Belieben Blätter zur Garnitur zurückhalten.

Sobald der Risotto al dente ist, mit geriebenem Pecorino, Brunnenkressebutter und Brunnenkresse cremig rühren.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Kreuzkümmel in Olivenöl anrösten, mit Himbeeressig ablöschen und roten Bete darin knackig garen. Mit Geflügelfond ablöschen, sodass eine Emulsion entsteht, die gleichzeitig auch als Sauce serviert werden kann.

Für den Ofenwirsing:

Wirsingblätter großblättrig abzupfen, waschen und besonders gut trockentupfen. Zum Trocknen im Ofen die unteren, dicken Teile nehmen damit sie nicht so schnell verbrennen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Auf einem Gitter im Backofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten hellbraun trocknen, bis sie kross sind.

Für den Bachsaibling:

Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. Knoblauch abziehen und andrücken, Thymian abbrausen und trockenwedeln. Saibling auf der Hautseite in heißem Olivenöl zusammen mit Thymian und Knoblauch kross braten. Wenden, mit Butter arosieren und glasig ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Brunnenkresse garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 01. April 2022

Crépinette von Steinbutt, Garnele, Schaum, Lauch

Für zwei Personen

Für die Crépinette:

2 Steinbuttfilets à 100 g, ohne Haut	6 Garnelen mit Schale	200 g Schweinenetz
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

100 g Schältomaten	50 g kalte Butter	6 cl Cognac
250 ml Krustentierfond	2 Zweige Basilikum	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Lauch:

1 Stange Lauch	20 g eingek. Wintertrüffel	10 g Butter
2 cl weißer Portwein	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

8 kl. vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Geflügelfond	20 g Butter
-------------------------------	---------------------	-------------

Für die Crépinette:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Garnelen schälen (Schale beiseitelegen), vom Darm befreien, waschen, trockentupfen und in kleinste Würfel hacken. Muskatnuss reiben.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Garnelen mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Knoblauch würzen und zu einer Art Tatar verarbeiten.

Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und leicht würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Garnelen-Tatar beidseitig dünn auf das Steinbuttfilet streichen und in Schweinenetz einwickeln. Auf der Verschlussseite in Butter anbraten, wenden und mit einem Thymianzweig fertig braten.

Für den Schaum:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Garnelenschalen (von oben) in Olivenöl heiß anrösten. Mit Cognac flambieren und mit Krustentierfond ablöschen. Zusammen mit Schältomaten und Basilikum einköcheln lassen, mixen und passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter aufschäumen.

Für den Lauch:

Lauch putzen, vom Strunk befreien, in exakte Blättchen schneiden und blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf einem feinen Sieb gut abtropfen lassen.

Trüffel hacken. Butter bräunen und den gehackten Trüffel darin anschwitzen. Mit Portwein ablöschen. Lauch dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln länglich in Pflaumengröße tournieren und in ausgebutterte, feuerfeste Förmchen einsetzen. Mit etwas Geflügelfond untergießen und im Ofen unbedeckt garen. Währenddessen mehrfach mit verbliebenem Geflügelfond überpinseln und goldbraun werden lassen. Vor dem Anrichten mit Butter bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 20. November 2020

Dorade im Pesto-Sud mit Farfalle und ligurischem Gemüse

Für zwei Personen

Für die Farfalle:

200 g Nudelmehl 2 Eier 2 EL Olivenöl
Muskatnuss Salz

Für den Pestosud:

1 Bund Basilikum 2 Knoblauchzehen 30 g geröst. Pinienkerne
40 g Parmesan 150 ml Geflügelfond 100 ml Olivenöl
Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

1 Zucchini 6 Kirschtomaten 10 Kalamataoliven
1 rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe 20 ml alter Balsamico
Salz Pfeffer

Für die Dorade:

2 Doradenfilets 1 Knoblauchzehe 2 Zweige Thymian
Mehl Olivenöl Salz, Pfeffer

Zutaten für zwei Personen Zuerst den Nudelteig herstellen. Nudelmehl mit Eiern, Olivenöl, Muskatnussabrieb und Salz zügig zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie eingewickelt 20 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen. Später mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen, in etwa 2 cm breite Streifen schneiden und diese Streifen in 4-5 cm lange Teilstücke mit einem Nudelrad abrädern. Jedes Teigstück nun mit Zeigefinger und Daumen in der Mitte zusammenraffen, so dass die typische Schmetterlingsform entsteht. In gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten al dente kochen.

Für den Pestosud:

Geflügelfond in einem Topf um die Hälfte reduzieren. Basilikum abrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben. Knoblauch abziehen.

Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer im Mixer mixen. Unmittelbar vor dem Servieren Pesto in den reduzierten Geflügelfond einmischen und als gebundenen Sud servieren.

Für das Gemüse:

Zucchini waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Stücke schneiden, Kirschtomaten waschen, halbieren und rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Oliven in feine Stifte schneiden. Zucchini zusammen mit halbierten Kirschtomaten, Zwiebelwürfelchen und feinst geschnittenem Knoblauch im Olivenöl farblos anschwitzen, mit Salz und Pfeffer anwürzen, mit Balsamico ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme schmoren. Zum Schluss die Olivenstifte zugeben und als Sockel servieren.

Für die Dorade:

Knoblauch abziehen und andrücken. Doradenfilets abrausen trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. In Olivenöl auf der Hautseite kross braten, wenden und in Knoblauch und Thymian glasig fertigbraten.

Doradenfilets auf dem Gemüsebett platzieren, Farfalle daneben anrichten und mit Pestosud aufgießen. Mit Basilikum garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 21. August 2020

Fisch-Cappuccino Rumfort

Für zwei Personen

Für den Cappuccino:

Reste des Steinbutts	Garnelenschalen	2 Stangen Sellerie
100 g passierte Tomaten	2 kleine Schalotten	4 Zehen junger Knoblauch
100 ml Weißwein	50 ml franz. Wermut	1 L Fischfond
1 TL Fenchelsamen	1 TL geröstete Koriandersamen	2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Einlage:

1 Stange Staudensellerie	1 Zitrone	Butter
2-3 Zweige Estragon		

Für die Garnitur:

200 ml Milch

Für den Cappuccino:

Den Sellerie klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Sellerie, Schalotten, Knoblauch, Fenchelsamen und Koriander in einen Topf mit Olivenöl geben und ordentlich anschwitzen.

Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Mit Fischfond auffüllen. Die Abschnitte und Häute sowie eventuelle Gräten des Steinbutts zusammen mit Garnelenschalen hinzugeben. Passierte Tomaten hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen. Das entstandene Eiweiß an der Oberfläche des Suds abschöpfen. Mit Salz würzen. Sud 20 Minuten simmern lassen. Anschließend abpassieren. Zurück in den Topf geben und etwas reduzieren lassen. Suppe mixen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Einlage:

Sellerie putzen und fein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zum Sellerie geben. Zitrone halbieren und Sellerie mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für die Garnitur:

Milch aufschäumen. Suppe mit leicht aufgeschäumter Milch im Cappuccino-Style servieren.

Mario Kotaska am 26. August 2022

Forelle Müllerin, gebratene Salatherzen, Salzkartoffeln

Für zwei Personen:

Für die Forelle:

2 ganze Forellen	1 Knoblauchzehe	3 Zitronen
100 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
Mehl, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Salat:

2 Mini-Romanasalatherzen	2 Radieschen	1 EL Olivenöl
Salz Pfeffer		

Für die Croutons:

1 dünne Scheibe Graubrot	Sonnenblumenöl
--------------------------	----------------

Für das Caesar-Dressing:

1 Zitrone	50 g Kapern	Nonpareilles, Saft
1 Ei	40 g Parmesan	1 TL Senf
100 ml Sonnenblumenöl		

Für die Kartoffeln:

6 kl. vorw. festk. Kartoffeln	1 Zweig Petersilie	Butter, Salz
-------------------------------	--------------------	--------------

Für die Forelle: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Forelle waschen und trockentupfen. Forelle innen und außen gut mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in Olivenöl kross anbraten. Wenden und im Backofen fertig garen.

Zitronen halbieren und insgesamt sechs Filets herausschneiden.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken. Vor dem Servieren Butter in der Bratpfanne aufschäumen und Zitronenfilets, Knoblauch, Petersilie und Thymian in die Pfanne geben. Die gebratene Forelle damit beträufeln.

Wenn sich die Bauchflosse der Forelle leicht herausziehen lässt, ist dies ein Indikator für die perfekte Garstufe.

Für den Salat: Salatherzen putzen und Strunk entfernen. Salatherzen halbieren und auf der Schnittseite in Olivenöl anbraten. Würzen, wenden und in der lauwarmen Pfanne ziehen lassen. Radieschen waschen, trockentupfen, hobeln und den Salat mit den gehobelten Radieschenscheiben durchschwenken.

Salzen und pfeffern.

Für die Croutons: Graubrot in feine Croutons schneiden, in Sonnenblumenöl kross ausbacken und entfetten. Als Knusper auf die Salatherzen streuen.

Für das Caesar-Dressing: Ei trennen und Eigelb auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Parmesan reiben. Aus Eigelb, Senf, Kapern, Zitronensaft- und abrieb, Parmesan und Sonnenblumenöl eine Emulsion herstellen. Kurz vorm Servieren Salatherzen mit dem Dressing beträufeln.

Für die Kartoffeln: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln tournieren, in Salzwasser ansetzen und weichkochen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kartoffeln nach dem Abschütten mit etwas Butter und Petersilie glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 19. Juni 2020

Kabeljau mit Apfel- Meerrettich- Gemüse und Flönz- Strudel

Für zwei Personen

Für den Flönzstrudel:

100 g geräucherte Flönz	1/6 Kopf Spitzkohl	4 Blätter Brickteig
1 Ei	2 EL scharfer Senf	4 Zweige Majoran

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets mit Haut	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
10 g Butter	1 EL Olivenöl	Gartrenkresse
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Apfel-Meerrettich-Gemüse:

1 Granny Smith Apfel	50 g frischen Meerrettich	2 Schalotten
50 g Sahnemeerrettich	50 ml Sahne	20 g Butter
100 ml Geflügelfond	20 g Senf	

Für den Flönzstrudel:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Spitzkohl anschwitzen, hacken und mit gehacktem Majoran abschmecken. Flönz in geeignete Balken schneiden, mit Senf marinieren und in Spitzkohl einwickeln. Anschließend alles zusammen in Brickteig doppelt einpacken und mit Eigelb verschließen. Im Backofen bei 220 Grad goldbraun backen und zum Servieren dekorativ aufschneiden.

Für den Kabeljau:

Kabeljau waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite leicht mehlieren und in Olivenöl auf der mehlierten Seite kross braten. Erst im letzten Moment wenden. Knoblauch abziehen, anstoßen und mit Butter und Thymianzweigen zusammen glasig fertigbraten. Zum Schluss mit gezupfter Gartenkresse garnieren.

Für das Apfel-Meerrettich-Gemüse:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Apfel entkernen, fein würfeln und dazugeben. Mit Sahnemeerrettich und frisch geriebenem Meerrettich würzen und mit Senf verfeinern. Mit einreduziertem Fond und Sahne cremig einkochen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 16. Dezember 2022

Kartoffel-Waffeln mit Meerrettich-Dip, Räucher-Lachs

Für zwei Personen

Für die Kartoffelwaffeln:

200 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	100 ml Milch
4 EL Mehl	2 EL Backpulver	Muskatnuss, Salz

Für den Dip:

2 Stangen Frühlingslauch	1-2 TL frischer Meerrettich	1 Zitrone
100 g Crème-fraîche	2 Zweige Dill	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Räucherlachs:

100 g Räucherlachs	50 g Lachskaviar	2 Zweige Dill
--------------------	------------------	---------------

Für die Kartoffelwaffeln:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und anschließend pellen.

Kartoffeln, Milch, Mehl, Eiern und Backpulver pürrieren und einen zähen Waffelteig herstellen. Mit Muskat und einer Prise Salz würzen. Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Milch angießen und unterrühren. Teig etwas ruhen lassen.

In einem gefetteten Waffeleisen goldgelb ausbacken.

Für den Dip:

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Frühlingslauch putzen und hauchdünn schneiden. Meerrettich schälen und reiben. Crème fraîche mit Frühlingslauch, Meerrettich, Dill, Zitronenabrieb und saft, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dip verarbeiten.

Für den Räucherlachs:

Dill abbrausen und trockenwedeln. Lachs, Kaviar und Dill als Garnitur verwenden.

Dip auf die warmen Waffeln geben und mit Räucherlachs belegen. Mit Lachskaviar und Dill garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 28. Januar 2022

Kohlrabi-Spargel-Salat mit gezupfter Räucherforelle

Für zwei Personen

Für den Salat:

10 Stangen grüner Spargel	1 kleiner Kohlrabi	4 Radieschen
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 Chilischoten
2 EL geröst., Sesamsamen	2 EL geröst., Erdnüsse	1 Stück Ingwer
2 EL Sojasauce	2 EL Fischesauce	2 EL Squidsauce
2 Tropfen geröst. Sesamöl	6 Zweige Koriander	

Für die Forelle:

2 Räucherforellen-Filets	1 Bio-Limette
--------------------------	---------------

Für den Salat:

Den Ingwer waschen, trockentupfen und reiben. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und hacken. Aus Sojasauce, Fischesauce, Squidsauce, Ingwer und Knoblauch eine Marinade herstellen. Rote Zwiebeln abziehen, dünn schneiden und darin einlegen.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in Sesamöl heiß und kurz anbraten. Kohlrabi schälen, in dünne Blättchen hobeln und einmal mit durch die Pfanne laufen lassen. Alles zusammen mit den Zwiebeln vermischen und anrichten. Radieschen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Koriander abrausen und trockenwedeln. Salat mit Radieschen-Scheiben, Erdnüssen, Sesam und Koriander dekorieren und die marinierte Forelle darauf anrichten.

Für die Forelle:

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Räucherforelle mit einer Gabel zupfen und mit Limettensaft- und abrieb marinieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 28. Mai 2021

Krosses Zander-Filet auf Tomaten-Linsen, Schafskäse-Creme

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 180 g	Mehl	1 Zweig Thymian
1 Flocke Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Linsen:

60 g Belugalinsen	100 g Romatomen	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	4 Zweige Liebstöckel
200 ml Gemüsefond	1 Schuss Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Creme:

100 g Schafskäse	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 ml Geflügelfond	1 Flocke Butter	2 EL Olivenöl

Für den Fisch:

Die Zanderfilets auf der Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen, umdrehen und die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen. Filets leicht mehlieren und in Olivenöl und Butter auf der Hautseite krossbraten.

Thymian am Ende dazugeben und kurz mitbraten. Kurz vor Ende der Bratzeit den Fisch wenden und ca. 10 Sekunden auf der Fleischseite fertig braten.

Für die Linsen:

Linsen mit Geflügelfond bedeckt weichkochen. Tomaten waschen, trockentupfen, kleinschneiden und Fruchtfleisch entfernen. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Tomaten und gehackten Liebstöckel zu den eingekochten Linsen geben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und etwas Abrieb zu den Linsen geben.

Für die Creme:

Schafskäse kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Mit Fond auffüllen. Schafskäse dazugeben und einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb streichen. Butter und Olivenöl dazugeben und kurz vorm Servieren nochmal schaumig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 20. August 2020

Lachsforelle mit Rievkooche und Honig-Senf-Dip

Für zwei Personen

Für den Fisch:

250 g Lachsforellenfilet	2 Limetten, Abrieb, Saft	2 EL Honig
2 EL Sojasauce	2 EL mittelscharfer Senf	1 kleines Bund Schnittlauch
4 Zweige Dill	Pfeffer	

Für die Rievkooche:

3 große mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 Ei
2 EL Haferflocken	Sonnenblumenöl	Muskatnuss, Salz

Für den Dip:

7 kl. Feldsalatröschen	5 Zweige Frisée	2 Blätter Radicchio
50 g körniger Frischkäse	75 ml Honig	125 g grober Senf
½ Bund Dill	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Lachsforellenkaviar

Für den Fisch:

Das Lachsforellenfilet sashimi-artig in Tranchen schneiden und einzeln auf ein Backblech legen. Honig, Sojasauce und Senf vermischen und mit gehacktem Dill und Schnittlauch sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Diese Marinade nun mit einem Pinsel auf die Lachsforellentranchen auftragen und (wenn Zeit ist) im Kühlschrank ziehen lassen. Um den Garprozess zu beschleunigen mit Limettenabrieb und -saft etwas nachhelfen.

Für die Rievkooche:

Kartoffeln schälen, auf der feinen Seite einer Vierkantreibe reiben und mit Salz und Muskatnuss verkneten. Schalotte abziehen, feinschneiden und dazugeben. Ca 10 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken und dieses Wasser auffangen. Wasser in einem Schwapp wegschütten und die verbliebene Kartoffelstärke am Boden sowie ein Ei und die Haferflocken zu den ausgedrückten Kartoffeln geben. Diese Masse nun gut vermengen und als kleine Rievkooche in tiefem Sonnenblumenöl goldgelb von beiden Seiten ausbacken.

Für den Dip:

Dill fein hacken und mit dem Honig, Senf und Frischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern und Salaten garnieren.

Für die Garnitur:

Gut entfettete Rievkooche jetzt mit den Tranchen der Lachsforelle belegen und mit dem Dip und Lachsforellenkaviar garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 28. Dezember 2023

Pochierte Lachsforelle mit Blattspinat, Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets a 140 g, Salz	ohne Haut und Gräten Pfeffer	Gerösteter Koriander
--	---------------------------------	----------------------

Für die Gewürz-Molke:

250 ml Trink-Sauermolke, 0,1%	4 Knoblauchzehen	2 EL Crème-fraîche
4 Sternanis	2 Nelken	1 Lorbeerblatt
10 Wacholderbeeren	2 EL Korianderkörner	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin		

Für die Kartoffelcreme:

200 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Crème-fraîche
50 g Butter	1 Msp. Macis	Salz

Für den Spinat:

150 g junger Babyspinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Lachsforelle:

Die Lachsforellenfilets von beiden Seiten mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gewürz-Molke:

Alle Gewürze und Kräuter in der Molke aufkochen und auf 80 Grad abkühlen lassen.

Die gewürzten Lachsforellenfilets darin anschließend glasig pochieren.

Wenn nötig im 80 Grad warmen Ofen ziehen lassen.

Einen kleinen Teil der Gewürzmolke karamellisierend einkochen und vor dem Anrichten mit etwas Crème fraîche verrühren.

Für die Kartoffelcreme:

Kartoffeln schälen und kalt in einem Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und weichkochen. Gut ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter bräunen und Kartoffelmasse darin mit Milch, Crème fraîche und Macis zu einer glatten Creme verarbeiten und aufstreichen.

Für den Spinat:

Butter aufschäumen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern, dazugeben und zusammenfallen lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

kuechenschlacht.zdf.de Spinat neben der Kartoffelcreme anrichten.

Pochiertes Lachsforellenfilet darauf setzen, mit der Molke-Reduktion nappieren und servieren.

Mario Kotaska am 26. Februar 2021

Saibling, Petersilien-Emulsion, Speck-Espuma, Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingfilets ohne Haut 50 g Butter Salz, Pfeffer

Für Speck und Birnen:

40 g Bacon 1 Birne 100 ml Weißwein

1 Zweig Rosmarin

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat 1 Schalotte 2 Knoblauchzehen

Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Petersilien-Emulsion:

$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie 5 g Meerrettich 1 Zitrone

2 Eier 1 EL Senf 10 ml weißer Balsamico

250 ml Natives Rapsöl Zucker Salz

Für den Speck-Espuma:

100 g Bacon 250 ml Sahne Muskatnuss

Salz Pfeffer

Für den Saibling: Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Die portionierten Saiblinge waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf langsam erhitzen, bis sie nussig-braun wird.

Saiblingsfilets mit reichlich Nussbutter einpinseln, mit Klarsichtfolie direkt bedecken und bei 75 Grad im Ofen glasig werden lassen.

Für Speck und Birnen: Birne schälen und in Brunoise schneiden. Zusammen mit Weißwein und Rosmarin einkochen.

Bacon in gleichmäßige Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten und auf Küchenpapier entfetten.

Für den Feldsalat: Schalotte und Knoblauch abziehen und in Olivenöl anschwitzen.

Feldsalat waschen und trockentupfen, in etwas Olivenöl ganz kurz wie beim Babyspinat anziehen und mit den Schalotten und dem Knoblauch anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat mit Birnenbrunoise und Speckstreifen garnieren.

Für die Petersilien-Emulsion: Schale einer ganzen Zitrone abreiben und 20 ml Saft auspressen. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Meerrettich reiben und mit Eigelben, Zitronensaft und -abrieb, Petersilie, Balsamico und Senf in einem hohen Becher mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken und das Rapsöl à peu hineinmischen. Es soll eine Art Mayonnaise entstehen.

Für den Speck-Espuma: Bacon leicht in einer Pfanne anrösten und mit Sahne auffüllen. Einmal aufkochen und ziehen lassen, anschließend abpassieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in einen Sahnesyphon füllen.

Kapseln aufschrauben, unter Druck setzen und an einem warmen Ort in der Küche bis zum Servieren aufbewahren.

Feldsalat mit Birnenbrunoise und Speck auf Tellern anrichten.

Petersiliencreme drumherum geben. Saibling draufgeben, den Speckschaum dazugeben und servieren.

Mario Kotaska am 04. Januar 2023

Saibling-Filet in Orangen-Sud

Für zwei Personen

Für das Saiblingsfilet:

2 Saiblingsfilets à 160 g	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian
3 EL Mehl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Orangensud:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Orange	50 g kalte Butter
400 ml Orangensaft	10 Zweige Basilikum	4 Lorbeerblätter
4 Sternanis	gerösteter Koriander	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Saiblingsfilet:

Den Backofen auf 230 Grad Oberhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken.

Saiblingsfilets waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz stehen lassen, dann mehlieren. Olivenöl mit Thymian und Knoblauch in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Saiblingsfilets zuerst auf der Hautseite kross anbraten, dann wenden und fertig garen.

Für den Orangensud:

Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen mit der Hautseite nach oben grillen bis die Haut schwarz ist. Aus dem Ofen nehmen, mit einem nassen Küchentuch abschrecken und schließlich die Haut abziehen. In gleichmäßige Streifen schneiden.

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zusammen mit Lorbeerblättern und Sternanis in die Pfanne geben. Alles mit Orangensaft ablöschen und einreduzieren lassen.

Lorbeerblätter und Sternanis entfernen. Paprikastreifen in den Sud geben. Mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken. Butter in Flocken unterheben.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Basilikum und Orangenabrieb zum Sud geben und kurz schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 21. Februar 2020

Saibling-Filet, Bohnen-Couscous, Buttermilch-Sud

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets	2 EL Kichererbsenmehl	20 g Butter
2 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Couscous:

50 g mittelgrober Couscous	100 g Bohnen	1 rote Zwiebel
1 Limette	50 g getrock. Aprikosen	4 Zweige Bohnenkraut
100 ml Gemüsefond	2 EL kaltgepr. Olivenöl	1 EL Ras el-Hanout
Salz	Pfeffer	

Für den Sud:

125 ml Buttermilch	1 Zitrone	10 g Ingwer
1 Knoblauchzehe	2 Chilischoten	2 Liebstöckelblätter
2 Zweige Dill	1 g Agar-Agar	4 Sternanis
8 Kardamomkapseln	1 TL Kreuzkümmel	

Zur Garnitur:

50 g Kichererbsen	1 TL Currypulver	Salz
-------------------	------------------	------

Für den Fisch:

Die Saiblingsfilets waschen, würzen und die Haut in Kichererbsenmehl stäuben. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Fisch kross auf der Hautseite braten. Mit Butter und Thymian nachbraten.

Für den Couscous:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Getrocknete Aprikosen klein hacken.

Einen Topf mit Gemüsefond erhitzen und Zwiebel und Aprikosen darin mit Ras el-Hanout aufkochen, dann über den Couscous gießen.

Abgedeckt ca. 15 Minuten quellen lassen, bis der Fond aufgesaugt wurde. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und hacken. Den Saft einer Limette auspressen, dann die Schale abreiben. Limettensaft zusammen mit Limettenabrieb, Olivenöl und einem Teil des gehackten Bohnenkrauts marinieren.

Bohnen in ausreichend gesalzenem Wasser mit dem restlichen Bohnenkraut weichkochen und unter den Couscous heben. Einige Bohnen zum Garnieren aufbewahren.

Für den Sud:

Den Saft einer Zitrone auspressen, die Schale abreiben. Ingwer reiben.

Knoblauch abziehen. Sternanis, Kardamom und Kreuzkümmel zusammen mit dem Zitronensaft, Zitronenschale, geriebenem Ingwer und Knoblauch in einem Mörser feinst mörsern. In einem Topf die Hälfte der Buttermilch mit Agar-Agar aufkochen und gut durchmischen.

Liebstöckel und Dill abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit den gemahlene Gewürzen sowie der restlichen Buttermilch hinzugeben, unterrühren und passieren. Der Sud sollte nicht geronnen sowie leicht gekühlt präsentiert werden. Chilischote in hauchdünne Ringe schneiden und im Sud servieren.

Zur Garnitur:

Die abgetropften Kichererbsen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen bei 180 Grad knusprig rösten. Anschließend mit Currypulver und Salz würzen.

Mario Kotaska am 29. Juli 2022

Schollen-Filet mit Rahm-Spinat und Speck-Kartoffel

Für zwei Personen

Für die Kartoffel:

6 mittelgroße Kartoffeln	100 g durchw. Speck	1 rote Zwiebel
2 cl Weißweinessig	Olivenöl	10 g Butter
1 Zweig Petersilie	Salz	

Für die Scholle:

2 Schollen	2 Knoblauchzehen	150 ml Milch
2 Eier	1 EL schwarzer Sesam	1 Zitrone
Rapsöl	100 g Mehl	Mehl, Chili
Salz	Pfeffer	

Für den Rahmspinat:

200 g junger Blattspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	50 g Crème-fraîche	Muskatnuss
Salz, aus er Mühle		

Für die Garnitur:

1 Salatgurke	1 Schalotte	1 Ei
1 EL Crème-fraîche	1 EL Senf	1 EL Weißweinessig
1 Zitrone	100 ml Rapsöl	5 Zweige Dill
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffel: Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Kartoffeln vorbereiten. Hierfür im unteren Drittel standfest abschneiden und anschließend fächerförmig dünn ein-, aber nicht durchschneiden.

Dies gelingt am besten, wenn man rechts und links neben der Kartoffel einen Kochlöffel platziert. Mit Olivenöl marinieren, salzen und im vorgewärmten Backofen goldbraun backen.

Zwiebel abziehen und feinst würfeln, in Butter farblos anschwitzen und mit Weißweinessig ablöschen. Zusammen mit gewürfeltem und ausgelassenem Speck sowie gehackter Petersilie vermengen und über die Kartoffeln geben.

Für die Scholle: Schollen filetieren, Haut entfernen, portionieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Aus Mehl, Milch, zerriebenem Knoblauch, Chili und den Eiern einen Pfannkuchenteig herstellen und mit schwarzem Sesam verfeinern.

Die gewürzten Schollenfilets leicht mehlieren, durch den Teig ziehen und in 170 Grad heißem Rapsöl goldbraun frittieren. Vor dem Anrichten auf Küchenpapier gut entfetten und mit einem Zitronenfilet garnieren.

Für den Rahmspinat: Schalotte abziehen, feinschneiden und in gebräunter Butter zusammen mit Knoblauch anschwitzen, Spinat dazugeben und mit Salz und Muskat würzen. Leicht zusammenfallen lassen und anschließend mit Crème fraîche pürieren.

Für die Garnitur: Schalotte abziehen und sehr fein schneiden. Gurke schälen und anschließend der Länge nach dünn hobeln. Mit Schalotten, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren, Crème fraîche unterheben und zu kleinen Röllchen aufdrehen.

Aus Ei, Senf, Essig, Zitronensaft und Rapsöl eine Mayonnaise mixen. Mit gehacktem Dill abschmecken und zur Gurke geben.

Den Rahmspinat auf Tellern platzieren. Dazu die Kartoffel, den Speck und den gebackenen Fisch geben. Mit Zitronenfilets garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 31. Mai 2021

Seeteufel aus dem Glühwein-Sud, Maronen-Creme, Hokkaido

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

350 g Seeteufelfilet	2 Orangen	1 Zitrone
50 g kalte Butter	1 L Rotwein	1 Bund Thymian
½ Bund Blattpetersilie	½ Bund Basilikum	½ Bund Estragon
1 Vanilleschote	8 Sternanis	2 g Pfefferkörner
4 grüne Kardamomkapseln	4 Nelken	5 g geröst. Korianderkörner
8 Lorbeerblätter	2 Zimtstangen	Salz

Für die Maronencreme:

100 g vorgeg. Maronen	1 Schalotte	5 g Ingwer
5 g Butter	50 ml roter Portwein	100 ml Geflügelfond
50 ml Crème-fraîche		

Für den Hokkaido:

1/8 Hokkaido-Kürbis	30 g Gorgonzola	Olivenöl, Salz, Pfeffer
---------------------	-----------------	-------------------------

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl	10 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Seeteufel im Glühweinsud:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Thymian, Petersilie und Estragon abbrausen und trockenwedeln.

Rotwein mit Orangen, Zitrone, Thymian, Petersilie, Estragon, Vanilleschote, Sternanis, Pfefferkörner, Kardamom, Nelken, Korianderkörner, Lorbeerblätter und Zimtstangen aufkochen und auf 70- 80 Grad abkühlen lassen. Das Seeteufelfilet darin ca 15 Minuten (je nach Größe) glasig pochieren und erst danach mit Salz würzen und auftranchieren.

Einen kleinen Teil des Suds abpassieren und fast vollständig einreduzieren. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter zu einer Sauce emulgieren.

Würzen Sie den Glühweinsud und Fisch erst kurz vor dem Servieren mit Salz, damit der Fisch nicht austrocknet.

Für die Maronencreme:

Butter in einen Topf geben und bräunen.

Ingwer schälen und hacken. Schalotte abziehen, fein schneiden und in gebräunter Butter zusammen mit Maronen und Ingwer anschwitzen. Mit rotem Portwein ablöschen, zusammen mit Geflügelfond durchkochen und anschließend mit Crème fraîche zu einer glatten Creme mixen.

Für den Hokkaido:

Hokkaido-Kürbis putzen, von Kernen befreien und in Segmente schneiden. Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf einem Backblech im Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Dann mit zerbröseltem Gorgonzola bestreuen und weitere 10 Minuten goldgelb fertig backen. Ggf. mit Olivenöl beträufeln.

Für die Rosenkohlblätter:

Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien, dann immer weiter schöne Blätter abblättern, um diese anschließend in Butter bei mittlerer Temperatur roh zu braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 10. Dezember 2021

Sylt-Makrele, Sauce tartare, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Makrele:

2 Makrelen, mit Haut	2 Zweige Thymian	Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Sauce tartare:

2 Stangen Frühlingslauch	1 Zitrone	2 Eier
80 g Mayonnaise	40 g griech. Joghurt, 10%	10 Halme Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

300 g gekochte Kartoffeln	30 g geräucherter Speck	4 Radieschen
2 Stangen Frühlingslauch	1 kleine Zwiebel	10 Halme Schnittlauch
5 Zweige glatte Petersilie	Butter	Butterschmalz
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Makrele:

Die Makrelen filetieren, Gräten entfernen und portionieren. Hautseite leicht mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mit Butterschmalz in eine Pfanne geben.

Makrelenfilets auf der Hautseite goldbraun und saftig braten. Vor dem Servieren zwei Flocken Butterschmalz in die Pfanne geben, dann die Fischfilets kurz wenden und aus der Pfanne nehmen.

Für die Sauce tartare:

Eier hart kochen, abkühlen lassen, dann pellen und hacken.

Frühlingslauch putzen und fein schneiden. Mayonnaise und Joghurt mit Frühlingslauch und gehackten Eiern vermischen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Unterheben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Sauce tartare mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln in Scheiben schneiden, in Butterschmalz goldgelb rösten und dann gut entfetten. Zwiebel abziehen und würfeln. Frühlingslauch putzen und fein schneiden. Speck würfeln. Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch in Butter auslassen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie hacken.

Speck, Zwiebel, Frühlingslauch, Schnittlauch und Petersilie unter die Kartoffeln mischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Radieschen putzen, in dünne Scheiben schneiden und dekorativ anlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 08. Juli 2020

Zander mit Rotwein-Butter, Sauerkraut, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 120 g	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian
2 EL Mehl	Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rotweinbutter:

2 Schalotten	50 g kalte Butter	200 ml Rotwein
150 ml roter Portwein		

Für den Sauerkrautstrudel:

100 g geräuch. Leberwurst	100 g Sauerkraut	4 Lagen Strudelteig
1 Zwiebel	100 ml Sahne	50 g Butter
20 g Schweineschmalz	100 ml Riesling	2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren	4 Zweige Majoran	Salz
Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

150 g mehligk. Kartoffeln	50 ml Milch	50 ml Sahne
50 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

1 Stange Meerrettich	$\frac{1}{2}$ Beet Gartenkresse
----------------------	---------------------------------

Für den Zander:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite leicht einschneiden und mehlieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Olivenöl und Butter mit Knoblauch und Thymian in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Haut kross anbraten. Wenden und glasig braten.

Damit die Haut des Zanders schön kross wird und sich während des Bratens nicht zusammenzieht, drücken Sie das Fischfilet etwas zusammen und ritzen Sie die Haut leicht ein. Achten Sie darauf, dass Sie wirklich nur die Haut einritzen und nicht das Filet beschädigen, ansonsten wird der Fisch schnell trocken.

Für die Rotweinbutter:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Rotwein zusammen mit Portwein und gewürfelte Schalotten in einem Topf auf ca. 100 ml einreduzieren lassen. Butter in Würfel schneiden. Vor dem Servieren mit Butter emulgieren. Dabei schwenken.

Für den Sauerkrautstrudel:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Schmalz in einen Topf geben und die Zwiebeln darin anschwitzen. Sauerkraut, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben und mit Riesling ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In ein Sieb geben und abtropfen lassen. $\frac{1}{3}$ des Krauts beiseite stellen.

Restliches Kraut zurück in den Topf geben. Leberwurst klein schneiden und mit der Hälfte des Majoran unter die Krautmasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf auslassen. Strudelteig auslegen und mit etwas flüssiger Butter beträufeln. Eine zweite Lage Strudelteig darauflegen, die Masse mittig platzieren und einmal einschlagen. Backpapier einbuttern und den Strudel drauflegen. Strudel mit der restlichen, flüssigen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 12 Minuten goldgelb backen.

Sahne in einem Topf einkochen lassen und restlichen Majoran einrühren.

Beiseite gestelltes Sauerkraut dazugeben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Butter in einem Topf geben und bräunen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Milch, Sahne und Nussbutter zu einem cremigen Kartoffelpüree verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

Meerrettich schälen und mit einem Hobel Spänen herstellen. Gericht mit Gartenkresse und Meerrettichspänen garnieren.

Die Zanderfilets auf rahmigem Sauerkraut anrichten. Strudel dekorativ aufschneiden, mit Rotweinbutter beträufeln und mit Kresse und Meerrettichspäne garnieren.

Mario Kotaska am 21. Februar 2020

Zander-Filet im Kartoffel-Mantel, Rotwein-Butter, Gemüse

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets, ohne Haut Mehl Szechuanpfeffer, Salz

Für den Kartoffelmantel:

1 Kartoffel 1 Ei 1 EL Butter

2 Zweige Thymian 1 Muskatnuss Olivenöl, Salz

Für die Rotweinbutter:

1 Schalotte 2 EL kalte Butter 200 ml Rotwein

Olivenöl Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

½ Spitzkohl 2 EL Meerrettich 1 rote Zwiebel

1 Zitrone 1 TL Senf 2 Zweige Thymian

1 Prise Zucker 1 Muskatnuss Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

Fisch waschen und trockentupfen. Szechuanpfeffer in einem Mörser zerstoßen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Hautseite des Zanders mehlieren.

Für den Kartoffelmantel:

Kartoffel schälen und fein reiben. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Kartoffeln mit Salz und Muskat würzen. Ziehen lassen und überschüssiges Wasser ausdrücken. Ei trennen und Eiklar unter die Masse rühren.

Kartoffelmasse auf die Fischhaut geben und glattstreichen. Fisch mit der Kartoffelmasse nach unten in die Pfanne mit Öl legen und anbraten.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. In die Pfanne geben. Eine Flocke Butter hineingeben. Fischfilets wenden und garziehen lassen.

Für die Rotweinbutter:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter emulgieren.

Für das Gemüse:

Spitzkohl putzen, halbieren, Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Zwiebel in einer Pfanne mit Öl anschwitzen und mit Zitronensaft ablöschen. Spitzkohl hinzugeben und mitbraten. Mit Senf, Salz, Pfeffer, Muskat, einer Prise Zucker und Thymian abschmecken. Zum Schluss Meerrettich schälen, reiben und untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 21. April 2020

Zander-Filet mit Kartoffel-Kürbis-Ragout, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 140 g, mit Haut	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
2 Zweige Thymian	2 EL Mehl	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffel-Kürbis-Ragout:

1/6 Stück Hokkaido-Kürbis	4 mittelgroße Kartoffeln	2 Stangen Frühlingslauch
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
50 g Butter	200 ml Gemüfefond	1 TL ganzer Kümmel
2 TL edelsüßes Paprikapulver	4 Zweige Majoran	Salz
Pfeffer		

Für den Wirsing:

¼ Kopf Wirsing	2 Scheiben Bacon	100 ml Sahne
1 EL Paprikamark	Muskatnuss	Zucker
Salz		

Für den Wirsing-Chip:

Wirsingblätter	Salz
----------------	------

Für das Zanderfilet:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und würzen. Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. Knoblauch abziehen. Thymian waschen. In einer Pfanne mit Olivenöl auf der bemehlten Hautseite sanft anbraten und anschließend mit hoher Temperatur unter Zugabe von Thymian, Knoblauch und Butter kross braten. Einmal kurz wenden.

Für das Kartoffel-Kürbis-Ragout:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen. Schalotte in einer Pfanne mit Butter erhitzen. Knoblauch hineinreiben. Kümmel mit einem Mörser zerstoßen. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Formen schneiden. Hokkaido-Kürbis mit Schale ebenfalls gleichmäßig schneiden. Zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben.

Sofort mit Paprika und mit gestoßenem Kümmel würzen. Anschließend nach und nach mit Gemüfefond ablöschen und das Gemüse bissfest garen.

Zitronenschale abreiben. Frühlingslauch in Ringe schneiden. Majoran waschen und klein hacken. Nach 15 Minuten Zitronenabrieb und Frühlingslauchringe sowie gehackten Majoran, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Für den Wirsing:

Wirsing ohne Strunk in feine Julienne schneiden und zusammen mit dem Bacon in einer Pfanne anschwitzen. Mit Sahne und Paprikamark zu einem rahmigen Gemüse zusammenfallen lassen und mit Muskat, Zucker und Salz abschmecken.

Für den Wirsing-Chip:

Wirsing waschen und die äußeren Blätter entfernen. Salzen und auf Backpapier im Backofen bei 160 Grad Umluft zu knusprigen Chips trocknen lassen.

Zanderfilet auf dem Kartoffel-Kürbisragout anrichten und Rahm-Wirsing anlegen. Mit knusprigem Wirsing-Chip garnieren.

Mario Kotaska am 14. Oktober 2022

Geflügel

Barbarie-Enten-Brust mit Portwein-Jus, Topinambur-Püree

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste	1 Zweig Thymian	20 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Portweinjus:

2 Schalotten	20 g Tomatenmark	200 ml dunklen Kalbsfond
100 ml Rotwein	100 ml roten Portwein	10 ml Olivenöl
Speisestärke		

Für das Topinamburpüree:

200 g Topinambur	1 mehligk. Kartoffel	2 Schalotten
50 g Crème-fraîche	50 g Butter	Muskatnuss

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl	10 ml Walnussöl	Salz, Pfeffer
-----------------	-----------------	---------------

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrüste waschen, trockentupfen, parieren und Fett der Haut rautenförmig einritzen. Auf dieser Fettseite in einer Pfanne kross anbraten. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Entenbrüste wenden und mit Thymian und Butter auf der Fleischseite weiterbraten.

Entenbrüste auf ein Ofengitter geben und im Backofen auf eine Kerntemperatur von ca. 56 Grad rosa garen. Vor dem Auftranchieren kurz ruhen lassen.

Für die Portweinjus:

Schalotten abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Tomatenmark hinzugeben und solange mitrösten, bis es bräunlich wird. Mehrfach mit Rotwein ablöschen und diesen vollständig einreduzieren lassen. Im Anschluss mit Kalbsfond auffüllen und stark einreduzieren. Zum Schluss mit Portwein abschmecken und gegebenenfalls leicht mit Stärke abbinden.

Für das Topinamburpüree:

Topinambur und Kartoffeln schälen und in Salzwasser vollständig weich kochen. Anschließend abgießen und gut ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit Schalotten abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne stark erhitzen, bis eine braune Butter entsteht. Schalotten darin weichdünsten. Schalotten, braune Butter, Topinambur, Kartoffeln und Crème fraîche zusammen cremig pürieren. Eventuell durch ein Sieb streichen. Muskatnuss reiben und Püree damit abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter:

Von den Kohlsprossen sorgfältig äußere Blätter entfernen und verbliebenen Köpfchen vierteln. Zuerst Rosenkohlviertel in einer Pfanne mit Walnussöl anbraten. Anschließend Blätter hinzugeben und nur kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 04. November 2022

Chicken-Curry-Wrap im Curry-Sud

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	100 ml Milch	1 EL neutrales Öl
150 g Mehl	1 Muskatnuss	1 EL Butter
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

100 g Maishähnchenbrust	50 g Basmati	50 g Babyspinat
10 Zuckerschoten	6 Kirschtomaten	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	100 ml Gemüsefond	Fleischfond
Olivener Öl	Salz	Pfeffer

Für den Curry-Sud:

2 Schalotten	1 Limette	50 ml Sahne
6 cl Madeira	150 ml Geflügelfond	1 EL Currypulver
20 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für den Teig:

Die Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Milch mit Mehl, Ei, Öl, Salz und einer Prise Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Butter in einer Pfanne auslassen und Teig hineingeben. Goldgelb von beiden Seiten ausbacken.

Für die Füllung:

Reis mit der doppelten Menge Gemüsefond kochen. Fleisch abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. In Öl anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und hinzugeben. Zuckerschoten putzen und kleinschneiden. Babyspinat waschen und trockenschleudern.

Tomaten enthäuten, entkernen und kleinschneiden. Gemüse und Reis mit in die Pfanne geben und alles mit Fleischfond ablöschen und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung mittig auf den Pfannkuchen platzieren und fest einrollen. Einmal halbieren und anrichten.

Für den Curry-Sud:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne auslassen und Schalotten darin anschwitzen. Currypulver hinzugeben. Mit Madeira ablöschen und Geflügelfond angießen. Durch ein Sieb passieren. Sahne hinzugeben. Limette abspülen, trockentupfen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Limettensaft, -abrieb, Salz und Pfeffer würzen. Sauce aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 20. April 2020

Chickenfingers, Süßkartoffel-Chips, Kidneybohnen-Salat

Für zwei Personen

Für die Chickenfingers:

6 Hähnchenbrust-Innenfilets	2 Eier	Mehl
50 g Paniermehl	50 g Panko	1 Zitrone
Öl	Madras-Curry	Salz, Pfeffer

Für die Chips:

1 kleine Süßkartoffel	Öl	1 Msp. Kreuzkümmel
Salz		

Für den Salat:

2 Stangen Staudensellerie	1 Dose Kidneybohnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
4 Zweige Koriander	4 EL Harissa	2 cl weißer Balsamico
4 EL kaltgepresstes Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Chickenfingers:

Die Hähnchen-Innenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Eier verquirlen, mit Madras-Curry würzen und die gemahlten Hähnchen-Innenfilets durchziehen. In einer Mischung aus Paniermehl und Panko wälzen und gut festdrücken. Bei 170 Grad in tiefem Fett goldbraun ausbacken und danach entfetten. Zitrone schälen und kleine Filets herausschneiden. Diese später auf den Chickenfingers anrichten.

Für die Chips:

Süßkartoffel gut abscrubben, halbieren und mit einem Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln. In tiefem Fett zunächst auf 140 Grad vorblanchieren, herausnehmen und in 170 Grad heißem tiefem Fett kross ausbacken. Entfetten, Salzen und mit gemahlenem Kreuzkümmel abschmecken.

Für den Salat:

Die abgeschütteten Kidneybohnen kurz klarspülen und mit Zitronensaft, Harissa, Öl und Balsamico vermengen. Mit feinst gewürfeltem Staudensellerie und Korianderblättchen verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 09. September 2021

Enten-Brust mit Steinpilz-Rahmlauch und Maronen-Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste	1 Knoblauchzehe	1 Flocke Butter
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Maronen-Gnocchi:

100 g mehligk. Kartoffeln	75 g vorgeg. Maronen	1 Orange
1 Ei	100 ml Sahne	20 g Parmesan
1 EL Kastanienhonig	50 g Mehl	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rahmlauch:

½ Stange Lauch, hellgrün	100 g Steinpilze	100 ml Sahne
50 ml Geflügelfond	1 Zweig Majoran	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Entenbrüste von allen Sehnen befreien und die Haut möglichst fein mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen, Zehe halbieren und die Entenbrüste großzügig mit Knoblauch einreiben. Entenbrüste zuerst auf der Hautseite kross, später mit Butter und Thymianzweigen auch auf der Fleischseite anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad schwebend rosa garen. Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz vor dem Servieren mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und diese knusprig braten. Anschließend etwas ruhen lassen und dann tranchieren. Schnittflächen mit Salz nachwürzen.

Für die Maronen-Gnocchi:

Maronen mit Kastanienhonig und Sahne verkochen und anschließend in einem Mixer fein pürieren. Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser kalt ansetzen, weichkochen, abgießen und gut ausdampfen lassen. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen.

Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Maronenpüree, Orangenabrieb, Mehl, geriebenem Parmesan, Eigelb zu einem Gnocchiteig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.

Teig zügig in ca. 2 cm dicke Rollen ausrollen. Diese dann in kurze Stücke teilen und ggf. über ein Gnocchibrett rollen. In leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und leicht abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne auslassen und die fertigen Gnocchi darin schwenken.

Für den Rahmlauch:

Steinpilze putzen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und leicht bräunen. Steinpilze darin kross anbraten.

Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lauch gründlich putzen und in feinste Ringe schneiden. In Butter ohne Farbe anschwitzen und direkt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Geflügelfond ablöschen, einreduzieren lassen und mit Sahne aufgießen. Nochmals sämig einköcheln und kräftig mit gehacktem Majoran würzen.

Die gebratenen Steinpilze unterziehen und je nach gewünschter Konsistenz mit Sahne oder Fond nacharbeiten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 23. Oktober 2020

Perlhuhn-Brust, -Keule, Spargel-Tomaten-Salat, Burrata

Für zwei Personen

Für die Keule:

2 Perlhuhnunterschenkel	2 Scheiben Speck	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	200 ml Geflügelfond	2 Zweige Thymian
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Piccata von der Brust:

2 Perlhuhnbrüste	2 Eier	100 g Parmesan
Mehl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

6 Stangen weißer Spargel	3 rote Flaschentomaten	2 grüne Tomaten
1 rote Zwiebel	1 Bio-Orange	kaltgepresstes Olivenöl
2 Zweige Basilikum	Eiswasser	

Für die Burrata:

2 Stück Burrata	1 Prise Zucker
-----------------	----------------

Für die Mayonnaise:

1 Bio-Zitrone	1 Ei	1 TL Senf
100 ml Sonnenblumenöl	4 Zweige Basilikum	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Keule:

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnunterschenkel waschen und trockentupfen. Die ausgelösten Keulen am Ansatz sauber putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Sonnenblumenöl rundherum anbraten. Zwiebeln abziehen und grob zerteilen. Thymian abrausen und trockenwedeln. Zwiebel, Speck und Knoblauchzehen zum Perlhuhn geben, mit Fond ablöschen und alles zusammen mit Thymian im Schnellkochtopf auf Stufe II 10 Minuten schmoren.

Für das Piccata von der Brust:

Perlhuhnbrüste waschen und trockentupfen. Von den Brüsten die Haut entfernen und diese zurechtschneiden. Haut salzen und pfeffern und zwischen Backpapier beschwert mit einer Sauteuse bei 210 Grad im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Entfetten und vor dem Servieren nochmals salzen.

Parmesan reiben. Eier verquirlen und mit Parmesan mischen. Die Brüste schräg halbieren, leicht plattieren und würzen. Anschließend in Mehl wenden und dann durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen. In reichlich Butterschmalz sanft aber knusprig braten. Im Ofen ruhen lassen. Auf Küchenpapier entfetten und anrichten.

Für den Salat:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Spargel schälen und in 1cm dicke Rauten schneiden, die Spitzen dabei etwas länger lassen. Mit Salz und Zucker aktivieren und schwitzen lassen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und dünn hobeln. Tomaten kreuzförmig einritzen, in siedendem Wasser kurz brühen und direkt in Eiswasser abschrecken. Enthäuten, entkernen und danach in gleichmäßige Segmente schneiden.

Orangensaft zuerst über die Zwiebeln geben. Tomaten mit Orangenschale- und saft sowie der roten Zwiebel vermischen. Spargel nun ganz kurz in Olivenöl hellbraun dünsten oder poelieren, wie man in der Fachsprache sagt. Spargel Orangensaft- und abrieb marinieren und zu den Tomaten

geben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Den Salat abschmecken und mit Basilikum-Julienne verfeinern.

Für die Burrata:

Burrata leicht in Stücke zerreißen, ganz leicht mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Für die Mayonnaise:

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Für die Basilikumemulsion aus Ei, Senf, Zitronensaft- und schale sowie Sonnenblumenöl eine Blitzmayonnaise herstellen und nach erfolgter Bindung mit Basilikum vermischen. In einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auftragen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben, kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen kross backen. In Stücke zerbrechen und in die Mayonnaise Tupfen stecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. Mai 2020

Hack

Biftekia mit Schafskäse und Auberginen

Für zwei Personen

Für die Biftekia:

300 g Schweinehackfleisch	100 g Schafskäse	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Majoran	1 Zweig Rosmarin
1 TL Zwiebelpulver	1 TL getrock. Oregano	1 Msp. gemahl. Kreuzkümmel
20 cl Ouzo	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Auberginen:

1 Aubergine	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft	2 getrock. Tomatenfilets	20 g geröstete Pinienkerne
2 Zweige Blatt Petersilie	50 ml Olivenöl	Salz

Für die Biftekia:

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Knoblauch abziehen und reiben.

Hackfleisch gut salzen und pfeffern und mit Zwiebelpulver, Oregano und Kreuzkümmel verkneten. Majoran und Rosmarin sehr fein hacken und mit Zwiebel, Knoblauch und Ouzo unterheben. Diese Masse nun solange kneten, bis eine Bindung entstanden ist. Sie lässt sich dann zu einer kompakten Kugel formen. Nun kleine Portionskugeln abdrehen und diese leicht plattdrücken. Schafskäse würfeln und in die Bällchen eine kleine Mulde machen, mit Schafskäse füllen und mit den Händen wieder verschließen. Zwischen angefeuchteten Händen zu kleinen Rollen formen und in einer Grillpfanne heiß von allen Seiten in Öl angrillen.

Für die Auberginen:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Aubergine würfeln und mit Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl anbraten. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe weich schmoren. Eine Zitrone halbieren, auspressen und zur Aubergine geben und pürieren. Mit Salz abschmecken. Getrocknete Tomaten hacken. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Beides unterrühren. Petersilie hacken und unterheben.

Biftekia auf dem Püree anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 19. Oktober 2023

Evapii mit Currytomaten

Für zwei Personen

Für die evapii:

200 g Schweinemett, gewürzt	1/8 Rad Fladenbrot	1 Knoblauchzehe
1 Ei	1 Zweig Bohnenkraut	1 Msp. Paprikapulver

Für die Tomaten:

300 g Kirschtomaten	1 kleine rote Zwiebel	100 ml Ananassaft
2 EL Olivenöl	4 Zweige Koriander	2-4 Msp. Madras Currypulver
Salz	Pfeffer	

Für die evapii:

Die Knoblauchzehe abziehen und fein reiben. Bohnenkraut abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Fladenbrot grob zupfen.

Aus Schweinemett, Eigelb, fein geriebener Knoblauchzehe, gehacktem Bohnenkraut und Paprikapulver eine kompakte Masse herstellen und diese zwischen den Händen in ca. 5 cm lange Röllchen formen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten zusammen mit gezupftem Fladenbrot kross grillen.

Für die Tomaten:

Kirschtomaten putzen und vierteln. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Koriander abrausen, trockenwedeln und zwei Zweige fein hacken.

Kirschtomaten und Zwiebel in Olivenöl farblos anschwitzen, mit Currypulver bestäuben und kurz mitschwitzen. Mit Ananassaft auffüllen, leicht einköcheln lassen und mit gehacktem Koriander, Curry, Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Mit restlichen Koriander garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 21. Oktober 2020

Gefüllte Champignons mit Blumenkohl polnischer Art

Für zwei Personen

Für die Champignons:

100 g gemischtes Hackfleisch	8 braune Champignons	1 Scheibe Toastbrot
1 Zwiebel	1 Ei	1 EL Senf
Salz	Pfeffer	

Für den Blumenkohl:

8 Blumenkohlröschen	1 Scheibe Toastbrot	3 EL Semmelbrösel
1 Ei	1 Zweig glatte Petersilie	Butter
1 Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 rote Paprikaschote	2 Schalotten	1 EL Butter
250 ml Gemüsefond	1 Zweig Rosmarin	1 TL Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Champignons:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Toastbrotrinde entfernen und die Brotscheibe in etwas Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Senf, Ei, eingeweichtem Brot, Salz und Pfeffer vermengen. Hackfleischmasse in einen Spritzbeutel füllen. Champignons putzen, Stiele entfernen und die Pilzköpfe mit der Hackfleischmasse füllen.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohlröschen putzen und blanchieren. Ei ca. 9 Minuten kochen. Ei pellen und fein hacken. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen.

Butter in einer Pfanne auslassen und Semmelbrösel dazugeben. Leicht rösten. Mit Muskatnuss abschmecken. Blumenkohlröschen zerkleinern.

Blumenkohl und gehacktes Ei zur Butter-Brösel-Mischung hinzugeben und schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, in Julienne schneiden und zum Blumenkohl geben.

Öl mit Butter aufschäumen. Toastbrotrinde abschneiden und Brotscheibe in Würfel schneiden. Würfel in aufgeschäumter Öl-Butter-Mixtur goldgelb anrösten. Mit Salz würzen. Auf einem Küchenpapier abtropfen. Ebenfalls zum Blumenkohl geben und alles miteinander vermengen. Alles erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In heißem Fett zu garen ist eigentlich etwas sehr Gutes, da sich die äußere Hülle sofort verschließt und das Gargut sich nicht mit Fett vollsaugen kann.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, eine fein würfeln, eine in Ringe schneiden. Würfel in etwas Öl anschwitzen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Zu den Schalotten geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Fond aufgießen und köcheln lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben. Sauce pürieren und mit Butter aufmixen. Sauce in eine feuerfeste Form geben. Schalotten-Ringe dazugeben. Gefüllte Champignons (von oben) darauf setzen und im vorgeheizten Backofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 23. April 2020

Kürbis-Curry mit Lamm-Hackbällchen

Für zwei Personen

Für die Lammhackbällchen:

500 g Lammhackfleisch	1 rote Zwiebel	1 Ei
500 ml heller Lammfond	2 Zweige Minze	2 Zweige Koriander
50 g Paniermehl	50 g Panko	Madras-Curry
Salz	Pfeffer	

Für das Curry:

1 Hokkaido-Kürbis	2 Knoblauchzehen	20 g Ingwer
2 kleine rote Chilischoten	1 TL grüne Kardamomkapseln	1 kl. Stück Cassia-Rinde
2 Sternanis	2 EL Ghee	1 TL Madras-Curry
Sahne	Salz	

Für die Garnierung:

100 g geröstete Cashewkerne	2 Zweige Minze	2 Zweige Koriander
-----------------------------	----------------	--------------------

Für die Lammhackbällchen:

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Paniermehl, Panko, Minze, Koriander, Currypulver, Salz und Pfeffer eine Hackmasse herstellen. In einem Topf den Fond zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen aus der Masse kleine Kugeln formen und im siedenden Lammfond pochieren.

Für das Curry:

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Ghee erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Kardamomkapseln, Cassia-Rinde und Sternanis mörsern. Dann Ingwer, Chili, die gemörserten Gewürze und etwas Currypulver zum Knoblauch geben und weiter anschwitzen.

Kürbis putzen, halbieren, von Kernen befreien und $\frac{1}{4}$ vom Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Kürbisstücke in die Pfanne geben.

Sofort salzen und die Temperatur reduzieren. Anschließend die Lammhackbällchen aus dem Fond nehmen und mit dem Fond das Curry nach und nach ablöschen. In diesem Sud nun den Kürbis circa 15 Minuten weich garen und zum Schluss etwas Sahne hinzugeben und die Lammhackbällchen wieder hineingeben. Es soll ein cremig-schlotziges Curry entstehen.

Für die Garnierung:

Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Cashewkerne ggf. hacken. Minze, Koriander und Cashewkerne als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 04. November 2021

Kürbis-Macchiato mit Rosmarin-Hack-Spießchen

Für zwei Personen

Für den Kürbis-Macchiato:

½ Hokkaido	1 Schalotte	50 ml Sahne
200 ml Milch	20 g Butter	500 ml Gemüsefond
1 TL gemahl. Zimt	1 TL gemahl. Ingwer	½ TL gemahl. Piment
Muskatnuss	½ TL schwarzer Pfeffer	

Für die Spießchen:

200 g Schweinehackfleisch	1 kleine rote Zwiebel	1 kleine rote Chili
4 Zweige kräftiger Rosmarin	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kürbis-Macchiato:

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Kürbis klein schneiden und zusammen mit Butter und Gemüsefond köcheln lassen. Mit Zimt, Ingwer, Piment, einer Prise Muskat und Pfeffer würzen und weiterköcheln lassen.

Milch in einem Topf lauwarm aufkochen lassen und aufschäumen. Das funktioniert mit Hilfe eines Pürierstabes oder eines Milchaufschäumers.

Kürbis pürieren und Sahne hinzufügen. Einen Teil des Pürees in ein Latte Macchiato Glas füllen und mit Milchschaum auffüllen. Wer mag, kann oben noch mit den Gewürzen würzen.

Für die Spießchen:

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer solange kneten, bis eine Bindung entstanden ist. Zwiebel abziehen, fein würfeln und dazugeben. Chili hacken und Hackfleisch damit würzen. Rosmarinnadeln vom Stiel rebeln, oben noch einige Nadeln dran lassen, Nadeln klein hacken und in die Hackmasse einarbeiten.

Die Rosmarinzweige gegebenenfalls am Stiel leicht entholzen und die Hackmasse dekorativ auf den Spieß geben und in beiden Händen gut andrücken. In einer Pfanne beidseitig in Öl kurz und heiß anbraten und zum Kürbis-Macchiato anrichten.

Mario Kotaska am 20. Oktober 2023

Lamm-Köfte mit Pinienkernen und Rumfort

Für zwei Personen

Für die Köfte:

400 g Lammhackfleisch	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Ei	100 g Pinienkerne	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Pul Biber	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Rumfort:

1 Rispe Kirschtomaten	1 Bund Grüner Spargel	1 Zitrone, davon Saft
2 Zweige Bohnenkraut	30 g Pinienkerne	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Köfte:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pinienkerne grob hacken und zusammen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, Pul Biber und einem Ei verkneten, bis eine Bindung einsetzt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu golfballgroßen Bällchen formen und diese leicht plattdrücken. Beidseitig heiß in einer Pfanne in Olivenöl grillen und kurz ruhen lassen.

Für das Rumfort:

Kirschtomaten halbieren, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das untere Drittel des Spargeles abschneiden. Anschließend Spargel mit in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Zitrone halbieren, Saft auspressen, auffangen und zum Spargel und den Tomaten geben. Alles ziehen lassen. Abschließend mit Bohnenkraut und Pinienkernen verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 11. August 2023

Pilz-Kürbis-Curry mit Hackbällchen

Für zwei Personen

Für das Pilz-Kürbis-Curry:

½ Hokkaido-Kürbis	50 g braune Champignons	50 g Austernpilze
50 g Kräuterseitlinge	50 g Pfifferlinge	100 g Babyspinat
1 Stange Lauch	2 Knoblauchzehen	6 EL gelbe Currypaste
200 ml Gemüsefond	100 ml Kokosnussmilch	5 Zweige Koriander
50 ml Olivenöl	Zucker	Salz

Für die Hackbällchen:

200 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	2 Lorbeerblätter	10 grüne Kardamomkapseln
2 Sternanis	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für das Pilz-Kürbis-Curry:

Die Pilze putzen und klein schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Nicht direkt salzen, sondern erst später.

Lauch waschen und schneiden. Kürbis waschen und schneiden.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Alles zusammen mit der gelben Currypaste in einer Pfanne leicht anrösten. Mit Geflügelfond und Kokosmilch auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Babyspinat waschen und trockentupfen. Koriander waschen und zupfen. Babyspinat, Koriander und Limettenabrieb hinzufügen und erneut aufkochen lassen.

Für die Hackbällchen:

1 L Wasser mit Salz aufsetzen und die Gewürze im Wasser aufkochen lassen und einen Pochiersud herstellen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und ca. die halbe Zehe fein reiben.

Aus Hack, fein gehackten Zwiebeln, Ei und Kreuzkümmel eine Masse herstellen. Salzen. Mit angefeuchteten Händen zu kleinen Kugeln formen und im Pochiersud gar ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Petersilie als Garnitur verwenden.

Mario Kotaska am 14. Oktober 2022

Tunesisches Lamm-Hackfleisch mit Blumenkohl arabisch

Für zwei Personen

Für das Lamm:

200 g Lammhackfleisch	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	100 ml Fleischfond	2 EL Senf
2 EL Harissa-Paste	2 EL Paniermehl	2 Zweige Thymian
Chili	Salz	Pfeffer

Für den Blumenkohl:

150 g Blumenkohlröschen	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
100 g geröst. Mandelblättchen	2 EL Butter	2 EL Olivenöl
2 TL Ras-el-Hanout	2 Zweige Minze	Muskatnuss, Salz

Für das Lamm:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und reiben.

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Blättchen fein hacken.

Lammhackfleisch mit gewürfelten Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Eigelb, 1 Esslöffel Harissa, Senf und Paniermehl vermengen und eine Frikadellen-Masse herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken und zu kleinen Bällchen formen. In Olivenöl von allen Seiten zart und saftig braten. Anschließend restliche Harissa-Paste in die Pfanne geben, mit Fond ablöschen. Pfanne mit einem Deckel schließen und Bällchen schmoren lassen.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohlröschen in Salzwasser blanchieren, aus dem Wasser nehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Blumenkohlröschen und Zwiebel in Olivenöl sanft braten. Mit Salz und Muskat würzen. Nach ca. 5 Minuten Bratzeit die Butter hinzugeben und braun werden lassen. Zitrone auspressen und den Saft in die Pfanne geben.

Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mandelblättchen hacken.

Minze und Mandelblättchen zum Blumenkohl in die Pfanne geben und gut schwenken. Alles mit Ras el-Hanout würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 23. Oktober 2020

Innereien

Rosenkohl-Gröstl mit Mandeln, Rosinen, Geflügelleber

Für zwei Personen

Für die Mandeln:

50 g Mandelstifte

Für das Gröstl:

100 g Geflügelleber

200 g Rosenkohl

50 g Rosinen

1 Orange

10 g Butter

100 ml roter Portwein

5 Zweige Blatt Petersilie

1 EL Sonnenblumenöl

1 Msp. Quatre Épices

Salz

Für die Mandeln:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Mandelstifte auf einem Backblech verteilen und im Backofen für etwa 8 Minuten goldbraun rösten. Danach herausnehmen und auf einen Teller zur Seite stellen.

Für das Gröstl:

Portwein mit Orangenabrieb und -saft in eine Schüssel geben und die Rosinen darin über Nacht einlegen.

Geflügelleber scharf und kurz in einer Pfanne in Sonnenblumenöl anbraten. Die Hälfte der Butter hinzufügen und aufschäumen lassen. Da die Leber eine kurze Garzeit hat, diese nur kurz in der Pfanne anbraten, so dass sie von innen noch roh bleibt. Kein Salz verwenden, da die Leber sonst fest wird. Beim Braten der Geflügelleber Abstand halten, weil sich das in der Leber enthaltene Wasser in der Hitze ausdehnt und dabei zischt. Leber aus der Pfanne nehmen und bis zur späteren Verarbeitung zum Abtropfen auf ein Sieb geben.

Rosenkohl putzen, halbieren und im Ansatz der Leber bei geringer Temperatur in der Pfanne rösten. Zwischendurch mit Salz würzen. Die restliche Butter zum Rosenkohl geben und ziehen lassen.

Die eingelegten Rosinen ohne den Saft zum gerösteten Rosenkohl in die Pfanne hinzufügen. Die Schale der Orange abreiben und dazugeben.

Alles gut vermengen und mit Salz würzen.

Die kurz gebratene und noch rohe Leber mit den Mandelstiften zum Rosenkohl in die Pfanne geben. Mit Quatre Épices würzen und durchschwenken. Die Pfanne nochmal heiß werden lassen, damit die Leber Temperatur bekommt.

Einen Schuss Portwein dazugeben, damit alles emulgiert. Petersilie grob hacken und in das Gröstl rühren. Vor dem Servieren mit restlicher Petersilie garnieren.

Mario Kotaska am 16. Dezember 2022

Kalb

Crépinette von Kalb-Filet, Morcheln, Kartoffel-Taler

Für zwei Personen

Für die Crépinette:

2 Kalbsfiletmedaillons à 120 g	40 g Kalbsfiletspitzen	200 g gewäss. Schweinenetz
40 g Morcheln	60 ml kalte Sahne	20 g Butter
2 cl Sherry Cream	2 EL Sonnenblumenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Nussbuttersauce:

1 Schalotte	100 ml Weißwein	125 g Butter
1 Ei	5 Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Für den verbrannten Lauch:

2 Stangen Porree	1 junge Knoblauchzehe
------------------	-----------------------

Für die Kartoffel-Taler:

4 mittlere vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Geflügelfond	2 Zweige Thymian
20 g Butter		

Für die Crépinette:

Zunächst die Farce herstellen. Hierfür Kalbsfiletspitzen kleinschneiden und kräftig salzen und mit Muskatnuss würzen. In einem Multi-Zerkleinerer fein zermahlen und nach und nach Sahne emulgieren. Es soll eine glänzende und stabile Farce entstehen.

Die geputzten Morcheln in gebräunter Butter anbraten, würzen und mit Sherry ablöschen. Flüssigkeit reduzieren, fein würfeln und unter die Farce ziehen.

Die Medaillons nun salzen, pfeffern und beidseitig mit der Farce bestreichen. Anschließend in das gut ausgedrückte Schweinenetz wickeln und zuerst auf der Verschlussseite in Öl sanft anbraten, wenden und im Ofen schonend auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Für die Nussbuttersauce:

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und bräunen. Zur Seite stellen. Schalotte abziehen und feinschneiden. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Weißwein zusammen mit geschnittener Schalotte und Pfefferkörnern einreduzieren lassen. Diese Reduktion dann abseihen, mit Eigelb im Wasserbad schaumig aufschlagen und mit der im Vorfeld gebräunten Butter emulgieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den verbrannten Lauch:

Vom Porree die äußeren Blätter entfernen und ihn im Ganzen bei 230 Grad im Backofen verbrennen. Im Anschluss daran die verbrannte Schicht abziehen und das nun weiche Innere dekorativ in Scheiben schneiden. Den Rest der Stange mit geriebenem jungem Knoblauch zu einem Püree verhacken.

Für die Kartoffel-Taler:

Kartoffeln in gleichmäßig dicke Taler schneiden und die Ränder leicht tournieren. In Butter mit Thymian anbraten und immer wieder mit Fond ablöschen, solange bis sie weich sind.

Crépinette auf Porreepüree anrichten, mit Porreescheiben und Kartoffelhalern umlegen und mit der Butter nappieren.

Mario Kotaska am 24. März 2023

Kalb-Filet mit Spargel und Morchel-Rahm-Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

8 Stangen weißer Spargel	1 Bio-Zitrone	50 g Butter
1 Prise Zucker	Salz	

Für den Pfannkuchen:

1 Ei	20 g Butter	200 ml Milch
2 Zweige Petersilie	2 Zweige Schnittlauch	Muskatnuss
100 g Mehl		

Für die Creme:

15 Morcheln	2 Schalotten	20 g Butter
50 g geschlagene Sahne	4 cl Cream-Sherry	50 ml Geflügelfond

Für das Kalbsfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymian abrausen und trockenwedeln. Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und im Ganzen von allen Seiten sorgsam in Olivenöl mit Thymian anbraten. Auf einem Gitter im Backofen schonend auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen und zum Servieren auftranchieren.

Für den Spargel:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel sorgfältig schälen, trockene Enden ggfs. abschneiden und Spargel mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft marinieren. In der entstandenen Flüssigkeit mit etwas Butter in einer Pfanne mit einem Deckel hellbraun dünsten.

Für den Pfannkuchen:

Schnittlauch und Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.

Butter zerlassen. Aus Ei, Mehl, Milch, Muskatnuss, zerlassener Butter, Petersilie und Schnittlauch einen pikanten Pfannkuchenteig herstellen und in einer beschichteten Pfanne schöne kleine Crêpes backen. Bis zum Servieren auf einem vorgewärmten Teller warmhalten.

Für die Creme:

Morcheln putzen und halbieren. Schalotten abziehen, fein würfeln und in gebräunter Butter zusammen mit den halbierten Morcheln anschwitzen.

Mit Sherry ablöschen und mit Geflügelfond kurz einköcheln. Vor dem Servieren Sahne schlagen und alles mit der Sahne cremisieren. Creme dekorativ im Pfannkuchen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 28. Mai 2021

Kalb-Kotelett französisch mit Erbsen und Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbskoteletts à 250 g	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Erbsen:

500 g Schoten-Erbsen	1 Kopfsalat	50 ml Gemüsefond
40 g Butter	1 Prise Zucker	Muskatnuss, Salz

Für die Crème fraîche:

75 g Crème-fraîche	1 Zitrone, Abrieb, Saft	Salz, Pfeffer
--------------------	-------------------------	---------------

Für die Ballonkartoffeln:

200 g neue Kartoffeln	Salz
-----------------------	------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kotelettes salzen, pfeffern und mit Thymian, Knoblauch und Olivenöl marinieren. Anschließend auf einem Grill beidseitig bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C Grad grillen.

Für die Erbsen:

Kopfsalat in Streifen schneiden. Eine braune Butter herstellen. Die Erbsen aus der Schote pulen und in gebräunter Butter anschwitzen. Mit Salz, Zucker und Muskatnuss würzen und mit Gemüsefond ablöschen.

Nach ca. 5 Minuten den Kopfsalat unterheben und kurz mitgaren.

Für die Crème fraîche:

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Crème fraîche leicht aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Für die Ballonkartoffeln:

Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Die Schnittflächen dünn, aber gleichmäßig bis zum Rand salzen und im Backofen 25-30 Minuten backen. Nachdem sich das Salz gelöst hat bildet sich eine Haut, die sich später aufbläht. Wenn die Wölbung stattgefunden hat brauchen die Kartoffeln noch ein wenig.

Mario Kotaska am 07. Juli 2023

Kalb-Medaillon Tiroler Art, Rahm-Lauch, Pommes carrées

Für zwei Personen

Für das Kalbsmedaillon:

2 Medaillons von Kalbsfilet	20 g Butter	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur Tiroler Art:

1 Gemüsezwiebel	2 Fleischtomaten	1 Knoblauchzehe
2 Eier	20 g Butter	100 ml Weizenbier
200 g Mehl	Mehl	1 TL Paprikapulver
Sonnenblumenöl	Eiswürfel	Salz, Pfeffer

Für den Rahm-Lauch:

1 Stange Lauch	20 g Butter	200 ml Sahne
Muskatnuss	1 Msp. Zucker	Salz

Für die Pommes carrées:

4 mehligk. Kartoffeln	2 Lorbeerblätter	Öl, Salz
-----------------------	------------------	----------

Für das Kalbsmedaillon:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in einer Pfanne auslassen. Kalbsmedaillons in Butter zusammen mit Thymian von beiden Seiten braun anbraten.

Anschließend im Backofen schwebend auf einem Gitter bis zu einer Kerntemperatur vom 54 Grad garen.

Für die Garnitur Tiroler Art:

Knoblauch abziehen und reiben. Weizenbier, Eier, 200 g Mehl, Paprikapulver, geriebenen Knoblauch und Salz mixen und einen Bier- /Ausbackteig herstellen. Zwiebel abziehen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Dann leicht mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten.

Fleischtomaten entstrunken und kreuzförmig einritzen. In kochendem Wasser kurz brühen und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Enthäuten, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Danach kurz in Butter sautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rahm-Lauch:

Lauch putzen, in gleichmäßige Ringe schneiden und gründlich waschen.

Lauch in Butter hellbraun andünsten. Sofort mit Sahne ablöschen und cremig einköcheln. Mit Salz, Zucker und frischer Muskatnuss abschmecken.

Für die Pommes carrées:

Kartoffeln schälen und in präzise Würfel mit 2 cm Kantenlänge schneiden. In gesalzenem Wasser mit Lorbeerblättern knackig garen.

Anschließend gut abtupfen und in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf einen Küchenpapier entfetten. Mit Salz würzen.

Das rosa gegarte Medaillon auf dem Rahmlauch anrichten und die gebackenen Zwiebelringe darauf auftürmen. Mit Tomatenwürfeln und Pommes Carrée umlegen und servieren.

Mario Kotaska am 28. Januar 2022

Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen:

Für das Schnitzel:

2 Kalbschnitzel (120 g)	1 Zitrone	2 Eier
40 g Cornflakes	80 g Panko	4 EL Mehl
150 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

200 g La Ratte Kartoffeln	4 Scheiben Bacon	2 Stangen Frühlingslauch
2 Schalotten	1 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter
20 g Butter	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
80 g Schmand	2 EL Weißweinessig	4 Zweige Dill
Zucker, Salz, Pfeffer		

Für das Spiegelei:

2 Eier	2 EL Sonnenblumenöl
--------	---------------------

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, zwischen Klarsichtfolie plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen. Cornflakes und Panko mischen. Anschließend eine Panierstraße aus Mehl, den verquirlten Eiern und der Cornflakes-Panko-Mischung aufbauen. Schnitzel in genau der Reihenfolge panieren und die Panierung gut festdrücken. In Butterschmalz goldgelb schwimmend ausbacken und auf einem Küchentuch entfetten.

Zitrone halbieren und dazu servieren.

Für die Bratkartoffeln:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Lorbeerblätter abzupfen. Kartoffeln waschen und mit Lorbeer und Kümmel weichkochen. Auskühlen lassen, anschließend pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl von beiden Seiten heiß anbraten. Parallel Schalotten abziehen und fein würfeln. Bacon würfeln. In einer Sauteuse Schalotten und Bacon in Butter auslassen.

Kartoffelscheiben entfetten und mit dem Speck-Schalotten-Panaschee abschmecken. Lauch putzen, Strunk entfernen, fein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen, von Enden befreien und anschließend mit einem Sparschäler weiter zu Schlangen schälen. Zwiebel abziehen, die Hälfte fein würfeln und mit den Gurken vermischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und schwitzen lassen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Gurken-Gemisch leicht ausdrücken und mit Essig, Zitronenabrieb, Dill und Schmand zu einem schlotzigen Salat verarbeiten.

Für das Spiegelei:

Pro Schnitzel ein Spiegelei kross in Sonnenblumenöl braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 30. März 2020

Tagliatelle mit gefüllten Morcheln und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Nudelmehl	2 Eier	1 EL Olivenöl
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Morcheln:

100 g feines Kalbsbrät	120 g frische Morcheln	20 g Butter
4 cl Sherry Cream	4 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

4 kleine Schalotten	20 g Butter	50 g Parmesan
100 ml Sahne	100 ml Weißwein	6 cl franz. Wermut
200 ml Geflügelfond		

Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	4 Kirschtomaten	20 g Pinienkerne
4 Zweige Estragon	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	Eiswürfel	

Für den Teig:

Die Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Aus Nudelmehl, Eiern, Olivenöl, etwas Salz und Muskatnuss einen glatten Nudelteig herstellen und in Klarsichtfolie ca. 20 Minuten ruhen lassen. Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend mit einem scharfen Messer zu Tagliatelle schneiden. In ausreichend gesalzenem Wasser al dente kochen.

Für die Morcheln:

Estragon abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Kalbsbrät heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brät in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Morcheln putzen und mit dem Brät füllen.

Morcheln in gebräunter Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen.

Ca. 8 Minuten schmoren.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein schneiden. Parmesan reiben. Schalotten in Butter farblos anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren. Mit Fond auffüllen und nochmals um ca. 1/3 reduzieren. Mit Sahne auffüllen, mixen und passieren. Vor dem Servieren mit Parmesan aufschäumen.

Für den Spargel:

Spargel im unteren Drittel schälen. Die Spitzen in fingerlange Stücke schneiden, die Enden in dünne Scheibchen schneiden und alles zusammen mit Salz und Zucker aktivieren.

Kirschtomaten blanchieren, abschrecken und abziehen. Vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Spargel leicht Öl anbraten, halbierte Morcheln (von oben) auf der Schnittfläche mitbraten. Kirschtomaten und Pinienkernen hinzugeben und durchschwenken. Mit Estragon abschmecken und unter die Tagliatelle heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. April 2020

Lamm

Blumenkohl-Kürbis-Curry, Lamm-Stielkoteletts, Minzjoghurt

Für zwei Personen

Für das Curry:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	$\frac{1}{4}$ Butternusskürbis	50 g rote Linsen
1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 EL Mandelblättchen
250 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Ras-el-Hanout	Salz	Pfeffer

Für die Lammkoteletts:

6 Lammstielkoteletts	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Minzjoghurt:

1 Knoblauchzehe	1 Limette	100 ml Joghurt
4 Zweige Minze	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Curry:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Kürbis putzen, schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, dann Knoblauch hinzugeben und kurz mit rösten.

Blumenkohl und Kürbis hinzugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Ras el-Hanout bestäuben. Alles kurz anrösten, dann mit Fond ablöschen. Den Topf mit einem Deckel schließen und das Gemüse schmoren lassen. Rote Linsen und Mandelblättchen hinzugeben und weiter köcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter das Curry heben.

Für die Lammkoteletts:

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken.

Lammstielkoteletts waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Knoblauch zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Dann das Fleisch im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Für den Minzjoghurt:

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Salzen. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Joghurt mit Minze, Knoblauch, Limettensaft und abrieb verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Joghurt mit Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 22. Oktober 2020

Gefülltes Lamm-Schnitzel, Rosmarin-Wedges, Bohnen-Salat

Für zwei Personen

Für die Lammschnitzel:

300 g Lammrücken, schier	4 Sch. Parmaschinken	1 Knoblauchzehe
20 g Taleggio	1 Ei	100 g Panko
Mehl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Wedges:

10 La Ratte Kartoffeln	4 Knoblauchzehen	4 Rosmarinzwige
4 EL Olivenöl	Salz	

Für den Bohnensalat:

150 g breite Bohnen	50 g dicke Bohnen	50 g gek., weiße Bohnenkerne
1 rote Zwiebel	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ reife Birne
20 g getrocknete Tomaten	1 Msp. Senf	2 EL Rübennkraut
6 cl alter Balsamico	$\frac{1}{2}$ Bund Bohnennkraut	Salz, Eiswasser

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	1 TL Senf
100 ml neutrales Öl		

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon	1 Limette
------------------	-----------

Für die Lammschnitzel:

Einen Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen weiteren auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze.

Parmaschinkenscheiben halbieren. Lammrücken waschen, trockentupfen und 4 Medaillons raus-schneiden. Medaillons zwischen Klarsichtfolie vorsichtig zu dünnen Schnitzelchen plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmaschinken belegen. Taleggio in Scheiben schneiden, mit-tig darauf platzieren und nochmals mit Parmaschinken belegen. Fleisch zusammenklappen. Den Rand besonders fest zusammendrücken.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße vorbereiten und Lammmedaillons in genau der Reihenfolge panieren. Lammmedaillons goldgelb in Butterschmalz und einer unge-schälten Knoblauchzehe ausbacken. Entfetten und im Backofen rosa ruhen lassen.

Für die Wedges:

Kartoffeln waschen, trockentupfen und mit Schale vierteln. Knoblauch abziehen und fein schnei-den. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Kartoffeln mit Knoblauch, Salz, Olivenöl und Rosmarinnadeln vermengen. In eine Ofenform geben und bei 200 Grad ca. 25 Mi-nuten goldgelb backen.

Für den Bohnensalat:

Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und 2 EL gehacktes Bohnenkraut für die Mayonnaise beiseitelegen. Bohnen jeweils getrennt in reichlich Salzwasser mit Bohnenkraut kochen und in Eiswasser abschrecken. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Zitrone halbieren, aus-pressen und Saft auffangen. Zwiebelringe mit Zitronensaft und Senf marinieren und getrocknete Tomaten fein hacken.

Birne waschen, trockentupfen, halbieren und eine Hälfte raspeln.

Geraspelte Birnen zusammen mit gekochten Bohnenkernen und altem Balsamico marinieren. Mit Rübennkraut abschmecken. Alles zu der Zwiebel-Tomaten-Mischung geben.

Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren und auspressen. Ei mit Senf und Zitronensaft vermischen und langsam das Öl eingießen, bis die Masse emuliert.

Bohnenkraut (von oben) hinzufügen und alles zu einer Mayonnaise vermengen.

Für die Garnitur:

Bacon zwischen Backpapier kross im Ofen ausbacken und das Gericht damit garnieren. Limette halbieren, filetieren und eine Scheibe als Garnitur auf das Schnitzel legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 12. Mai 2020

Lamm-Köfte mit Harissa-Mayonnaise

Für zwei Personen**Für die Köfte:**

200 g Lammhackfleisch	1 Knoblauchzehe	1 Ei
50 g Panko	4 Zweige Blatt Petersilie	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. scharfes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft & Abrieb	1 Ei	1 TL Senf
50 g Harissa-Paste	2 Zweige Blatt Petersilie	150 ml Sonnenblumenöl
Salz		

Für die Garnitur:

1 Tomate	¼ Gurke	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	8 Zweige Blatt Petersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Köfte:

Den Knoblauch abziehen und reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Aus Lammhackfleisch, geriebenem Knoblauch, gehackter Blatt Petersilie, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Panko, Ei sowie Salz und Pfeffer eine Hackmasse herstellen. Diese leicht flach formen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten markieren.

Für die Mayonnaise:

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Ei, Senf, Salz, Zitronensaft und abrieb in ein schlankes Gefäß geben.

Mit Öl aufgießen. Anschließend mit einem Mixstab zuerst auf dem Boden des Gefäßes eine Emulsion erzeugen und erst dann durch langsames nach oben ziehen das restliche Öl mit emulgieren, sodass eine standfeste Mayonnaise entsteht. Mit Harissa und gehackter Blatt Petersilie verfeinern.

Die Konsistenz steuert man durch die Zugabe von Öl: Je mehr Öl hinzugeben wird, desto fester wird die Mayonnaise.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Tomate und Gurke waschen. Jeweils die Kerne entfernen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Petersilie, Tomate, Gurke und Zwiebel vermengen und mit Olivenöl marinieren. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Salat mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Mario Kotaska am 25. August 2022

Lamm-Koteletts mit Tomaten-Butter, Auberginen-Tatar

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

8 Lammkoteletts	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Butter:

100 g weiche Butter	50 g Tomatenmark	2 Knoblauchzehen
1 Orange, davon Abrieb	8 Basilikumblätter	1 Prise Zucker

Für das Tatar:

1 Aubergine	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft	1 TL Paprikamark	2 Zweige Blattpetersilie
1 TL geräuch. Paprikapulver	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Gurke:

1 Schlangengurke	50 g Joghurt, 10%	1 TL Harissapaste
Salz		

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken.

Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch marinieren. Auf einem Grill rosa grillen.

Für die Butter:

Butter schaumig schlagen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Orangenschale abreiben. Knoblauch abziehen und reiben.

Basilikum fein hacken. Butter mit Orangenabrieb, Tomatenmark, Knoblauch und Basilikum abschmecken. Die Tomatenbutter kann zu einer Rolle eingedreht oder als kleine Röschen aufdressiert werden.

Für das Tatar:

Aubergine halbieren, die Schnittfläche kreuzartig einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech geben und ca. 20 Minuten im Backofen schmoren, anschließend das Fruchtfleisch herauskratzen und fein hacken. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Petersilie hacken.

Zitrone halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und reiben.

Aubergine mit Zwiebel, Olivenöl, Zitronensaft, Paprikapulver, Knoblauch, Paprikamark und Petersilie anmachen und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gurke:

Schlangengurke schälen, dann mit dem Sparschäler immer weiter schälen, sodass lange Gurkenstreifen entstehen. Diese salzen und kurz schwitzen lassen. Anschließend sanft ausdrücken und mit Joghurt und Harissapaste verrühren. Gut gekühlt servieren.

Mario Kotaska am 11. August 2023

Meer

Garnelen-Cocktail mit Sellerie, Dattel-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für den Sud:

8 Garnelenschalen	2 Fleischtomaten	Abschnitte vom Staudensellerie
2 Zehen junger Knoblauch	6 getrocknete Datteln	1 kleines Bund Thymian
1 kleines Bund Liebstöckel	1 Orange, davon Abrieb	1 Zitrone, davon Saft
100 ml Weißwein	2 cl Anislikör	Olivenöl
6 cl kaltgepresstes Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

2 Stangen Staudensellerie	Parmesan	1 Zitrone, davon Abrieb
4 Zweige Liebstöckel	Eiswasser	

Für die Garnelen:

8 Garnelen, ausgelöst	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig Liebstöckel	Parmesan	
---------------------	----------	--

Für den Sud:

Die Schalen scharf in Olivenöl mit Sellerieabschnitten, Thymian und Knoblauch anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit geschnittenen Tomaten und Liebstöckel einreduzieren lassen. Anislikör hinzugeben.

Anschließend durch ein Sieb gießen und den Sud mit kleingeschnittenen getrockneten Datteln, Olivenöl, Zitronensaft, Orangenabrieb, Salz und Pfeffer emulgieren.

Für den Salat:

Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser ultrakurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Parmesan mit einem Sparschäler zu Flocken verarbeiten und ein wenig unter den Staudensellerie ziehen. Mit Zitronenabrieb abschmecken und mit dem Sud von oben marinieren.

Für die Garnelen:

Garnelen kleinschneiden und in einer Pfanne in Öl mit geriebenem Knoblauch, Salz und Pfeffer scharf und kurz von allen Seiten braten.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Blätter vom Liebstöckel abzupfen.

Salat und Garnelen in einem Cocktailglas anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit Liebstöckelblatt ausgarnieren und servieren.

Mario Kotaska am 23. März 2023

Rind

Griechischer Rindertopf Stifado Style

Für zwei Personen

Für den Rindertopf:

200 g Rindfleisch (Keule)	150 g Kritharaki	2 rote Spitzpaprika
2 gelbe Spitzpaprika	1 reife Tomate	1 rote Zwiebel
4 Knoblauchzehen	1 Zitrone (Abrieb)	20 g Kalamata-Oliven
100 g Fetakäse	4 EL Ajvar	2 EL Tomatenmark
200 ml Rinderfond	2 EL Ouzo	6 EL Olivenöl
1 TL Fenchelsamen	1 TL Kümmel	1 Msp. Oregano
20 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Frühlingslauch	2 Zweige frischer Oregano
------------------	---------------------------

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Rindfleisch waschen, trockentupfen, in dicke Streifen schneiden und von allen Seiten in Butterschmalz scharf anbraten. In einen Schnellkochtopf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fond ablöschen. Rote und gelbe Spitzpaprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen. Zitrone waschen, trockentupfen und etwas Schale abreiben. Spitzpaprika, Zwiebel und Knoblauch zum Rindfleisch in den Schnellkochtopf geben. Mit Ajvar, Ouzo und Tomatenmark auffüllen und mit Fenchelsamen, Zitronenabrieb und Kümmel versehen unter Druck auf Stufe II ca. 10 Minuten kochen.

Anschließend abdampfen, die Kritharaki hinzugeben und erneut unter Druck setzen. Für 5 weitere Minuten auf Stufe II kochen.

In der Zwischenzeit Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Fetakäse halbieren und mit Tomatenscheiben belegen. Mit Olivenöl beträufeln und in einer ofenfesten Form im Ofen goldgelb überbacken. Vor dem Servieren mit getrocknetem Oregano würzen.

Nach dem Abdampfen Oliven hinzugeben und nicht mehr köcheln.

Fetakäse mittig anrichten und mit dem Stifado-Eintopf umgießen.

Für die Garnitur:

Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und fein schneiden. Frischen Oregano abbrausen und trockenwedeln. Eintopf mit Frühlingslauch und Oregano-Blättchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 14. Mai 2020

Steak d'aignon mit Gorgonzola-Risotto, Kürbisspalten

Für zwei Personen

Für die Steak d'aignon:

2 Rumpsteaks à 120 g	4 große Schalotten	1 Ei
2 EL scharfer Senf	1 EL Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 kleine Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Gorgonzola	20 g Parmesan	20 g Butter
400 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	

Für den Kürbis:

1/8 Hokkaido	2 TL Pumpkin-Pie-Spice-Gewürz	50 ml heller Balsamico
10 g Honig	2 EL Olivenöl	

Für den Estragon:

1/2 Bund franz. Estragon	Öl	Salz
--------------------------	----	------

Für die Steak d'aignon:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Sonnenblumenöl beidseitig heiß, aber kurz bräunen und herausnehmen. Anschließend Schalotten abziehen, klein schneiden und in diesem Ansatz weich schmoren. Anschließend mit Senf mischen.

Schalotten auf Steaks platzieren und leicht andrücken. Anschließend diese Seite gut mit Mehl bestäuben.

Steaks mit der Schalotten-Senf-Seite in eine flache Schüssel mit verquirltem Ei legen, wieder herausnehmen und in restlichem Sonnenblumenöl auf der Schalottenseite goldbraun braten. Vorsichtig wenden, so dass eine glatte Kruste entstanden ist. Gegebenenfalls im Backofen bei 80 Grad auf eine Kerntemperatur von 54 Grad fertiggaren.

Für das Risotto:

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter farblos anschwitzen.

Risottoreis dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Sobald dieser vollständig einreduziert ist, kellenweise mit heißem Gemüsefond auffüllen und unter häufigem Rühren auf kleiner Flamme al dente garen. Zum Schluss mit Gorgonzola, restlicher Butter und geriebenem Parmesan finalisieren.

Für den Kürbis:

Hokkaido in Spalten schneiden und in Olivenöl anbraten. In eine Auflaufform mit Pumpkin-Pie-Spice-Gewürz, Balsamico und Honig geben und im Backofen bei 180 Grad weichschmoren.

Für den Estragon:

Estragon von den Stielen abrebeln und in der Fritteuse bei 160 Grad in Öl knusprig frittieren. Anschließend gut auf Küchenpapier entfetten und vor dem Servieren leicht salzen.

Steaks neben dem Risotto anrichten, mit Kürbisspalten belegen und mit frittiertem Estragon garnieren. Eine kleine Spur der entstandenen Kürbismarinade als Sauce anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 20. Oktober 2023

Schwein

Duroc-Koteletts, Orangen-Peperonata und Ofenkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Koteletts:

2 Duroc Doppelkoteletts	2 frische Knoblauchknollen	10 g Pinienkerne
20 g Parmesan	2 getrock. Tomatenfilets	2 Zweige Rosmarin
50 g Panko	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Peperonata:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Orangen
2 EL Olivenöl	4 Zweige Thymian	4 Blätter Bärlauch
1 EL Zucker	4 Sternanis	

Für das Bärlauch-Öl:

20 g Parmesan	1 Bund Bärlauch	80 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Ofenkartoffeln:

6 festk. Kartoffeln	4 dünne Scheiben Lardo	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Koteletts:

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Knoblauch halbieren. Koteletts waschen, trockentupfen, mit Knoblauch einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in Olivenöl goldbraun anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig in die Pfanne geben. Koteletts im vorgeheizten Backofen auf eine Kerntemperatur von 62 Grad garen. Panko rösten. Parmesan reiben.

Tomaten hacken. Aus Panko, Pinienkernen, Parmesan und Tomaten eine Paste herstellen. Paste auf den Koteletts verteilen und diese anschließend mit der Grillfunktion goldgelb überbacken.

Für das Peperonata:

Beide Paprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und die Hälften mit einem Sparschäler schälen. In feine Streifen schneiden.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Orangen waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und 100 ml Saft auffangen. Zucker mit Sternanis und Thymian karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Paprikastreifen hineingeben. Alles sirupartig reduzieren und mit Olivenöl emulgieren. Kurz vor dem Servieren mit Orangenabrieb abschmecken. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zu den Paprika geben.

Für das Bärlauch-Öl:

Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Parmesan reiben. Aus Bärlauch, Olivenöl und Parmesan ein Kräuteröl herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ofenkartoffeln:

Kartoffeln waschen, trockentupfen und ungeschält mehrfach tief ein-, jedoch nicht durchschneiden. In jeden einzelnen Schnitt nun ein Stück Lardo geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 02. April 2020

Schweine-Filet mit Sellerie-Püree und Walnuss-Brokkoli

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Medaillons vom Schweinefilet 2 Scheiben Pancetta Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

100 g Knollensellerie 1 Limette 100 g Crème fraîche
50 g Butter 200 ml Geflügelfond Muskatnuss

Für den Walnuss-Brokkoli:

$\frac{1}{2}$ Brokkoli $\frac{1}{4}$ Granatapfel 50 g Walnusskerne
20 g Butter 20 ml Geflügelfond

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pancetta ummanteln. Mit Metzgergarn fixieren und in einer beschichteten Pfanne rundherum scharf anbraten. Fleisch auf einen Teller oder Schälchen geben und im vorgeheizten Ofen leicht rosig fertigbaren. Die Pfanne für den Brokkoli aufgestellt lassen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren Metzgergarn entfernen. Fleischsaft zum Würzen von Brokkoli verwenden.

Für das Selleriepüree:

Butter in einen Topf geben und bräunen. Sellerie schälen, in daumennagelgroße Stücke schneiden und in Fond oder Wasser völlig weich kochen. Abpassieren und zusammen mit Crème fraîche und brauner Butter zu einer glatten Creme mixen. Mit frischer Muskatnuss und Limettensaft/-abrieb würzen.

Für den Walnuss-Brokkoli:

Butter in einen Topf geben und bräunen.

Brokkoli mundgerecht putzen, in die Pfanne des Schweinefilets geben und braten. Mit Fond ablöschen. Walnusskerne sowie Granatapfelkerne und saft hinzufügen. Dann braune Butter über den Brokkoli geben, Fleischsaft angießen und alles gut schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 09. Dezember 2021

Soßen

Cumberland-Soße

Für zwei Personen

1 Stück Meerrettich	1 Orange	100 g Johannisbeergelee
50 g Preiselbeermarmelade	100 ml roter Portwein	1 TL englisches Senfpulver
Salz	Pfeffer	

Orange waschen, trockentupfen und die Schale in feine Julienne schneiden. Orangen-Julienne in Portwein weichkochen.

Johannisbeergelee, Preiselbeermarmelade und Senfpulver hinzugeben und alles köcheln lassen. Meerrettich schälen und reiben. Sauce kurz vor dem Servieren mit Meerrettich schärfen.

Mario Kotaska am 20. November 2020

Suppen

Geeistes Erbsen-Minz-Süppchen mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g gepulte frische Erbsen	2 neue Kartoffeln	2 Schalotten
100 g Crème fraîche	500 ml Gemüsefond	4 Zweige Minze
1 Prise Zucker	Muskatnuss	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen 8/12er	4 Zehen junger Knoblauch	Olivenöl
-------------------------	--------------------------	----------

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für die Suppe:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotten abziehen, klein schneiden und zusammen mit den gepulsten Erbsen und Kartoffeln in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zucker würzen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin weichköcheln.

Mit Crème fraîche und Minzblättern nach Geschmack fein pürieren.

Suppe passieren und in einem Eiswasserbad abkühlen lassen.

Nehmen Sie unbedingt Eiswürfel und Eiswasser zusammen zum Runterkühlen. Nur Eiswürfel bringen meist nichts.

Für die Garnelen:

Riesengarnelen würfeln. Knoblauch abziehen und reiben und zusammen mit Garnelen in Olivenöl kurz und knackig garen. Wer möchte, kann die Garnelenwürfel auf Holzspieße aufspießen und auf die kalte Suppe legen.

Für die Garnitur:

Minze in Julienne schneiden und als Einlage in der Suppe servieren.

Mario Kotaska am 07. Juli 2023

Pilz-Rahm-Suppe Hubertus

Für zwei Personen

Für die Pilzrahmsuppe:

200 g Pfifferlinge	2 Schalotten	100 ml Sahne
50 g Butter	50 g Tomatenmark	100 ml Rotwein
500 ml Wildfond	1 frisches Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für die Einlage:

200 g Wildhackfleisch	50 g Bacon	5 braune Champignons
1 Zitrone	1 Ei	4 Wacholderbeeren
2 Zweige Petersilie	4 EL Semmelbrösel	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pilzrahmsuppe:

Die Pilze putzen. Schalotten abziehen und feinhacken. Beides in einem Topf mit Butter scharf anbraten. Lorbeerblatt hinzugeben und diesen Ansatz mit Tomatenmark tomatisieren, bis eine bräunliche Schicht am Topfboden entstanden ist. Nun mehrfach mit Rotwein ablöschen und diesen jedes Mal vollständig einreduzieren. Mit Wildfond auffüllen und ca.

20 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Sahne verfeinern, Lorbeerblatt entnehmen, mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Einlage:

Bacon würfeln. Wacholderbeeren mörsern. Zitrone waschen und Schale abreiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Ei aufschlagen. Wildhack zusammen mit Bacon, Ei, Wacholderbeeren, Zitronenabrieb, Blattpetersilie, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeiten. Zu kleinen Kugeln formen und in einer beschichteten Pfanne mit Öl von allen Seiten braten. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zum Schluss mitbraten und alles zusammen als Einlage servieren.

Mario Kotaska am 03. November 2022

Sauerkraut-Suppe mit Kartoffel-Praline

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Sauerkraut	1 Schalotte	50 g Butter
100 ml Sahne	400 ml Gemüsefond	500 ml Riesling
$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen	250 g Sauerkraut	

Für die Praline:

500 g Kartoffeln	100 g Kataifi-Teig	1 Zitrone
2 Eier	100 g Butter	2 Zweige Majoran
10 Halme Schnittlauch	Muskatnuss	1 TL Kümmel
Salz	Pfeffer	

Für die Suppe:

Die Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter zusammen mit Sauerkraut und Kümmel farblos anschwitzen. Riesling und Fond angießen und einköcheln lassen. Anschließend Sahne zugeben und fein mixen.

Für die Praline:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen.

Schnittlauch und Majoran abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Schnittlauch, Majoran und Kümmel zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ein Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen, zur Kartoffelmasse geben und die Masse damit binden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Masse mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, dann pralinenförmig abdrehen.

Übrig gebliebenes Ei trennen und diesmal das Eiweiß auffangen, in eine Schüssel geben und anschlagen. Pralinen in angeslagenem Eiweiß wälzen, mit Kataifiteig ummanteln und in heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten, dann salzen.

Süppchen im Glas anrichten und die Praline a part servieren.

Mario Kotaska am 15. Januar 2021

Vegetarisch

Auberginen-Piccata mit Zucchini-Nudeln und Guacamole

Für zwei Personen

Für die Auberginen-Piccata:

1 Aubergine	2 Eier	50 g Parmesan
1 Prise Zucker	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zucchini-Nudeln:

1 Zucchini	1 rote Paprikaschote	1 Prise Zucker
Ras el Hanout	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Guacamole:

1 Avocado	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Limette
50 g Crème-fraîche	Salz	Pfeffer

Für die Auberginen-Piccata:

Die Aubergine waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Scheiben mit Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Ziehen lassen, dann überschüssiges Wasser mit Küchenpapier abtupfen. Scheiben in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten.

Für die Mailänder Panierung Parmesan in eine Schale reiben und Eier dazugeben. Mit einem Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Masse zu flüssig ist, einfach noch mehr geriebenen Parmesan dazugeben.

Auberginenscheiben mehlieren und durch die Ei-Käse-Masse ziehen. In einer Pfanne mit Olivenöl braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Zucchini-Nudeln:

Zucchini waschen, trockentupfen, vom Strunk befreien und schälen.

Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Mit Zucker, Ras el Hanout, Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne ziehen lassen.

Paprika schälen, der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Paprika und Olivenöl zur Zucchini geben und alles leicht anschwitzen. Mit Salz und Ras el Hanout abschmecken.

Für die Guacamole:

Chilischote der Länge nach aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Fein hacken. Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Avocado mit Chili, Crème fraîche, Salz und Pfeffer fein mixen. Limette halbieren, auspressen und Guacamole-Dip mit Limettensaft abschmecken.

Um die Schärfe der Chili zu erörtern, schneidet man die Schote der Länge nach auf und reibt einmal mit dem Finger über die Schnittfläche und anschließend mit diesem Finger einmal über seine Zunge. Etwas warten und dann sollte man spüren, wie scharf die Schote wirklich ist! Zucchini-Nudeln mit Hilfe einer Gabel aufdrehen und längs auf Tellern anrichten. Auberginen-Piccata draufgeben und Guacamole-Dip in einem Schälchen daneben anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 22. April 2020

Blumenkohl-Curry mit Kapern-Ei-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Curry:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ Aubergine	$\frac{1}{2}$ Zucchini
1 Karotte	1 Paprika	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	100 ml Kokosnussmilch	1 EL rote Currypaste
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Vinaigrette:

4 hartgekochte Eier	100 ml Kapernfrüchte	6 Zweige Koriander
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Curry:

Für den Ansatz rote Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und in Olivenöl hellbraun anbraten. Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und hinzugeben.

Karotte schälen und die Paprika entkernen. Mit Zucchini und Blumenkohl in walnussgroße Stücke schneiden. Alles zu den Zwiebeln geben und anrösten.

Aubergine separat in einer Pfanne anrösten, damit sie nicht schwammig wird und ihr Röstaroma beibehält. Danach zu dem restlichen Gemüse geben.

Hitze in der Gemüsepfanne reduzieren und zusammen mit roter Currypaste und Kokosnussmilch zu einem sämigen Curry einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette:

Gekochte Eier schälen, mit dem Messer hacken und zusammen mit den abpassierten Kapern nochmals durchhacken. Zusammen mit Olivenöl, Kapernwasser, Salz, Pfeffer und grob gehacktem Koriander zu einer Vinaigrette verrühren.

Etwas Koriander und Kapernfrüchte zum Garnieren aufbewahren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 08. April 2021

Frühling-Tarte

Für vier Portionen

Mürbeteig:

160 g Butter, gekühlt	240 g Mehl	Salz
Rosmarin	Thymian	1 Ei, gekühlt

Guss:

frische Kräuter	2 Eier	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	100 g Crème-fraîche	50-100 g Bergkäse

Sowie:

Hülsenfrüchte	200 g festk. Kartoffeln, vorgekocht	1-2 Karotten
3-4 Stangen grüner Spargel	50 g Radieschen	1-2 Frühlingszwiebeln
50 g Kirschtomaten		

Für den Mürbeteig die kalte Butter würfeln, mit Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Kräuter fein geschnitten dazugeben, dann das Ei hineinschlagen. Zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, um nicht zu viel Handwärme abzugeben. In Backpapier einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Tarte-Form großzügig ausfetten, dann den Teig mit nur wenig Mehl ausrollen. Er soll etwas größer als die Form selbst werden, damit auch der Rand ausgelegt werden kann. Den Boden mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier auslegen und Hülsenfrüchte darauf verteilen. In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben und zehn Minuten blindbacken, die Hülsenfrüchte dann mit dem Backpapier entfernen.

Für den Guss die Kräuter grob hacken und mit Eiern, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Crème fraîche in einen Mixbecher geben und pürieren. Dann auch den Comté einarbeiten.

Die Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen, knapp mit einem Teil des Gusses bedecken und im Ofen etwa zehn Minuten anstocken lassen.

In der Zwischenzeit die Karotten schälen und grob zerteilen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Spitzen von den Stangen abschneiden. Die Karotten in gesalzenem Wasser einige Minuten blanchieren, dann auch die Spargelstangen und kurz darauf die Spargelspitzen dazugeben. Abschrecken und abtropfen lassen. Radieschen und Frühlingszwiebeln kleinschneiden, die Kirschtomaten halbieren.

Die Tarte dann aus dem Ofen holen und die Gemüse dekorativ darauf anordnen. Den übrigen Guss vorsichtig angießen, so dass das Gemüse noch gut zu sehen ist. Die Tarte dann wieder in den Ofen geben und backen, bis sie durchgestockt ist, das sollte etwa 10 bis 15 Minuten dauern. Aus der Form lösen und sofort servieren.

Mario Kotaska am 13. April 2023

Gebackene Kräuterseitlinge mit Kürbis-Creme

Für zwei Personen

Für die Kürbiscreme:

200 g Hokkaido-Kürbis	1 kleine mehligk. Kartoffel	1 Knoblauchzehe
4 cm Ingwer	1 Orange	100 g Crème-fraîche
500 ml Gemüsefond	2 Sternanis	4 Korianderkörner
1 Nelke	Salz	

Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge	1 Ei, Größe M	3 EL Sojasauce
1 EL Ponzu	1 Zweig Thymian	3 EL Mehl
100 g Panko	100 ml Öl	Salz

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	20 g Butter	Salz, Pfeffer
-----------------	-------------	---------------

Für die Garnitur:

2 EL Kürbiskernöl

Für die Kürbiscreme:

Den Hokkaido-Kürbis mit Schale in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln. Ingwer schälen und Knoblauchzehe abziehen. Orange waschen und einen Streifen abschälen. Kürbis, Kartoffel, Ingwer und Knoblauch gemeinsam mit Sternanis, Korianderkörnern, Nelke und Orangenschale in Gemüsefond weichkochen. Durch ein feines Sieb abgießen, den Fond dabei auffangen. Gemüse, Gewürze und Crème fraîche zu einer glatten Creme pürieren. Nach Belieben mit etwas Gemüsefond verfeinern. Mit Salz abschmecken. In eine Pfanne geben und bis zum Anrichten auf niedriger Stufe warmhalten.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge längs halbieren und mit einer Prise Salz würzen. Mit Sojasauce und Ponzu marinieren. Kräuterseitlinge anschließend zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und abschließend in Panko wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Pilze gemeinsam mit dem Thymian bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter abzupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosenkohl 20 Minuten schmoren lassen, bis er bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Die Kürbiscreme auf zwei Tellern verstreichen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Rosenkohl und Kräuterseitlinge auf der Creme anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 30. November 2023

Griechische Zucchini-Bällchen mit Zaziki

Für zwei Personen

Für die Zucchini-Bällchen:

1 grüne Zucchini	50 g Schafskäse	2 Eier
100 g Mehl	2 EL Backpulver	2 Bund Minze
Olivenöl		

Für das Zaziki:

100 g griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Limette
2 Knoblauchzehen	50 ml kaltgepresstes Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Zucchini-Bällchen:

Die Zucchini grob raspeln und mit Salz marinieren. Anschließend leicht auspressen und zusammen mit Mehl, Backpulver und Eiern einen Teig herstellen. Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Schafskäse würfeln. Zum Schluss gehackte Minze und gewürfelten Schafskäse vorsichtig unterheben. In Olivenöl zu Puffern geformt und beidseitig goldbraun braten und auf Küchenpapier entfetten.

Für das Zaziki:

Gurke waschen und raspeln. Knoblauch abziehen und hacken. Joghurt zusammen mit geraspelten Gurken, Knoblauch, Olivenöl und Limettenschale verrühren und abschmecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mario Kotaska am 28. Juli 2022

Grüne Sauce mit Kopfsalat und pochiertem Ei

Für zwei Personen

Für Sauce und Salat:

1 Bund Grüne-Sauce-Kräuter	$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	1 Zitrone, Saft, Abrieb
150 g Schmand	1 EL Senf	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Weißbrot:

$\frac{1}{2}$ Weißbrot	2 EL Butter
------------------------	-------------

Für die Eier:

2 Eier	4 EL Essig
--------	------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Schale Gartenkresse

Für Sauce und Salat:

Die Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Einen Teil der Kräuter grob schneiden und in einen Mixbecher geben.

Schmand, Senf, Zitronenabrieb und -saft sowie Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und fein pürieren. Die übrigen Kräuter fein hacken und unterheben.

Den Kopfsalat waschen, grob brechen und Strunk entfernen. Mit einem Teil der Sauce marinieren, mit restlicher Sauce nappieren.

Sauerampfer verleiht der Sauce viel Säure. Nehmen Sie vom Sauerampfer nur zwei kleine Blättchen, es sei denn Sie mögen es sauer, dann nehmen Sie mehr. Mit der Zugabe der Kräuter kann jeder den Geschmack selbst bestimmen.

Für das Weißbrot:

Brot in Streifen schneiden und in zerlassener Butter in einer Pfanne knusprig anbraten.

Für die Eier:

Eier in Essigwasser ca. 6 Minuten mit Hilfe eines Wasserstrudels pochieren.

Für die Garnitur:

Kresse zupfen.

Pochierte Eier auf der grünen Sauce anrichten, Kopfsalat daneben geben und mit Kresse garniert servieren.

Mario Kotaska am 05. Juli 2023

Kartoffel-Morchel-Auflauf

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

6 Drillinge, vorgekocht	8 Morcheln	1 Stange Porree
2 Fleischtomaten	200 ml Gemüsefond	1 Schuss Anislikör
1 Schuss Sherry	1 Schuss Weißwein	200 ml Sahne
1 kleines Bund Estragon	Butter	Öl, Salz

Für die Sauce:

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 kleines Bund Thymian
250 ml Weißwein	1 EL Butter	Parmesan

Für das Gemüse:

Die Drillinge mit Schale halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne in Öl anbraten. Einmal wenden, wenn die Schnittflächen kross sind. Porree kleinschneiden und zu den Kartoffeln geben. Schwenken und mit Anislikör ablöschen. Sahne dazugeben und köcheln lassen.

Butter in einer Pfanne bräunen. Morcheln putzen und in der Nussbutter anbraten. Salzen und mit Sherry ablöschen. Tomaten inneres herausschneiden und den Rest in Würfel schneiden. Diese Tomatenwürfel und Weißwein zu den Morcheln geben. Estragon feinhacken und dazugeben. Das ganze Gemüse in eine Auflaufform umfüllen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und Schalenreste in einem Topf mit dem inneren der Tomaten von oben, Thymian und Weißwein aufkochen.

Salz dazugeben und auskochen lassen.

Zwiebel und Knoblauch feinwürfeln und in einem weiteren Topf Butter, Zwiebel und geriebenen Knoblauch anbraten. Schalenreste durch ein Sieb in diesen Topf gießen und somit ablöschen. Kurz köcheln lassen.

Den Inhalt über das Gemüse in der Auflaufform von oben gießen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen kurz überbacken lassen.

Mario Kotaska am 24. März 2023

Kartoffel-Sauerkraut-Strudel mit Rote-Bete-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Strudel:

500 g Kartoffeln	250 g Sauerkraut	4 Platten Strudelteig
1 Ei	100 g Butter	1 TL Kümmelsamen
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

4 Knollen vorgeg. Rote Bete	1 rote Zwiebel	100 g Walnusskerne
50 g Gorgonzola	6 cl Kürbiskernöl	4 cl Himbeeressig
1 Bund Schnittlauch	Salz	

Für den Strudel:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und in kleine Sträußchen zupfen.

Kartoffeln und Sauerkraut mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen, zur Kartoffelmasse geben und die Masse damit binden. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einem Topf auslassen. Strudelteig auslegen und mit zerlassener Butter bestreichen. Kartoffelmasse gleichmäßig auf dem Strudelteig verteilen, mit Kümmel würzen, Petersiliensträußchen in die Masse drücken, alles mit Butter beträufeln und einrollen. Ränder gut festdrücken und komplett mit zerlassener Butter bestreichen. Strudel auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Für den Rote-Bete-Salat:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rote Bete reiben und mit gewürfelter Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Walnusskerne dazugeben. Mit Kürbiskernöl und Himbeeressig abschmecken.

Gorgonzola klein schneiden, zur Rote Bete geben und alles gut durchschwenken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben, schwenken und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 14. Januar 2021

Kraut-Schupfnudeln mit Zwiebel-Dip

Für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

200 g Schupfnudeln 50 g Butter Salz

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl 1 rote Zwiebel 50 g Bergkäse
4 Zweige Majoran 1 Zitrone 1 Schuss Weißweinessig
1 Flocke Butter Olivenöl 1 TL Kümmel
Zucker Salz

Für den Dip:

2 Stg. Frühlingslauch 100 g Crème-fraîche 1 Zitrone
50 g Röstzwiebeln Zucker Salz, Pfeffer

Für die Schupfnudeln:

Die Schupfnudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Eine Nussbutter in einem kleinen Topf herstellen. Schupfnudeln in eine Pfanne geben und mit der Nussbutter übergießen. Pfanne schwenken und Schupfnudeln knusprig anbraten.

Für den Spitzkohl:

Bergkäse reiben. Kümmel in einer Pfanne anrösten. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Zwiebelwürfel zum Kümmel geben und etwas Olivenöl dazugeben. Feinst geschnittenen Spitzkohl, Zucker und Salz dazugeben und für ca. 5 Minuten garen. Majoran hacken, zugeben und mit Weißweinessig ablöschen. Unter Schwenken den Spitzkohl knackig garen und zum Schluss mit Butter und Bergkäse abschmelzen. Mit Zitronenabrieb verfeinern, mit in die Pfanne zu den Schupfnudeln geben und vermengen.

Für den Dip:

Frühlingslauch in kleine, feine Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Zitronenschale, -Saft und Salz verrühren. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit feinst geschnittenem Frühlingslauch und Röstzwiebeln verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 25. Februar 2021

Nasi Goreng mit Wirsing und frittiertem Ei

Für vier Portionen

800 g vorgeg. körniger Reis	1/4 Kopf Wirsing	1 Karotte
1 Zwiebel	100 g Erbsen	Chili
Ingwer	Knoblauch	150 g Sojabohnenkeimlinge
4 Eier	Sesamsamen	Fünf-Gewürze-Mischung
Curry	Kurkuma, Salz	frischer Koriander
50 ml Sojasauce	50 ml Sesamöl	Frittieröl

Reis am Vortag in viel Wasser mit Salz und Kurkuma (für die Farbe) bissfest kochen und gut durchkühlen. Danach mit kaltem Wasser abspülen und etwas Öl zugeben. Er sollte körnig sein und nicht kleben.

Sesam trocken rösten. Wirsing, Karotte und Zwiebel in feine Streifen (Julienne) schneiden. Sesamöl in die Pfanne geben. Gemüse zusammen mit Erbsen, Chili, Ingwer und Knoblauch im Öl scharf anbraten, mit Curry würzen und mit wenig Sojasauce ablöschen. Sojabohnenkeimlinge und Reis zugeben und alles etwas anbraten. Sesam hinzugeben. Zuletzt kurz auf der Herdplatte stehen lassen: So entsteht am Pfannenboden eine knusprige Kruste.

Vor dem Frittieren Eier zunächst in einer Schüssel aufschlagen. Ei in eine zuvor ins heiße Fett getunkte Suppenkelle geben (wegen der Verbrennungsgefahr) und vorsichtig ins heiße Öl eintauchen (es spritzt!). Etwa 30 Sekunden frittieren, dann auf Küchenpapier entfetten und würzen mit der Five-Spices-Gewürzmischung.

Reis-Gemüse-Zubereitung in kleine Schalen füllen und frittiertes Ei obenauf geben. Nach Wunsch mit einer großzügigen Menge frischem Koriander servieren.

Mario Kotaska am 03. März 2020

Pappardelle mit Radicchio, Burrata und Safran-Soße

Für vier Portionen

2 Zwiebeln	150 ml Gemüsebrühe	150 ml süße Sahne
100 ml weißer Traubensaft	50 g Parmesan, gerieben	1 Zehe Knoblauch
1 g Safran	Salz, Pfeffer	1 Kopf Radicchio
300 g Pappardelle	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	Rosmarin	Salz, Pfeffer
1 EL Speisestärke	4 Burrata	Brauner Zucker

Zunächst die Safransauce zubereiten: Dafür Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden, anschwitzen und mit weißem Traubensaft ablöschen. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen, Safran zugeben und einmal durchkochen. Falls nötig mit Stärke leicht anbinden, würzen und schließlich kurz vor dem Servieren geriebenen Parmesan unterrühren.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Herstellervorgaben al dente (also bissfest) kochen.

In der Zwischenzeit den Radicchio grob schneiden und in einer großen Pfanne zusammen mit roter Zwiebel, Rosmarin und Knoblauch anbraten.

Dann die Nudeln direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne geben und durchschwenken, etwas Butter zugeben und mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen, bei Bedarf nachsalzen.

Auf Tellern anrichten, Safransauce dazugeben und in jeden Teller einen Burrata legen, der vorher mit der Oberseite in braunen Zucker getaucht wurde. Vor dem Servieren oder direkt am Tisch mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Dabei ist unbedingt zu beachten, dass es sich um eine offene Flamme handelt und entsprechende Vorsicht im Umgang erforderlich ist.

Mario Kotaska am 18. März 2020

Pasta fresca mit Parmesan-Sahne-Soße und Pfifferlingen

Für zwei Personen

Für die Pasta fresca:

400 g Nudelmehl	4 Eier	1 Schuss Olivenöl
Muskatnuss	Salz	

Für die Parmesan-Sahnesauce:

2 Schalotten	200 ml Sahne	100 g Parmesan
300 ml Geflügelfond		

Für die gebratenen Pfifferlinge:

200 g frische Pfifferlinge	50 g gewürfelter Speck	2 Frühlingszwiebel
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	10 g Parmesan
2 Zweige Rosmarin	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Pasta fresca:

Die Eier aufschlagen und mit Nudelmehl, Salz, einer Prise Muskat und Olivenöl zu einem Teig vermengen. Anschließend in einer Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Pasta in einem Topf mit ausreichend Salzwasser kochen.

Es gibt einen bestimmten Richtwert für das Kochen von Nudeln, an den man sich gut halten kann: Für 100 g Nudeln benötigt man 1 Liter Wasser und 10 g Salz.

Für die Parmesan-Sahnesauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Geflügelfond fast vollständig einköcheln lassen. Parmesan reiben. Mit Sahne auffüllen, aufkochen und mit geriebenem Parmesan zu einer sämigen Sauce mixen.

Für die gebratenen Pfifferlinge:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebeln abziehen und schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und zuerst die Pilze darin anschwitzen. Anschließend die Zwiebeln hinzugeben. Knoblauch und Rosmarin hinzugeben. Pfanne nicht schwenken, damit die Pfifferlinge Bräunung erfahren. Anschließend salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Hinzugeben und durchschwenken. Parmesan reiben.

Zum Servieren die Pasta auf die gebratenen Pfifferlinge geben, durchschwenken und mit der Sauce glacieren. Mit einem Teil der gebratenen Pfifferlinge und geriebenem Parmesan garnieren.

Mario Kotaska am 13. Oktober 2022

Pfifferling-Omelett mit Kopfsalat

Für zwei Personen

Für die Omeletts:

200 g kleine Pfifferlinge	2 rote Zwiebeln	1 Stange Frühlingslauch
1 Blatt Liebstöckel	4 getrock. Tomatenfilets	6 Eier, Größe M
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 kleinen Kopfsalat	1 rote Zwiebel	4 Zweige Dill
1 Zitrone	100 g Schmand	1 TL Senf
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Omeletts:

Die aufgeschlagenen Eier salzen, pfeffern und gut mit einem Schneebesen aufschlagen. Zwiebel abziehen und würfeln. Butter aufschäumen und Pfifferlinge darin gut anbraten. Salz dazugeben. Liebstöckel kleinhacken und mit in die Pfanne geben. Rote Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebel, geschnittenen Frühlingslauch und gewürfelte getrocknete Tomatenfilets dazugeben. Eimasse hineingießen und bei starker Hitze mit dem Rücken einer Gabel verrühren. Die gleichmäßig gerinnende Masse durch Schräghalten in den vorderen Teil der Pfanne gleiten lassen und mit der Gabel die dünne Bodenschicht vom Pfannenstiel aus bis zur Mitte umklappen. Aus der Pfanne auf einen Teller stürzen.

Für den Salat:

Zitronenabrieb und -saft mit Schmand und Senf vermengen. Zusammen mit feinst gehobelter roter Zwiebel sowie etwas Dill vermengen, mit Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und damit den gewaschenen und geschleuderten Kopfsalat massmarinieren. Mit Dill garnieren. Zum Omelette a part servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 10. September 2021

Rahmspinat mit pochiertem Ei und Gewürzbrösel

Für zwei Personen

Für den Rahmspinat:

200 g Babyspinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
80 g Crème-fraîche	20 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das pochierte Ei:

2 Eier	2 EL weißer Essig
--------	-------------------

Für die Gewürzbrösel:

100 g Butter	100 g Panko	1 Zweig Thymian
Macis	geröstete Korianderkörner	Chili
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

100 g Butter

Für den Rahmspinat:

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in aufgeschäumter Butter farblos anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und darin auf mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Mit Muskatnussabrieb und Salz würzen. Crème fraîche hinzugeben, zu einem cremigen Rahmspinat mit einem Pürierstab mixen und warmhalten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das pochierte Ei:

In Essiggesäuertem Wasser unter Strudelwirkung die Eier ca. 4 Minuten wachweich pochieren.

Für die Gewürzbrösel:

Butter in einer Pfanne bräunen. Panko in gebräunter Butter anrösten und mit den Gewürzen und gehacktem Thymian verfeinern.

Für die Garnitur:

Butter in einem Topf bräunen.

Die pochierten Eier auf dem Rahmspinat anrichten. Mit Gewürzbröseln toppen, braune Butter darüber träufeln und sofort servieren.

Mario Kotaska am 26. Februar 2021

Schwarzwurzeln mit Blätterteig-Haube, Radieschen-Salat

Für zwei Personen

Für die Schwarzwurzeln:

$\frac{1}{2}$ Platte Blätterteig	4 Stangen Schwarzwurzeln	$\frac{1}{4}$ Stange Porree
1 rote Zwiebel	1 Orange	50 g Walnüsse
1 Ei	300 ml Milch	100 g Crème fraîche
2 Zweige Majoran	1 Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

10 Radieschen	1 EL Honig	1 EL Senf
2 cl weißer Balsamico	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Schwarzwurzeln:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzwurzeln schälen und in Milch einlegen. Schwarzwurzeln anschließend in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Lauch putzen, vom Strunk befreien und in Ringe schneiden.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Muskatnuss reiben.

Schwarzwurzeln zusammen mit Lauch und Zwiebel bei kleiner Hitze weiterbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Majoran abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saft und Abrieb der Orange zu den Schwarzwurzeln geben und alles mit Crème fraîche und Majoran vermengen.

Walnüsse im Ofen trocken rösten, leicht andrücken, einige Walnüsse für die Garnitur beiseitelegen und die restlichen zum Gemüse geben. Alles in eine feuerfeste Form geben. Blätterteig auf die Größe der Form ausstechen und dann die Form mit dem Blätterteig abdecken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Blätterteig mit Eigelb bepinseln und alles im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für den Salat:

Radieschen putzen, waschen, trockentupfen, in Stifte schneiden und salzen. Radieschenblätter fein hacken. Radieschenstifte und blätter vermengen. Essig, Honig, Senf und Olivenöl verrühren und Radieschen damit marinieren. Mit restlichen Walnüssen (von oben) garnieren und apart servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 19. November 2020

Sellerie-Püree mit Nussbutter, Petersilien-Wurzel

Für zwei Personen

Für das Püree:

¼ Knolle Sellerie	1 Limette	100 g Crème-fraîche
250 ml Geflügelfond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Nussbutter:

100 g Butter	Salz
--------------	------

Für die Petersilienwurzeln:

2 Petersilienwurzeln	4 Zweige Blattpetersilie	Öl, Salz
----------------------	--------------------------	----------

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie	Salz
----------------------------	------

Für das Püree:

Den Knollensellerie schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. In Geflügelfond mit einer Prise Salz weichkochen, dann abpassieren, dabei das Kochwasser auffangen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Sellerie mit Crème fraîche und Limettenabrieb zu einem cremigen Püree verarbeiten. Sollte das Püree zu fest sein, ggf. etwas Kochwasser oder noch mehr Crème fraîche hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Nussbutter:

Butter in einer Sauteuse langsam rösten bis die Molke gebräunt ist.

Mit Salz würzen und die entstandene Nussbutter über das Püree geben.

Für die Petersilienwurzeln:

Petersilienwurzeln waschen, von der äußeren Schale befreien und anschließend immer weiter schälen. Die so entstandenen Streifen in 160 Grad heißem Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier entfetten und salzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Blattpetersilie ebenfalls im heißen Fett ausbacken, dann entfetten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, gut trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Öl in einer Fritteuse erhitzen und die Petersilienblätter darin frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Erst kurz vor dem Servieren salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 13. Januar 2021

Spargel mit pochiertem Bio-Ei und Morchel-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den grünen Spargel:	6 Stangen grüner Spargel	100 g Kataifi-Teig
2 Eier	Butterschmalz	Salz
Für den weißen Spargel:	6 Stangen weißer Spargel	4 Kirschtomaten
1 rote Zwiebel	1 Orange	1 TL grober Senf
4 Zweige Estragon	Zucker	Salz
Für das Ei:	4 Eier	4 EL Essig
1 Lorbeerblatt	Salz	
Für die Vinaigrette:	10 mittelgroße Morcheln	50 g Pinienkerne
50 g Butter	4 cl Sherry Cream	2 EL Olivenöl
50 ml Geflügelfond	4 cl alter Balsamico	2 Zweige Kerbel
Für das Öl:	2 EL Olivenöl	2 Zweige Basilikum
Für die Garnitur:	2 Radieschen	2 Zweige Kerbel

Für den grünen Spargel: Die grünen Spargelstangen von oben nach unten im unteren Drittel schälen, in gesalzenem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Eier trennen, Eiklar auffangen und verquirlen. Auf einem Geschirrtuch gut abtrocknen und jede Stange durch verquirltes Eiklar ziehen und mit Kataifi-Teig umwickeln. Der grüne Kopf sollte noch zu sehen sein. Im ausgelassenen Butterschmalz goldgelb ausbacken.

Spargel aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Möchte man einen farbenfrohen Teller herrichten, lohnt es sich, den grünen Spargel in Eiswasser zu legen, denn dadurch intensiviert sich seine grüne Farbe.

Für den weißen Spargel: Weißen Spargel komplett schälen und in dünne Rauten schneiden. In einer Pfanne mit Salz und Zucker aktivieren (Salz und Zucker entziehen dem Spargel das Wasser) und schwitzen lassen. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und mit etwas Orangensaft marinieren. Estragon abbrausen, trockenwedeln und hacken. Orange filetieren und mit gehacktem Estragon unterziehen. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und unter die Orangenfilets heben. Mit grobem Senf abschmecken. Spargel und Zwiebeln untermengen.

Für das Ei: Eier getrennt in Schälchen aufschlagen. Lorbeerblatt abzupfen.

Gesalzenes Wasser mit Lorbeerblatt und Essig abschmecken und aufkochen. Mit einem Suppenlöffel einen Strudel erzeugen und Eier einzeln hinein gleiten lassen. Wachsweich pochieren, mit einer Schaumkelle entnehmen und neben dem grünen Spargel anrichten.

Für die Vinaigrette: Butter in einen Topf geben und Nussbutter herstellen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Morcheln putzen, in feine Streifen schneiden und in brauner Butter anbraten. Mit Sherry und Geflügelfond ablöschen und fast vollständig einreduzieren lassen. Mit Balsamico und Olivenöl marinieren und vor dem Servieren mit gerösteten Pinienkernen und Kerbel verfeinern. Einige Pinienkerne über das pochierte Ei geben.

Für das Öl: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Olivenöl und Salz vermengen und alles fein mixen.

Für die Garnitur: Radieschen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Das Gericht mit Kerbel und Radieschen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 13. Mai 2020

Spargel-Pfannkuchen mit Spargel-Salat

Für zwei Personen

500 g grüner Spargel	4 Kirschtomaten	2 Blätter roter Radicchio
3 Eier	50 g Parmesan	100 ml Milch
20 g Pinienkerne	2 EL geröstetes Haselnussöl	1 EL weißer Balsamico
1 TL grober Senf	4 Zweige Kerbel	100 g Mehl
2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	Eiswürfel

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Parmesan reiben. Aus Mehl, Milch, geriebenem Parmesan und Eiern eine halbflüssigen Pfannkuchenteig herstellen und diesen ca. 10 Minuten quellen lassen.

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, anschließend die Köpfchen kurz abschneiden, in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die verbliebenen Stangen mit einem Sparschäler immer weiter schälen, sodass eine Art Spargelnudel entsteht. Leicht ansalzen und Wasser ziehen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tomaten vierteln. Radicchio in feine Streifen schneiden. Pinienkerne, Tomaten und Radicchio zu den Spargelnudeln geben.

Sonnenblumenöl in eine mittlere Pfanne geben und den Teig darin angehen lassen. Spargelspitzen dekorativ darauf verteilen. Deckel auflegen und den Pfannkuchen stocken lassen, dann wenden und auf der anderen Seite fertig braten.

Die marinierten Spargelnudeln mit Senf, Balsamico und Haselnussöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dekorativ aufgedreht auf dem Pfannkuchen anrichten. Mit gezupftem Kerbel garnieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2022

Spargel-Plätzchen mit Schmand-Gurken

Für zwei Personen

Für die Plätzchen:

10 St. weißer Spargel	1 Ei	Mineralwasser
4 Zweige Koriander	150 g Kichererbsenmehl	1 TL Backpulver
1 TL Currypulver Madras	1 Msp. gemahl. Kreuzkümmel	1 Flocke Butter
Olivener Öl	(ca. 50 ml)	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Gurken:

1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
1 Bio-Zitrone	1 Pack. Schmand	2 Zweige Dill
1 Zweig Koriander	Zucker	

Für die Plätzchen:

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Aus Kichererbsenmehl, Backpulver, einem Ei, Curry, Kreuzkümmel, gehackten Koriander und Mineralwasser eine Art Pfannkuchenteig herstellen. Spargel schälen, in fingernagelgroße Stücke schneiden, mit Salz und Zucker marinieren, unter den Teig ziehen und Teig in Öl mit etwas Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Vor dem Servieren entfetten.

Für die Gurken:

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und reiben. Zwiebel abziehen und würfeln. Dill und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Gurke schälen, entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Leicht ansalzen und Wasser ziehen lassen. Anschließend ausdrücken und mit Zitronenabrieb- und saft sowie geriebenem Knoblauch und gehacktem Dill und Koriander würzen. Mit Schmand und Zwiebeln zu einem schlotzigen Ragout verrühren und gekühlt servieren. Mit Zucker abschmecken. Wenn die Gurke mit Salz und Zucker mariniert wird, verliert sie an Festigkeit und dadurch wird es leichter, sie zu Röllchen zu drehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2021

Strozzapreti mit Radicchio, Birnen und Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Radicchio:

1 Radicchio Treviso	2 reife Birnen	100 g schwarze Oliven
100 g Walnusskerne	2 EL weißer Balsamico	2 EL Zucker

Olivenöl

Für das Basilikum-Öl:

100 g Parmesan	1 Bund Basilikum	100 ml kaltgepr. Olivenöl
----------------	------------------	---------------------------

Salz
Pfeffer

Für die Pasta:

400 g Strozzapreti	Salz
--------------------	------

Für die Garnierung:

20 g Parmesan

Für den Radicchio:

Die Birnen halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in sechs Teile schneiden. Birnenstücke in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl und Zucker anbraten. Radicchio vom Strunk entfernen, die Blätter lösen und waschen. Sind die Birnenstücke weich, den Radicchio hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Balsamico ablöschen und mit etwas Olivenöl emulgieren. Oliven halbieren und samt Walnusskernen hinzugeben.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und in einen Mixbecher geben. Olivenöl hinzugeben und pürieren. Anschließend den Parmesan hineinreiben und nochmals pürieren, bis ein Öl entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pasta:

In einem Topf Wasser und reichlich Salz zum Kochen bringen. Pasta in das stark gesalzene Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen.

Anschließend abgießen und beiseitestellen.

Für die Garnierung:

Pasta, Birnen, Radicchio und Walnusskerne in einer heißen Pfanne im Basilikum-Öl durchschwenken und etwas Parmesan darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 03. November 2021

Verschiedenes

Apéro chaud mit Zimt-Mütze

Für zwei Personen

Für den Apéro chaud:

1 Orange, Abrieb, Saft	125 ml trockener Weißwein	125 ml Prosecco
20 ml Mandellikör	100 ml Bitter Aperitivo	100 ml naturtrüber Apfelsaft
2 Nelken	4 Sternanis	1 Zimtstange
1 EL Zucker		

Für die Zimt-Mütze:

100 ml Sahne	1 TL gemahl. Zimt
--------------	-------------------

Für den Apéro chaud:

Die Orange heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Abrieb gemeinsam mit dem Apfelsaft in einen kleinen Topf geben. Zusammen mit Nelken, Sternanis und Zimtstange aufkochen und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Orange schälen, dann die Filets herausschneiden. Die restliche Orange in den Topf mit dem Apfelsaft auspressen. Hitze reduzieren und den Sud 15 Minuten ziehen lassen. Zucker, Weißwein, Prosecco und Mandellikör dazugeben. Erst zum Schluss mit Bitter Aperitivo auffüllen. Apéro chaud durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen und bis zum Servieren warmhalten, aber nicht kochen lassen. Auf zwei mit Orangenfilets gefüllte Gläser verteilen.

Für die Zimt-Mütze:

Schlagsahne an-, aber nicht steif schlagen. Über einen Löffelrücken auf das Getränk gießen, sodass zwei Schichten entstehen. Anschließend mit gemahlenem Zimt abstäuben.

Mario Kotaska am 29. November 2023

Hot White Russian

Für zwei Personen

200 ml Kaffeelikör	6 cl Wodka	75 ml Sahne
1 Limette		

Die Sahne in einer Schüssel mit dem Spiralbesen aufschlagen.

Kaffeelikör im Topf erwärmen und Wodka zugeben. Limettenschale abreiben und hinzufügen. Warmen Kaffeelikör mit Schuss in Cocktailgläser einfüllen und die angeschlagene Sahne über einen Löffelrücken in das Glas auf den Likör laufen lassen, damit sich die zwei Schichten nicht vermengen. Mit etwas Limettenabrieb garnieren.

Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. Dezember 2022

Weißer Schokolade, Erdbeeren und russischer Kaffee

Für zwei Personen

Für die Hippe:

60 g Butter	120 g Kakaobohnenbruch	25 g Glukosesirup
40 g Zucker	5 g Mehl	

Für die Schokocreame:

100 g Schmand	60 ml Sahne	100 g weiße Schokolade
10 ml Limettenvodka	1 Prise Salz	

Für den Schokosand:

60 g Butter	1 Ei	75 g Mehl
30 g Puderzucker	15 g Kakaopulver	1 Prise Salz

Für die Erdbeeren:

125 g Erdbeeren	1 Limette	20 g Puderzucker
20 ml Zitronenvodka		

Für den Drink:

50 ml angeschlagene Sahne	8 cl Kaffeelikör	2 cl Limettenvodka
---------------------------	------------------	--------------------

Für die Garnitur:

2 australische Fingerlimette	1 EL Wodka-Limetten-Kaviar	1 Tafel weiße Schokolade
Puderzucker		

Für die Hippe: Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter mit Glukosesirup aufkochen. Mehl und Zucker trocken mischen und unter zügigem Rühren dazugeben und nochmals aufkochen.

Kakaobohnenbruch hinzugeben und anschließend zwischen zwei Backmatten mit einem Nudelholz ausrollen.

Für die Schokocreame: Weiße Schokolade hacken. Sahne mit Limettenvodka aufkochen und auf die gehackte Schokolade gießen. Anschließend zu einer homogenen Masse mixen und im Eiswasser abkühlen lassen. Mit Schmand und Salz in einer Küchenmaschine aufschlagen und in einen Dressierbeutel mit Lochtülle füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Schokosand: Butter würfeln. Mehl sowie Puderzucker sieben. Ei trennen und $\frac{1}{2}$ Eigelb auffangen. Butter, Mehl, Kakaopulver, Eigelb, 1 Prise Salz und Puderzucker locker zu einem bröseligen Teig verkneten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bröseln, ca. min. backen.

Für die Erdbeeren: Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren waschen, trockentupfen, das Grün entfernen, Erdbeeren vierteln und mit Limettensaft- und abrieb sowie Puderzucker und Zitronenvodka vermengen.

Für den Drink: Kaffeelikör und Limettenvodka mischen und in ein Cocktailglas füllen.

Angeschlagene Sahne über den Rücken des Barlöffels vorsichtig ins Glas gleiten lassen. Die Schichten sollten sich dabei nicht vermischen.

Für die Garnitur: Schokolade schmelzen und den Teller damit bepinseln. Fingerlimes waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Den Schokosand großzügig auf den mit Schokolade angepinselten Teller anrichten. Große Tupfen Schokocreame aufdressieren und mit Hippen garnieren. Erdbeeren und Kaviar dazwischen anrichten und mit Limettenabrieb und Puderzucker verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 03. April 2020

Vorspeisen

Kabeljau-Pakora, Tandoori-Linsen, Brokkoli, Minz-Raita

Für zwei Personen:

Für das Pakora:

2 Kabeljaufilets, a 80 g	1 kleine rote Chili	100 g Kichererbsenmehl
100 ml kaltes Mineralwasser	1 Msp. Kurkuma	2 Msp. Currypulver
2 Msp. Kreuzkümmel	2 Stangen Zitronengras	2 Zweige Koriander
Sonnenblumenöl	Zucker	Szechuanpfeffer
Salz		

Für die Linsen:

100 g rote Linsen	1/2 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 ml Kokosmilch	1 kleines Stück Ingwer	1 EL gelbe Currypaste
6 cl Weißwein	4 Zweige Koriander	1 EL Fenchelsamen
2 EL Tandooripulver	1 EL Olivenöl	

Für die Raita:

1 Limette	50 g Joghurt	50 g Crème-fraîche
4 Zweige Minze		

Für den Brokkoli:

4 Stängel wilder Brokkoli	2 grüne Kardamom Kapseln	geröstetes Sesamöl
---------------------------	--------------------------	--------------------

Für das Pakora:

Aus Kichererbsenmehl, kaltem Mineralwasser, Kurkuma, Curry und Kreuzkümmel einen Ausbackteig herstellen.

Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Ausbackteig mit Koriander, Salz, Zucker und Chili abschmecken.

Kabeljau waschen, trockentupfen und mit Salz und Szechuanpfeffer würzen. In Kichererbsenmehl mehlieren. Durch den Teig ziehen und goldgelb in Öl ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zitronengras putzen, Strunk entfernen und Kabeljau auf Zitronengras spießen.

Für die Linsen:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und die Hälfte fein hacken. Ingwer waschen, trockentupfen und fein reiben. Zwiebel, Ingwer, Fenchelsamen und Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen.

Linsen kurz mitschwitzen und mit Tandooripulver und gelber Currypaste würzen. Mit Weißwein ablöschen und weichköcheln.

Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zum Schluss mit Kokosmilch und gehacktem Koriander abschmecken.

Für die Raita:

Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Joghurt mit Minze, Limettenschale und -saft mixen und unter die Crème fraiche ziehen.

Für den Brokkoli:

Brokkoli putzen und in Sesamöl sanft braten. Kardamomsamen hacken und Brokkoli damit abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 31. März 2020

Öhmchens Tomaten-Basilikum-Butter auf Röstbrot

Für zwei Personen

Für die Tomaten-Basilikumbutter:

250 g Butter	100 g Tomatenmark	2-4 Knoblauchzehen
1 Orange	15 Blätter Basilikum	5 g Salz
Pfeffer		

Für das Röstbrot:

1 Ciabatta

Die Butter mit einem Handrührgerät weiß aufschlagen. Sie ist so auch im kalten Zustand streichfähiger und haftet z.B. beim Gratinieren länger auf dem Gargut.

Knoblauch abziehen und reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Butter zusammen mit Basilikum, Knoblauch, Tomatenmark, Orangenabrieb und Salz verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Sie erzielen eine gute Grundwürzung, wenn Sie auf 1 Kilogramm Masse, z.B. Butter, 20 Gramm Salz geben. Bei dieser Tomatenbutter kommen auf 250 Gramm Butter also 5 Gramm Salz.

Übrigens: In Backpapier eingewickelt lässt sich die Tomaten Basilikumbutter wunderbar einfrieren.

Für das Röstbrot:

Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne kross mit Muster angrillen. Je nach Gusto dick oder dünn mit der Tomaten- Basilikumbutter bestreichen.

Mario Kotaska am 26. Mai 2022

Wild

Bison-Rücken im Pfeffermantel, Pfifferling-Bohnen-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g Bisonrücken	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl	2 TL Pfeffermischung	Zucker, Salz

Für das Ragout:

150 g Pfifferlinge	200 g breite Bohnen	50 g Keniabohnen
2 Zweige Bohnenkraut	2 Schalotten	2 getrock. Tomatenfilets
10 ml alter Balsamico	1 EL Olivenöl	20 g Butter
Feines Salz	Eiswürfel	

Für die Plätzchen:

150 g mehliges Kartoffeln	20 g geräucherter Speck in Scheiben	2 Schalotten
10 Halme Schnittlauch	40 g Pinienkerne	1 Ei, Eigelb
Arbeitsmehl	20 g Butter	Sonnenblumenöl
Muskatnuss		

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bisonrückensteak mit Salz, Olivenöl, Thymian und Knoblauch marinieren und schwebend rückwärts im Ofen garen. Ist die Kerntemperatur von 56 Grad erreicht vor dem Anrichten noch in einer Bratpfanne nachbraten. Kurz ruhenlassen, in minimalst gezuckerter Pfeffermischung wälzen und in Tranchen servieren.

Für das Ragout:

Schalotten abziehen und feinschneiden. Pilze putzen. Bohnen in stark gesalzenem Wasser zusammen mit Bohnenkraut blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken und trockenlegen. Kochwasser nicht weggießen! In gewünschte Größe schneiden und zusammen mit geputzten Pfifferlingen und Schalotten in Olivenöl Buttermischung anschwitzen. Mit einer Kelle des Blanchierwassers ablöschen und zum Schluss mit gewürfelten getrockneten Tomaten und Balsamico abschmecken. Es soll ein sauciges Ragout entstehen.

Für die Plätzchen:

Ei trennen. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln. Kartoffeln schälen und kochen, abschütten und gut ausdampfen. Passieren, mit Muskat würzen und Eigelb unterziehen.

Schalottenwürfelchen und gewürfelten Speck in Butter anschwitzen und ebenfalls zur Masse geben. Pinienkerne rösten. Geröstete Pinienkerne grob hacken, Schnittlauch feinst schneiden, zur Masse geben und die Masse auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 4 cm dicken Walzen verarbeiten. Ggf. weiteres Mehl unterarbeiten und anschließend in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit ganz wenig Öl beidseitig Farbe nehmen lassen.

Achtung: steht zu viel Fett in der Pfanne zerfallen die Plätzchen! Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 10. September 2021

Maibock-Medaillon, Orangen-Hollandaise, Spargel-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Maibockmedaillons a 80 g	2 Zweige Rosmarin	10 Wacholderbeeren
2 Kardamomkapseln	1 EL Butter	1 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Orangen-Hollandaise:

1 kleine Schalotte	1 Orange, davon Abrieb	2 Eier
100 g Butter	80 ml Orangensaft	1 EL Estragonessig
frischer Kerbel, nach Geschmack	1 Nelke	1 Lorbeerblatt
Zucker	Salz	

Für den Pfannkuchen:

1 Ei	75 ml Milch	75 g Mehl
75 ml Mineralwasser	2 EL Blattpetersilie	1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL Sonnenblumenöl		

Für das Spargelragout:

2 Stangen weißer Spargel	2 Stangen grüner Spargel	20 g Butter
--------------------------	--------------------------	-------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kardamom, Wacholder und Rosmarin sehr fein mörsern und damit die gesalzenen und gepfefferten Medaillons einreiben. Im vorgeheizten Ofen auf einem Gitter bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad rosa garen. Unmittelbar vor dem Servieren in aufgeschäumter Öl Butter-Mischung nachbraten.

Für die Orangen-Hollandaise:

Butter in einen Topf geben und langsam bräunen. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Schalotte abziehen und klein schneiden.

Orangensaft zusammen mit klein geschnittener Schalotte, Estragonessig, Nelke und Lorbeerblatt einreduzieren, dann in einen Anschlagkessel abpassieren. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit in den Schlagkessel geben, über einem Wasserbad schaumig schlagen und mit brauner Butter emulgieren. Mit Orangenabrieb, gehacktem Kerbel sowie Salz und Zucker abschmecken.

Für den Pfannkuchen:

Mehl sieben. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Aus Mehl, Milch, Mineralwasser, Ei und den gehackten Kräutern einen Pfannkuchenteig herstellen und kurz quellen lassen. In wenig Öl dünne, crêpesartige Pfannkuchen ausbacken und bis zum Füllen warm halten.

Für das Spargelragout:

Butter in einen Topf geben und langsam bräunen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel, den weißen Spargel vollständig schälen. In gesalzenem Wasser bissfest garen und in brauner Butter schwenken. In Kräuterpfannkuchen einschlagen und mit Orangen-Hollandaise nappieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2022

Reh-Medaillons mit Pastinaken-Creme, Kraut, Brokkoli

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

1 ausgelöster Rehrücken	50 g Butter	2 Zweige Thymian
6 Wacholderbeeren	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pastinakencreme:

4 Pastinaken	8 vorgegarte Maronen	1 Orange
100 g Crème fraîche	250 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Für das Balsamico-Kraut:

1/6 Kopf Rotkraut	1 Schalotte	20 g Gänseschmalz
4 cl roter Portwein	6 cl alter Balsamico	Zucker, Salz

Für den gebratenen Brokkoli:

½ Kopf Brokkoli	20 g Butter
-----------------	-------------

Für die Rehmedaillons:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken ggf. von Silberhäuten und Sehnen befreien, in gleichmäßige Medaillons schneiden, würzen und in Sonnenblumenöl von allen Seiten heiß anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad rosa garen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Unmittelbar vor dem Anrichten Butter in einer Pfanne auslassen zusammen mit Thymian und Wacholderbeeren aufschäumen. Darin die Medaillons nachbraten.

Für die Pastinakencreme:

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Pastinaken schälen. Pastinaken und Maronen grob zerteilen und in Geflügelfond richtig weichkochen. Abpassieren und in einem Standmixer mit Crème fraîche und Orangenabrieb zu einer glatten Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Balsamico-Kraut:

Rotkraut putzen, in unregelmäßige Stückchen zupfen und mit Salz und Zucker verkneten. Schalotte abziehen, in feine Ringe schneiden und in Gänseschmalz farblos anbraten. Kraut dazugeben und sofort mit Portwein ablöschen. Leicht einreduzieren und zum Schluss mit altem Balsamico abschmecken. Es soll ein knackiges Rotkraut mit begleitender Sauce entstehen.

Für den gebratenen Brokkoli:

Brokkoli putzen und die Röschen in Butter langsam weich braten.

Zwischendurch gegebenenfalls immer mal wieder mit etwas Wasser ablöschen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. Januar 2021

Wachtel-Brüstchen mit Petersilienwurzel-Püree, Salat

Für zwei Personen

Für das Püree:

2 große Petersilienwurzeln	2 Schalotten	150 ml Geflügelfond
100 g Crème fraîche	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Wachtel:

2 Wachteln	1 Ei	20 g Butter
2 Zweige Thymian	1 Msp. Macis	2 EL Mehl
100 g Panko	50 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 Orange, Saft, Abrieb	20 g Mandelstifte
10 g Rosinen	6 cl roter Portwein	20 ml dunklen Balsamico
60 ml Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Blätter Frisée-Salat	2 Blätter Radicchio
------------------------	---------------------

Für das Püree:

Die Schalotten abziehen und feinschneiden. Petersilienwurzeln schälen und zusammen mit geschnittenen Schalotten in Geflügelfond sehr, sehr weich kochen. Dann auf ein Sieb gießen und nur die weichen Wurzeln und Schalotten zusammen mit Crème fraîche zu einem glatten Püree mixen und abschmecken.

Für die Wachtel:

Wachteln auslösen. Hierbei die Brüstchen dekorativ mit Flügelknochen, aber ohne Haut herrichten und mit Salz, Pfeffer und Macis würzen.

Anschließend mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen, in Panko wälzen und gut festdrücken. Flügelknochen dabei blank lassen. Zum Schluss in Sonnenblumenöl mit aufgeschäumter Butter und Thymian goldgelb ausbacken und vor dem Servieren entfetten.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl säubern und einzelne Blätter sorgfältig vom Strunk lösen.

Mandelstifte rösten, Rosinen dazugeben und mit Portwein ablöschen.

Diesen Ansatz mit Orangensaft und -abrieb verfeinern.

Aus Walnussöl und Balsamico ein klares Dressing herstellen und abschmecken.

Rosenkohlblätter nun knackig blanchieren, noch lauwarm mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

Frisée und Radicchioblätter säubern und als Garnitur verwenden.

Mario Kotaska am 30. November 2023

Wurst-Schinken

Currywurst mit Pommes Schranke

Für zwei Personen

Für die Pommes:

4 mehligk. Kartoffeln 1 Schuss Essig Sonnenblumenöl
Salz

Für die Sauce:

1 Orange, Abrieb 150 ml Gewürzketchup 50 ml Tomatenketchup
5 g Currypulver

Für die Würstchen:

4 Rostbratwürste 2 Lorbeerblätter

Für die Garnitur:

50 ml Mayonnaise

Für die Pommes:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 10 mm dicke Stäbchen schneiden. In kaltem Essig-Wasser auswässern lassen, damit die Stärke rausgeht. In 140 Grad heißem Fett vorblanchieren, herausheben und in einer Schüssel aufbewahren. Fritteuse auf 170 Grad hochheizen.

Abschließend die Pommes nochmals knusprig in der Fritteuse ausbacken, gut abtropfen lassen und in einer Schüssel schwenkend salzen.

Für die Sauce:

Curry in einem kleinen Topf anrösten, Tomatenketchup und Gewürzketchup dazugeben und mit einem Hauch Orangenabrieb vermischen.

Für die Würstchen:

Bratwürste in siedendem Wasser mit Lorbeerblättern kurz garen. Dann in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun braten, herausnehmen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Für die Garnitur:

Ketchup und Mayonnaise in Spritzflaschen oder Tüllen füllen.

Pommes in ein Schälchen füllen. Wurstscheiben daneben verteilen und mit Ketchup und Mayonnaise abwechselnd ähnlich einer Schranke beträufeln. Sauce mit Currypulver abstäuben und servieren.

Mario Kotaska am 24. Februar 2021

Gebackene Blutwurst-Kartoffeln mit Sauerkraut

Für zwei Personen

Für die Blutwurstkartoffeln:

150 g Flönz	4 mittelgroße Kartoffeln	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Apfel	2 Eier	2 cl alter Balsamico
2 Zweige Majoran	100 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Sauerkraut:

200 g Sauerkraut (Dose)	100 ml Sahne	100 ml Weißwein
1 Zweig Majoran	1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer

Für die Blutwurstkartoffeln:

Die Kartoffeln mitsamt der Schale in Salzwasser kochen. Dann abseihen, abkühlen lassen und pellen. Gepellten Kartoffeln halbieren und mit einem Pariser Löffel vorsichtig aushöhlen. Zwiebel abziehen und würfeln. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Zwiebel- und Apfelwürfelchen in Balsamico weichköcheln und die Flönz darin schmelzen lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Flönz mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und in die vorbereiteten Kartoffeln füllen. Die Schnittkanten mit verquirltem Ei bestreichen, wieder zusammendrücken und nun vorsichtig in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. In Butterschmalz goldgelb ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Um zu prüfen, ob das Fett zum Ausbacken wirklich heiß genug ist, können Sie einen Holzlöffel in die Flüssigkeit halten. Sobald sich kleine Bläschen am Holzlöffel bilden, hat das Fett die richtige Temperatur und Sie können Ihr Gargut hineingeben.

Für das Sauerkraut:

Kümmel in Weißwein weichkochen, Sauerkraut hinzugeben und bei kleiner Hitze weichköcheln. Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und diese hacken. Sauerkraut mit Majoran und einem Schuss Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 18. November 2020

Kölscher Flönz-Strudel mit Apfel-Meerrettich-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Flönzstrudel:

200 g geräucherte Blutwurst	½ Kopf Spitzkohl	6 Blätter Filoteig
2 Eier als Eistreiche	50 g Butter	2 EL scharfer Senf
½ Bund Majoran	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Apfel-Meerrettich-Gemüse:

2 Granny Smith Äpfel	1 Stange frischer Meerrettich	150 g Sahnemeerrettich
2 Schalotten	20 g Ingwer	20 g Butter
4 cl Apfelessig		

Für die Garnitur:

50 g Preiselbeerkonfitüre	1 Schale Gartenkresse
---------------------------	-----------------------

Für den Flönzstrudel:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Spitzkohl in feine Julienne schneiden und in etwas geschmolzener Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss gehackten Majoran unterheben.

Flönz entsprechend portionieren und mit Senf marinieren.

Filoteig überlappend auslegen, mit geschmolzener Butter bepinseln und eine zweite Schicht Teig auflegen. Die Ränder hierbei mit Eistreiche bepinseln. Nun den Spitzkohl länglich als Nest platzieren, Flönz darauf platzieren und stramm einrollen. Enden mit Eistreiche bepinseln und festdrücken. Mit restlicher Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca.

15 Minuten goldgelb backen.

Für das Apfel-Meerrettich-Gemüse:

Schalotten abziehen, fein würfeln und farblos in Butter anschwitzen. Mit Apfelessig ablöschen und leicht einköcheln lassen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige Würfel schneiden. Zusammen mit Sahnemeerrettich zu den Schalotten geben und weich schmoren. Mit geriebenem Ingwer und frischem Meerrettich abschmecken.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren und Kresse als Garnitur verwenden.

Apfel-Meerrettich-Gemüse mittig auf dem Teller anrichten und den Strudel darauf platzieren. Mit Preiselbeeren, Gartenkresse und frischer Meerrettichspäne garnieren.

Mario Kotaska am 18. Januar 2023

Rosenkohl- Auflauf mit Speck und Käse

Für zwei Personen

300 g Rosenkohl	2 rote Zwiebeln	100 g Pancetta
100 g Gorgonzola	100 ml Crème-fraîche	2 Eier
50 g Walnüsse	5 Zweige Blattpetersilie	Muskatnuss
2 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in Segmente teilen. Rosenkohl putzen, halbieren und zusammen mit in Segmente zerteilten roten Zwiebeln anbraten. Mit Muskatnuss würzen. Pancetta schneiden. Pancetta zu den Zwiebeln und Rosenkohl in die Pfanne geben.

Eier trennen, dabei die Eigelbe auffangen. Aus Gorgonzola, Crème fraîche und Eigelben eine Royal mixen.

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Rosenkohl-Gemüse mit gerösteten Walnusskernen vermischen und mit der Royal übergießen.

Im vorgeheizten Ofen goldgelb überbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 10. Dezember 2021

Salsiccia mit breiten Bohnen und Fusilli

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

100 g Fusilli	200 g breite Bohnen	Salz
---------------	---------------------	------

Für die Salsiccia:

2 kleine Salsiccia	4 Kirschtomaten	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	4 getrock. Öl-Tomaten	6 Zweige Bohnenkraut
50 g Parmesan am Stück	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Nudeln:

Die Fusilli in reichlich gesalzenem Wasser mit Bohnenkraut aromatisiert nach Anleitung kochen. Bohnen der Länge nach aufschneiden und die letzten 5 Minuten mitkochen.

Für die Salsiccia:

Salsiccia von der Pelle befreien und zupfen. Scharf in etwas Olivenöl anbraten, rote Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und mitbraten.

Knoblauch abziehen, in dünne Blättchen hobeln und kurz mitschwitzen.

Tomaten kleinschneiden und auch zur Pfanne dazugeben. Getrocknete Tomatenfilets in Streifen schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gelegentlich mit etwas Nudelwasser ablöschen und mit restlichem Olivenöl emulgieren.

Nach dem Abschütten der Bohnen, diese mit in die Salsiccia-Pfanne geben, durchschwenken, mit frischem, gehacktem Bohnenkraut abschmecken und Parmesan darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 19. August 2020

Topinambur-Bratkartoffeln mit Spiegelei

Für zwei Personen

200 g Topinambur	4-6 festk. Kartoffeln	10 Stück Rosenkohl
1 rote Zwiebel	6 Scheiben Bacon	2 Eier
50 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Baconscheiben auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Mit Backpapier beschweren und andrücken. Im Ofen ca. 20 Minuten ausbacken.

Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Topinambur putzen, waschen, schälen und klein schneiden.

Topinamburschalen bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Wenn sie Farbe bekommen haben, Topinambur hinzugeben.

Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zum Topinambur geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen, auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. In einer separaten Pfanne in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosenkohl putzen und Blätter abzupfen. Kartoffeln aus Pfanne entnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne Rosenkohlblätter erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bacon aus Backofen entnehmen und entstandenes Fett auffangen. Bacon auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Aufgefangenes Baconfett in eine Pfanne geben. Eier aufschlagen und vorsichtig hineingeben. Spiegeleier im Baconfett braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mario Kotaska am 04. November 2022

Index

- Apfel, 7
Aubergine, 40, 63, 82, 83
Auflauf, 88, 121
Avocado, 82
- Bällchen, 40, 43, 46
Bacon, 122
Birne, 101
Bison, 112
Blätterteig, 96
Blumenkohl, 42, 47, 60, 83
Blutwurst, 119, 120
Bohnen, 34, 91, 105
Brät, 57
Bratkartoffeln, 26, 56, 122
Bratklops, 40, 45
Bratwurst, 118
Brokkoli, 73, 108, 114
Brombeeren, 4
Brot, 109
Butter, 105
- Couscous, 23
Curry, 60, 83, 91, 100
Curry-Wurst, 118
- Doraden-Filet, 12
Duroc, 72
- Eier, 83, 98
Eis, 5
Enten-Brust, 32, 35
Erbsen, 54, 78, 91
Erdbeeren, 5, 7
- Filet, 52, 53, 55, 73
Fladenbrot, 41
Fleisch, 55, 62, 68, 79
- Garnelen, 66, 78
Geflügel, 50
Gorgonzola, 89
Gratin, 7
Gurke, 24, 56, 62, 63, 86, 100
- Hähnchen-Brust, 33, 34
Hähnchen-Curry, 33
Hühnchen, 33, 34
Hühner-Brust, 32, 35
Hackfleisch, 42
Himbeeren, 6
- Kürbis, 2, 25, 30, 43, 44, 46, 60, 69, 85, 89
Kabeljau, 108
Kabeljau-Filet, 15
Kartoffeln, 2, 78, 80
Kaviar, 16, 19
Kohlrabi, 17
Kokos, 108
Kotelett, 54, 60, 63, 72
Kraut, 90
Kuchen, 99
- Lachs-Forelle, 20
Lamm, 45, 47
Lauch, 16, 56, 90, 94
Linsen, 18, 60, 102, 108
- Möhren, 2, 83, 84, 91
Müllerin, 14
Makrele, 26
Maronen, 25, 35, 114
Mascarpone, 5
Medaillon, 52, 55, 73
mit-Alkohol, 104, 105
- Nudeln, 57, 68, 92, 93, 101, 121
- Obst, 76, 104, 105, 109
Orangen, 4, 7
- Pancetta, 121
Paprika, 22, 68, 72, 82, 83
Pastinaken, 114
Perlhuhn-Brust, 36
Pfannkuchen, 99
Pfersich, 6
Pilze, 35, 42, 46, 52, 53, 57, 79, 85, 88, 93,
94, 98, 112

Porree, 52, 88, 96

Quark, 7

Räucherfisch, 17

Rüben, 61

Rücken, 61

Radicchio, 19, 92, 99, 101, 115

Radieschen, 14, 17, 26, 84, 96, 98

Reh-Bock, 113

Reh-Medaillon, 114

Reis, 10, 33, 69, 91

Rettich, 2, 15, 16, 21, 27, 29, 76, 120

Rhabarber, 7

Rind, 43

Rosenkohl, 25, 32, 50, 85, 115, 121, 122

Rote-Bete, 10, 89

Rotkraut, 2, 114

Rumpsteak, 69

Saibling-Filet, 10, 21–23

Salsiccia, 121

Sauerkraut, 27, 80, 89, 119

Schafskäse, 86, 102

Schnitzel, 56, 61

Scholle, 24

Schoten, 17, 23, 33, 43, 54

Schwarzwurzeln, 96

Schwein, 40, 41, 44

Seeteufel, 25

Sellerie, 13, 34, 66, 73, 97

Senf, 76

sonstige, 87

Spargel, 17, 36, 45, 53, 57, 84, 98–100, 113

Speck, 121

Spinat, 20, 24, 33, 46, 95

Spitzkohl, 15, 29, 90, 120

Steinbutt, 11, 13

Strudel, 89

Topinambur, 32, 122

Wachteln, 115

Wein, 76

Wirsing, 10, 30, 91

Zander-Filet, 18, 27, 29, 30

Zucchini, 12, 82, 83, 86, 102