

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Mario Kotaska**

**2008-2019**

**120 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

# Inhalt

<b>Beilagen</b>	<b>1</b>
Bäckerin-Kartoffeln . . . . .	2
Pilz-Bohnen-Cassolette . . . . .	2
Speck-Kas-Knödel . . . . .	3
<b>Dessert</b>	<b>5</b>
Allerlei Schoko . . . . .	6
Blitz-Bratapfel mit Chunky-Vanille-Soße . . . . .	7
Espresso-Sabayon mit Orangen-Panna-Cotta . . . . .	8
Gebrannte Creme-Variationen . . . . .	9
Kalte Schnauze - Heiße Liebe . . . . .	10
Kölner-Dom-Waffel mit Äpfeln und Rum-Rosinen-Eis . . . . .	11
Quark-Klöße mit Rhabarber und Rahm-Eis . . . . .	12
Scharfes Ananas-Törtchen . . . . .	13
Schoko-Kuchen im Glas mit Erdnuss-Karamell-Topping . . . . .	14
Schokoladen-Knusper-Schnitte mit Passionsfrucht-Schaum . . . . .	15
Topfen-Gratin mit Rhabarber-Kompott . . . . .	16
Vanille-Blätterteig-Schnitte mit Erdbeeren und Rahm-Eis . . . . .	17
<b>Fisch</b>	<b>19</b>
Bratkartoffeln mit Räucher-Forelle und Radieschen . . . . .	20
Confierter Kabeljau, Grapefruit-Vinaigrette, Blumenkohl . . . . .	21
Dorade mit Pimientos, Kirschtomaten, Chorizo-Kartoffeln . . . . .	22
Doraden-Filet auf Fenchel-Tomaten-Salat mit Bohnen-Creme . . . . .	23
Fish-and-Chips mit Harissa-Gurken, japanischer Mayonnaise . . . . .	24
Forelle mit Petersilien-Kartoffeln und Kopfsalat . . . . .	25

Gebackenes Ei im Parmesan-Mantel, Lachs-Tataki, Gemüse . . . . .	26
Gefülltes Seezungen-Röllchen auf Tomaten-Fenchel-Kompott . . . . .	27
Kabeljau 'en ceviche' mit Mais und Spinat . . . . .	28
Kabeljau im Muschelsud, Blitz-Mayonnaise, Avocados . . . . .	29
Kabeljau mit Birnen, Bohnen und Speck . . . . .	31
Konfierter Kabeljau, Liebstöckel-Brösel, roher Kohlrabi . . . . .	32
Krosse Dorade auf Chorizo, Pimentos und Kartoffeln . . . . .	33
Krosser Skrei, Preiselbeer-Jus, Spitzkohl, FlöNZ-Strudel . . . . .	34
Krosser Wolfsbarsch mit Garnelen und Lauch . . . . .	35
Krosses Zander-Filet auf Rahmkraut mit gebackener FlöNZ . . . . .	36
Matjes 'Hausfrauen Art' mit Speckbohnen, Bratkartoffeln . . . . .	37
Nordsee-Makrele mit Schmorgurken und Bratkartoffeln . . . . .	38
Piccata vom Seeteufel im Bärlauch-Sud, Tomaten-Graupen . . . . .	39
Rotbarbe mit Austern-Soße und Spargel-Nudeln . . . . .	40
Seeteufel-Filet in Rotwein pochiert, Rosenkohl-Blättern . . . . .	41
Seeteufel-Medaillons, Speck, Kartoffel-Würfel, Muscheln . . . . .	42
Skrei im Sauerkraut-Sud, FlöNZ-Röllchen, Kartoffel-Püree . . . . .	43
Steinbutt-Filet auf Graupen mit Fenchel und Salsa . . . . .	44
Wolfsbarsch mit Winter-Trüffel, Garnelen und Lauch . . . . .	45
Zander in der Kartoffel-Kruste, Gurken-Salat, Senf-Soße . . . . .	46
Zander-Filet im Garnelen-Mantel, Erbsen, Pfifferlinge . . . . .	47
Zander-Filet, Kartoffel-Mantel, Meerrettich-Kraut, Butter . . . . .	48

## **Geflügel 49**

Barbarie-Enten-Brust mit Rotweinbutter, Schwarzwurzeln . . . . .	50
Chickenballs mit rotem Linsen-Curry . . . . .	50
Ente, weil sie da war . . . . .	51
Enten-Brust, Zwetschgen, Spitzkohl, Kartoffel-Gratin . . . . .	52
Entenbrust in Rhabarber-Soße, Spargel, Morchel-Plätzchen . . . . .	53
Gebatene Enten-Brust, Kürbis-Birnen-Curry, Limetten-Reis . . . . .	54
Gekräuterte Perlhuhnbrust mit Morchel-Risotto, Spargel . . . . .	55
Hühner-Keulen mit 1-2-3-Dip . . . . .	56
Mini-Goldbroiler mit Brokkoli und Kartoffel-Püree . . . . .	57
Perlhuhn-Brust auf Kraut-Fleckerl . . . . .	58
Perlhuhn-Brust mit Morcheln und Champagner-Spinat-Risotto . . . . .	59
Perlhuhn-Brust, Spargel, Kartoffel-Stampf, Morchel-Rahm . . . . .	60

<b>Hack</b>	<b>61</b>
Zweierlei Dim-Sum mit Schweine-Fleisch und Mango-Chutney . . . . .	62
<b>Kalb</b>	<b>63</b>
Allerlei Kalb mit Bohnen . . . . .	64
Kalb-Entrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Pinienkernen . . . . .	65
Kalb-Falafel auf rotem Tomaten-Zwiebel-Salat . . . . .	66
Pochiertes Kalb-Filet mit Steinpilzen und Bohnen . . . . .	67
<b>Lamm</b>	<b>69</b>
Cordon bleu vom Lamm, Kürbis-Birnen-Chutney, Feldsalat . . . . .	70
Lamm-Cordon-bleu mit Pilz-Bohnen-Cassolette, Kartoffeln . . . . .	71
Lamm-Karree mit Butter-Brösel-Bohnen . . . . .	72
Lamm-Karree mit geschmelzten Bohnen und Orient-Tomaten . . . . .	73
Lamm-Karree mit Sauce Choron, Poweraden, Pommes Pont-Neuf . . . .	74
Lamm-Karree mit Tomaten-Kruste, Bohnen-Pfifferling-Gemüse . . . .	75
<b>Meer</b>	<b>77</b>
Garnelen im Kräutermantel, Tomaten-Creme, Feta, Joghurt . . . . .	78
Garnelen-Curry mit Auberginen . . . . .	79
Gefüllte Jakobsmuscheln auf Sellerie-Püree . . . . .	80
Ingwer-Garnelen mit Buttermilch-Chicorée . . . . .	81
Jakobsmuscheln mit Ananas und Sternanis . . . . .	82
Marokkanischer Muscheltopf mit Kichererbsen . . . . .	83
Pulpo mit Spargel und Peperonata . . . . .	84
Spaghetti vongole . . . . .	85
Vanille-Graupen mit Garnelen auf Tomaten-Orangen-Sugo . . . . .	86
Zweimal Sellerie, zweimal Sankt Jakobsmuschel . . . . .	87
<b>Rind</b>	<b>89</b>
Entrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Kartoffel-Würfeln . . . . .	90
Rinder-Filet mit Sellerie-Püree und Balsamico-Schalotten . . . . .	91

<b>Salat</b>	<b>93</b>
Bohnen-Salat mit Pfifferlingen, Estragon, Gewürz-Tomaten . . . . .	94
Radicchio-Salat, Gorgonzola-Birnen, Petersilien-Pesto . . . . .	95
Rievkooche met Äpfeln . . . . .	96
Salat von gebackenem Spargel mit leichter Remoulade . . . . .	97
Sommerlicher Melonen-Nudel-Salat mit Riesengarnelen . . . . .	98
Spargel-Salat mit gefüllten Morcheln . . . . .	99
<b>Schwein</b>	<b>101</b>
Spanferkel-Bäckchen mit Meerrettich-Spitzkohl . . . . .	102
<b>Soßen</b>	<b>103</b>
Austern-Soße . . . . .	104
<b>Suppen</b>	<b>105</b>
Rote-Bete-Süppchen mit Zander, Kartoffeln und Speck . . . . .	106
<b>Vegetarisch</b>	<b>107</b>
Gratinierter Ziegenkäse mit Rhabarber-Pfeffer-Chutney . . . . .	108
Laugen-Croissant-Käse-Tofu-Kümmel-Auflauf . . . . .	109
Pfifferling-Bohnen-Frittata mit Zitronen-Schmand . . . . .	110
Spaghetti vongole . . . . .	111
<b>Verschiedenes</b>	<b>113</b>
Petersilien-Pesto . . . . .	114
<b>Vorspeisen</b>	<b>115</b>
Asiatische Avocado mit gebratener Jakobsmuschel . . . . .	116
Auster im Speckmantel mit La-Ratte-Kartoffel-Stampf . . . . .	117
Austern im Speck-Mantel mit Stampf-Kartoffeln . . . . .	117
Bachsaibling mit grünem Spargel, Tomaten-Vinaigrette . . . . .	118
Brunnenkresse-Suppe mit Croûtons und Wachtel-Ei . . . . .	119
Carne Cruda, gebackene Kapern, Sellerie-Parmesan-Salat . . . . .	120
Fisch-Stäbchen, Kartoffel-Gurken-Salat, Joghurt-Remoulade . . . . .	121

Gazpacho Verde mit Garnelen-Knusper . . . . .	122
Gebackene Avocado mit Paprika-Quinoa . . . . .	123
Karamellierte Zwetschgen mit Parmesan und Rucola . . . . .	124
Kartoffel-Plätzchen mit Blutwurst und Trüffel-Soße . . . . .	125
Sauerampfer-Suppe mit gebratenem Kaninchen . . . . .	126
Seeteufel im Kichererbsen-Mantel . . . . .	127
Tomaten-Brotsalat mit Garnelen und Basilikum-Pesto . . . . .	128
Zweierlei Tatar mit 'Rievkooche' . . . . .	129
<b>Wild</b>	<b>131</b>
Baeckeoffe mit Taube, Morcheln und Spargel . . . . .	132
Crepinette von Taube und Wachtel mit Trüffeljus . . . . .	133
Gebratenes Hirsch-Filet mit Pfifferlingen, Römer-Salat . . . . .	134
Geröstete Taube mit Erbsen und Kresse . . . . .	135
Maibock mit Kartoffel-Kruste, Spargel-Gulasch, Schalotten . . . . .	136
Maibock-Filets mit Sauce béarnaise, Spargel, Drillinge . . . . .	137
Reh-Medillons, Zimt, Rosenkohl-Pralinen, Sellerie-Püree . . . . .	138
Reh-Medillons, Zwetschgen-Chutney, Spitzkohl, Plätzchen . . . . .	139
<b>Wurst-Schinken</b>	<b>141</b>
Blutwurst-Bratkartoffeln mit Spiegelei . . . . .	142
Marokkanische Curry-Wurst . . . . .	142
Marokkanische Wurst-Pfanne mit Merquez, Couscous, Bohnen . . . . .	143
Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerl . . . . .	144
Wikinger im Schwarzen-Meer mit Schinken . . . . .	145
<b>Index</b>	<b>146</b>



# Beilagen

## Bäckerin-Kartoffeln

### Für zwei Personen

6 vorw. festk. Kartoffeln    1 Schalotte    20 g Butter  
100 g Parmesan    100 ml heller Lammfond

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, längs halbieren und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und in eine mit Butter eingestrichene, ofenfeste Form dekorativ einsetzen. Mit Fond untergießen und im vorgeheizten Ofen unbedeckt garen. Währenddessen Parmesan reiben und restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Die Kartoffeln im Ofen kurz vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und goldgelb werden lassen.

Mario Kotaska am 06. September 2019

## Pilz-Bohnen-Cassolette

### Für zwei Personen

150 g breite Bohnen    100 g Keniabohnen    50 g dicke Bohnen  
 $\frac{1}{2}$  Bund Bohnenkraut    100 g kleine Pfifferlinge    2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen    20 g getrocknete Tomaten    20 g Butter  
100 ml heller Kalbsfond    1 Prise Zucker    Olivenöl, Salz, Pfeffer

Breite Bohnen und Keniabohnen klein schneiden. Dicke Bohnen aus der Schale lösen und das Häutchen entfernen. Die Bohnen getrennt nach Sorte in reichlich Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Knoblauch abziehen und in feinste Würfelchen schneiden. Beides in einer Pfanne mit 10 g Butter hellbraun anschwitzen und mit einem Schuss Kalbsfond ablöschen. Getrocknete Tomaten grob hacken, zur Sauce geben und leicht einreduzieren lassen. Danach die blanchierten Bohnen zugeben und mit der restlichen Butter und restlichem Fond zu einem schlotzigen Cassolette einkochen.

Die Pfifferlinge putzen, in Olivenöl scharf anbraten und zum Schluss dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die dicken Bohnen lassen sich leichter enthäuten, wenn man sie zuvor für einige Minuten in kochendes Wasser gibt und anschließend in kaltem Wasser abschreckt.

Mario Kotaska am 06. September 2019

# Speck-Kas-Knödel

## Für 4 Personen

250 g Laugenbrötchen	1 Zwiebel	180 g Gruyère
125 ml Milch	50 g Weichweizengrieß	80 g Schinken-Nuggetz
10 g Butter	0,5 Bund Blattpetersilie	2 Eier
3 l Rinderbouillon	2 Lorbeerblätter	Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Das Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrötchen und den Grieß schütten. Die Petersilie hacken. Anschließend Zwiebelwürfel und Schinken-Nuggetz in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyewürfeln und Eier hinzugeben und ordentlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Tischtennis großen Knödeln abdrehen und in Rinderbouillon mit Lorbeerblättern und geschlossenem Deckel kochen.

Mario Kotaska am 27. Januar 2012



# Dessert

# Allerlei Schoko

## Für 4 Personen

### Dunkles Schokoladenmousse:

250 g Kuvertüre, dunkel	2 Eier	1 Prise Salz
2 cl Kakaolikör, dunkel	2 cl Rum, braun	600 g Sahne, geschlagen

### Weißes Schokoladenmousse:

250 g Kuvertüre, weiß	2 Eier	1 Prise Salz
2 cl Kakaolikör, hell	2 cl Rum, weiß	3 Blatt Gelatine

### Strudelteigblätter:

2 Orangen, unbehandelt	200 g Strudelteig, gezogen	50 g Butter, flüssig
100 g Puderzucker		

### Pudding:

1 Orange, unbehandelt	600 ml Milch	200 ml Sahne
1 Vanilleschote	1 Ei	80 g Zucker
1 Prise Salz	200 g Kuvertüre, dunkel	20 g Kakaopulver
40 g Stärke	2 cl Rum	200 g Sahne, geschlagen

### Sorbet:

1 Orange, unbehandelt	100 g Kuvertüre, dunkel	50 g Kuvertüre, Vollmilch
25 g Kakaopulver	100 ml Wermut	50 ml Portwein, weiß
20 ml Vodka	200 g Läuterzucker	3 EL Glucosesirup
500 ml Wasser		

### Milchschaum:

500 ml Milch	1 Vanilleschote	150 g Zucker
50 ml Orangenlikör	30 g Himbeeren	4 cl Mandellikör

Dunkles Schokoladenmousse: Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Kuvertüre unterrühren. Den Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben.

Weißes Schokoladenmousse: Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Schokolade unterrühren. Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben. Die eingeweichte Gelatine in die warme Eiermasse geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Strudelteigblätter: Die Schale der Orangen abreiben. Die Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Den Orangenabrieb darüber geben und mit Puderzucker bestäuben. Erneut so verfahren und anschließend auf einer Backmatte im vorgeheizten Backofen goldgelb und knusprig backen.

Pudding: Die Schale der Orange abreiben. Die Milch mit Sahne, Vanilleschote, Eigelb, Zucker, Salz, Kuvertüre, Kakao, Stärke, Orangenabrieb und Rum unter ständigem Rühren aufkochen und anschließend in eine Schüssel füllen. Nach einer kurzen Abkühlphase die geschlagene Sahne unterheben.

Sorbet: Die Schale der Orange abreiben. Die Kuvertüre mit dem Kakaopulver auflösen. Wermut, weißen Portwein, Vodka, Läuterzucker und Glucosesirup zugeben und alles zusammen mit Wasser aufkochen. Kaltrühren und mit Orangenabrieb in der Eismaschine frieren.

Milchschaum: Die Milch mit Vanille, Zucker und Orangenlikör einreduzieren und über die mit Mandellikör marinierten Himbeeren träufeln.

Mario Kotaska am 10. Juni 2011

# Blitz-Bratapfel mit Chunky-Vanille-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Bratapfel:**

2 kleine rotbackige Äpfel    1 Orange    2 Dominosteine

**Für die Vanillesauce:**

1 Lebkuchen mit Glasur    10 g Rum-Rosinen    2 Eigelb  
125 ml Sahne    125 ml Milch    1 Vanilleschote  
50 g Zucker    10 g gehobelte Mandelblättchen    1 Zweig Minze  
1 Prise Salz    Puderzucker

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Von den Äpfeln dekorativ den „Deckel“ entfernen, vom Kerngehäuse befreien, mit einem Dominostein und etwas Abrieb der Orange füllen und mit „Deckel“ im Ofen goldgelb braten.

Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Lebkuchen grob hacken. Sahne zusammen mit Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Eigelbe in einen Anschlagkessel geben und Sahne-Milch-Mischung mit den Eigelben verrühren. Kessel über ein Wasserbad setzen und die Masse langsam schaumig aufschlagen, bis sie anfängt zu binden.

Unmittelbar vor dem Servieren mit gehacktem Lebkuchen und eingelegten Rosinen vermengen und auf Tellern als Spiegel anrichten. Bratapfel daraufsetzen, mit Mandelblättchen und Minzblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Den Blitz- Bratapfel mit Chunky-Vanillesauce servieren.

Mario Kotaska am 11. Dezember 2015

# Espresso-Sabayon mit Orangen-Panna-Cotta

## Für 4 Personen

### Panna-Cotta:

3 Orangen, unbehandelt	1 l Sahne	60 g Zucker
1 – 2 Schoten Vanille	20 g Pfeffermischung	7 Glatt Gelatine

### Orangenhippe:

3 Orangen, unbehandelt	300 g Puderzucker	120 g Mandelgrieß
120 g Mehl	120 ml Butter, flüssig	

### Vanille-Malto:

270 g Sonnenblumenöl	50 g Zucker	2 Schoten Vanille
150 g Malto		

### Zabaglione:

6 Eier	120 g Zucker	150 ml Espresso, doppelt
100 ml Champagner	50 ml Marsala	40 ml Kaffeelikör

### Orangenfilets:

3 Orangen	2 Sternanis	50 ml Orangenlikör
1 Schote Vanille		

### Anrichten:

8 Himbeeren	3 Zweige Minze	
-------------	----------------	--

### Panna-Cotta:

Die Schale der Orangen abreiben. Die Sahne mit Orangenabrieb, Zucker, Vanillemark und Pfeffer aufkochen, eingeweichte Gelatine hinzugeben und zum Abkühlen in kleine Eiernäpfchen füllen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

### Orangenhippe:

Die Schale von drei Orangen abreiben und den Saft von zwei Orangen auspressen. Puderzucker, Orangensaft- und abrieb, Mandelgrieß, Mehl und flüssige Butter miteinander verkneten, auf Backpapier streichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

### Vanille-Malto:

Öl mit Zucker und dem Mark der Vanilleschoten verkneten und das Malto einrieseln lassen. In einer beschichteten Pfanne wie Streusel kurz anbraten.

### Zabaglione:

Zwei Eier, vier Eigelbe, Zucker, Espresso, Champagner, Marsala und Kaffeelikör über einem Wasserbad schaumig schlagen und im Cocktailglas servieren.

### Orangenfilets:

Die Orangen filetieren und mit Sternanis, Orangenlikör und Vanillemark einkochen.

### Anrichten:

Die Panna-Cotta auf einem großen Teller stürzen. Das Cocktailglas mit der Zabaglione auf den Teller stellen. Die Orangenhuppen, das Vanille-Malto und die Orangenfilets dekorativ anrichten. Mit Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.

Mario Kotaska am 13. Januar 2012

## Gebrannte Creme-Variationen

### Für 4 Personen

#### Schoko-Crème:

125 g Milch	50 g Zucker	45 g Kuvertüre, zartbitter
5 g Kakaopulver	5 g Stärke	85 ml Sahne
35 g Eigelb	Rohrzucker, braun	

#### Passionsfrucht-Crème:

180 g Passionsfruchtmark	60 Zucker	200 g Sahne
160 g Eigelb	Rohrzucker, braun	

#### Tonkabohnen-Crème:

3 – 4 Tonkabohnen	250 g Milch	50 g Zucker
10 g Honig	200 g Sahne	160 g Eigelb
Rohrzucker, braun		

#### Himbeer-Crème:

180 g Himbeermark	30 g Glukose	100 g Zucker
100 g Sahne	120 g Eigelb	Rohrzucker, braun

#### Schokohippe:

150 g Zucker	2,5 g Pektin	80 ml Wasser
50 g Kakao	50 g Butter	40 g Glukose

#### Karamellhippe:

600 g Zucker	225 g Mehl	225 g Butter
225 g Mandelgrieß		

#### Anrichten:

150 g Himbeeren	2 cl Amaretto	2 cl Himbeergeist
20 g Puderzucker	6 Passionsfrüchte, ganz	

Bei der Zubereitung ist es besonders wichtig, sich an die einzelnen Mengenangaben zu halten. Daher ist es sinnvoll, die jeweiligen Schüsseln zu beschriften! Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

#### Schoko-Crème:

Milch und Zucker aufkochen, die Kuvertüre schmelzen und zusammenrühren. Kakaopulver, Stärke, Sahne und Eigelb mixen und alles zusammen nochmals verrühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### Passionsfrucht-Crème:

Das Passionsfruchtmark mit dem Zucker auf circa 150 Gramm einkochen, mit Sahne auffüllen und nochmals aufkochen lassen. Die noch warme Masse nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### Tonkabohnen-Crème:

Die Tonkabohnen in die Milch reiben, mit Zucker und Honig auf 150 Gramm reduzieren, eventuell etwas ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Nochmals mit der Sahne aufkochen und nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### Himbeer-Crème:

Das Himbeermark mit der Glukose, dem Zucker und der Sahne durchkochen und durch ein Sieb passieren. Die Masse nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen

und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

Schokohippe:

Den Zucker mit dem Pektin mischen und kalt in das Wasser einrühren. Kakao, Butter und Glukose einfach einrühren und auf kleiner Flamme circa fünf Minuten kochen, passieren und runterkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels auf ein Backblech geben und für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Karamellhippe:

Den Zucker mit dem Mehl, der Butter und dem Grieß mischen und auf kleiner Flamme circa fünf Minuten kochen, passieren und runterkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels auf ein Backblech geben und für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Anrichten:

Die Himbeeren mit Amaretto und Puderzucker marinieren und gegebenenfalls mit Himbeergeist flambieren. Die Himbeeren werden zum Anrichten der Himbeer-Crème genutzt. Die Passionsfrüchte auskratzen und das Fruchtfleisch zum Anrichten der Passionsfrucht-Crème nutzen. Die Schoko-Crème und Tonkabohnen-Crème mit den Hippen anrichten.

Mario Kotaska am 18. März 2011

## Kalte Schnauze - Heiße Liebe

**Für 4 Personen**

**Vanilleparfait:**

2 Vanilleschoten	2 Eier	120 g Zucker
60 g Portwein, weiß	20 g Butter	450 g Sahne, geschlagen

**Kalte-Schnauze:**

200 g Kuvertüre, zartbitter	100 g Kuvertüre, weiß	170 g Butterkekse
200 g Himbeeren, frisch	100 g Florex	200 ml Himbeermark
200 g Himbeersöße	1 Bund Minze	50 ml Amaretto
50 ml Himbeergeist		

Vanilleparfait:

Vanillemark, Eier, Zucker, Portwein und Butter über einem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend abkühlen lassen und erst dann die geschlagene Sahne unterheben. In Ringe füllen und im Froster frieren. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kalte Schnauze:

Die Kuvertüre schmelzen und die grob gebrochenen Kekse unterheben. Im Kühlschrank kaltstellen. Nach dem Erkalten in gleichmäßige Würfel schneiden. Florex auf Backpapier streuen und im vorgeheizten Ofen zu goldgelben Hippen backen. Himbeersöße mit Himbeermark und einem Teil der frischen Himbeeren kochen und mit Himbeergeist und Amaretto verfeinern. Zum Anrichten als erstes die kalte Schnauze auf einen Teller geben, das Parfait darauf setzen und mit der Hippe belegen. Darauf noch drei bis vier marinierte frische Himbeeren stellen und erst unmittelbar vor dem Servieren die heiße Himbeersöße darüber gießen. Mit Minze dekorieren.

Mario Kotaska am 12. Dezember 2008

# Kölner-Dom-Waffel mit Äpfeln und Rum-Rosinen-Eis

## Für 4 Personen

### Für den Waffelteig:

160 g Butter	130 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Prise Salz	190 g Schmand	5 Eier (L)
260 g Mehl	16 g Backpulver	Puderzucker

### Für die Äpfel:

4 säuerliche Äpfel	200 ml Weißwein	80 g Zucker
6 cl Calvados	6 cl weißer Portwein	rote Lebensmittelfarbe

### Für das Rum-Rosinen-Eis:

250 ml Milch	250 ml Sahne	150 g Glukose, flüssig
1 Vanilleschotemark	1 Prise Salz	4 Eigelb
2 Vollei	60 g Zucker	250 g Mascarpone
100 g Rumrosinen		

### Für die Apfelschaumsauce:

500 ml Apfelsaft, naturtrüb	2 Eigelb	1 Vollei
100 g Zucker	1 EL Speisestärke	100 g geschlagene Sahne
2 cl Apfelbrand	100 g gehackte Mandeln	50 g Puderzucker
20 g trockengelegte Rum-Rosinen		

**Für den Waffelteig:** Die Butter weiß schlagen und den Zucker, das Vanillemark (Schoten nicht wegwerfen) und eine Prise Salz hinzugeben. Verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Den Schmand zugeben und unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Die Eier und die gesiebte Mehl- Backpulvermischung nach und nach in die Buttermasse rühren. Im gut aufgeheizten Waffeleisen bei 180 Grad etwa 4 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

**Für die Äpfel:** Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die kleingeschnittenen Äpfel mit Weißwein, Zucker und den ausgekratzten Vanilleschoten weichköcheln und leicht anmixen. Diese Masse teilen und jeweils mit Calvados und Portwein „beschwipen“. Bei einer der beiden Massen mit roter Lebensmittelfarbe die Tönung herausarbeiten.

**Für das Rum-Rosinen-Eis:** Die Eier mit dem Zucker verquirlen.

Milch, Sahne, Glukose, Salz und Vanillemark aufkochen und auf die Eiermasse stürzen. Zur Rose abziehen, mit Mascarpone verrühren, passieren und in der Eismaschine frieren. Kurz vor Fertigstellung des Eises die Rumrosinen mitlaufen lassen.

**Für die Apfelschaumsauce:** Für die Apfelschaumsauce den Apfelsaft, die Eier, den Zucker und die Speisestärke unter ständigem Rühren aufkochen und abkühlen. Nach dem Abkühlen mit geschlagener Sahne abrunden und mit Apfelbrand beschwipen.

Gehackte Mandeln mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen. Eventuell leicht hacken. Mit trocken gelegten Rumrosinen vermengen.

Zum Anrichten die Apfelschaumsauce in einen großen Teller gießen und die von allen Seiten mit Puderzucker bestäubte Domwaffel aufrecht darin platzieren. Vom Apfelkompott kleine Nocken den Kölner Stadtfarben entsprechen darum verteilen und das Rum-Rosinen-Eis anrichten. Zum Schluss mit der Mandel-Rosinenmischung und dem Ausspruch „Kamelle“ oder „Kölle Alaaf“ bestreuen.

Mario Kotaska am 11. November 2017

# Quark-Klöße mit Rhabarber und Rahm-Eis

## Für vier Personen

### Für das Rahmeis:

250 ml Milch	250 ml Sahne
1 Vanilleschote	200 g Zucker
8 Eigelb	250 g Mascarpone

### Für die Quarkklöße:

200 g Weißbrot ohne Rinde	200 g Topfen 40%	20 g Zucker
120 g zerlassene Butter	4 Eier	125 g saure Sahne
80 g Mehl	1 unbehandelte Zitrone	1 Prise Salz

### Für die Brösel:

200 g süße Brösel	1 Vanilleschote	Zimtstange
50 g Butter	50 g Zucker	Zimt, gemahlen

### Für das Rhabarberkompott:

200 g Rhabarber	80 g Zucker	Schuss Amaretto
1 Zimtstange	100 ml Weißwein	10 Himbeeren
Speisestärke	50 g Mandelkrokant	Florentiner-Mix

## Für das Rahmeis:

Die Milch, die Sahne, die Glukose und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eier verrühren und die kochende Mischung darauf gießen, zur Rose abziehen (so lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht) und abkühlen lassen. Dann die Mascarpone unterrühren, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren.

## Für die Quarkklöße:

Den Topfen gut abhängen. Dafür den Topfen zum Beispiel in ein sauberes Küchenhandtuch geben und das Handtuch fest um den Topfen aufdrehen (wie beim Wäscheauswringen), dass die Flüssigkeit aus dem Topfen gepresst wird.

Das Weißbrot in sehr feine Würfel schneiden und mit Topfen, Zucker, zerlassener Butter, Zitronenabrieb und Salz vermengen. Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen, unter die Topfenmasse kneten und zum Schluss das Mehl einarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Brösel die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel, die Zimtstange und die Vanilleschote dazugeben und die Brösel darin bräunen. Nach dem Erkalten mit Zimt und Zucker abschmecken.

Aus der Topfenmasse Klöße bzw. Nockerl formen und in leicht gesalzenem Wasser mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in den Bröseln wälzen. Mit Puderzucker bestäuben.

## Für das Rhabarberkompott:

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen und in gleichmäßige Rauten schneiden. Aus Himbeeren und Weißwein, Amaretto, Zucker und der Zimtstange eine Soße kochen und diese mit Speisestärke leicht abbinden. Auf den geschnittenen Rhabarber passieren, alles zusammen einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Den Rhabarber auf einer Seite des Tellers anrichten, die Quarkklöße daneben setzen und die Eisnocken auf Mandelkrokant daneben legen.

Zur Dekoration kann man noch etwas Florentiner-Mix auf eine Silikonmatte streuen und im Ofen karamellisieren. Anschließend von der Matte abziehen und in Röllchen drehen oder in kleine Chips brechen.

Mario Kotaska am 13. Mai 2017



# Schoko-Kuchen im Glas mit Erdnuss-Karamell-Topping

**Für zwei Personen**

**Für den Kuchen:**

100 g Zartbitter-Kuvertüre	25 g Zucker	30 g Mehl
2 Eier	40 ml Sahne	30 ml Milch
60 g Butter	Salz	

**Für das Topping:**

50 g geröst., gesalz. Erdnüsse	50 g Zucker	50 ml Sahne
4 cl Cognac	25 g Butter	

**Für die Basilikum-Bananen:**

1 Banane	2 Limetten	10 g Puderzucker
2 Blätter Basilikum		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kuchen Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier aufschlagen und zusammen mit Zucker schaumig schlagen. Anschließend in einer großen Schüssel alles zusammen mit Mehl, Sahne und Milch glattrühren. In gefettete ofenfeste Gläser zu zwei Drittel füllen und gut durchkühlen lassen. Im Ofen neun Minuten backen. So hat er noch einen schönen „glitschigen“ Kern.

Für das Topping Zucker karamellisieren, Butter und geröstete Erdnüsse hinzugeben und mit Cognac ablöschen. Sahne hinzugeben und bis zu einer sämigen Konsistenz einköcheln. Den Kuchen damit nappieren.

Für die Garnitur Limetten auspressen und Saft zusammen mit Puderzucker aufkochen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit feinst geschnittenen Basilikumblättern kurz in dem Puderzuckersaft ziehen lassen.

Schokoladenkuchen im Glas mit Erdnuss-Karamell-Topping auf Tellern anrichten, mit Bananen garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 19. Februar 2016

# Schokoladen-Knusper-Schnitte mit Passionsfrucht-Schaum

**Für 4 Personen**

**Dunkles Schokoladenmousse:**

2 Eier	1 Prise Salz	2 cl Crème-de-Cacao, dunkel
2 cl Rum, braun	250 g Kuvertüre, dunkel	600 g Sahne, geschlagen

**Weißes Schokoladenmousse:**

2 Eier	1 Prise Salz	2 cl Crème-de-Cacao, hell
2 cl Rum	3 Blatt Gelatine	250 g Kuvertüre, weiß
600 g Sahne, geschlagen		

**Sorbet:**

100 g Kuvertüre, dunkel	50 g Kuvertüre, Vollmilch	25 g Kakaopulver
100 ml Wermut	50 g Portwein, weiß	20 g Wodka
200 g Läuterzucker	3 EL Glukosesirup	500 ml Wasser
1 Orange, unbehandelt		

**Passionsfruchtespuma:**

350 ml Passionsfruchtpüree	100 ml Sahne	75 g Zucker
3 Blatt Gelatine		

**Knusperblätter:**

6 Blätter Filoteig	30 g Kakaobohnenbruch	100 g Puderzucker
50 ml Butter, zerlassen		

**Anrichten:**

6 Passionsfrüchte, ganz	10 Himbeeren	4 Zweige Minze
100 g Zucker		

Dunkles Schokoladenmousse: Ein Ei, ein Eigelb und eine Prise Salz aufschlagen und flüssige Schokolade unterrühren. Crème de Cacao und Rum nach Geschmack zugeben und geschlagene Sahne unterheben. In Einwegspritzenbeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

Weißes Schokoladenmousse: Ein Ei, ein Eigelb und eine Prise Salz aufschlagen und flüssige Schokolade unterrühren. Crème de Cacao und Rum nach Geschmack zugeben. Die eingeweichte Gelatine in die warme Masse geben und die geschlagene Sahne unterheben. In Einwegspritzenbeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

Sorbet: Kuvertüre und Kakao auflösen. Wermut, weißen Portwein, Wodka, Läuterzucker und Glukose zugeben und alles mit Wasser aufkochen. Kaltrühren und mit Orangenabrieb in der Eismaschine frieren.

Passionsfruchtespuma: Passionsfruchtmark mit Zucker und Sahne verrühren. Die eingeweichte Gelatine auflösen, hinzugeben und alles in eine ISI-Flasche geben. Gut kühlen und mit zwei bis drei Patronen unter Druck setzen. Im Kühlschrank aufbewahren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Knusperblätter: Den Filoteig mit zerlassener Butter einstreichen, mit Puderzucker und zerstoßenem Kakaobohnenbruch bestreuen und so ein zweites Mal verfahren. In gleichmäßige Formen schneiden und zwischen zwei Silpatmatten im vorgeheizten Backofen ein paar Minuten goldgelb backen.

Anrichten: Die Knusperschichten abwechselnd mit der Schokoladenmousse füllen. Den Passionsfruchtschaum in kleine Gläschen füllen und Schokoladensorbet abnocken. Mit Passionsfrüchten, Himbeeren und Minze dekorieren. Zucker karamellisieren und zu Spiralen formen.

Mario Kotaska am 24. Februar 2012

# Topfen-Gratin mit Rhabarber-Kompott

**Für zwei Personen**

**Für das Topfengratin:**

250 g Quark, 40%

3 Eier

1 Vanilleschote

50 g Zucker

50 g gesiebttes Mehl

50 g Butter

1 Prise Salz

**Für das Rhabarberkompott:**

6 Stangen Rhabarber

100 g Zucker

100 ml Weißwein

50 g Mandelkrokant

2 EL Mandelblättchen

10 frische Himbeeren

1 EL Butter

**Für das Topfengratin:**

Für die Gratinmasse die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schotenhälften für das Kompott zur Seite legen.

In einem kleinen Topf Butter zerlassen. Die Eier trennen. 3 Eigelbe zum abgehangenen Quark hinzugeben. 50 g Zucker, 50 ml flüssige Butter, das Vanillemark und Mehl hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und vor dem Gratinieren mit einem Schneebesen in die Quarkmasse rühren.

**Für das Rhabarberkompott:**

Rhabarber schälen in kleinschneiden. Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren, eine Flocke Butter dazugeben und den Rhabarber hinzufügen. Mit ein wenig Weißwein ablöschen und die bereits ausgekrazte Vanilleschote hinzugeben. Den Rhabarber vom Herd nehmen. Himbeeren hinzugeben und durchmischen.

Die Masse in eine Auflaufform geben, Vanilleschote entfernen.

Mandelblättchen rösten und mit dem Mandelkrokant auf dem Kompott verteilen.

Das Kompott mit der hergestellten Topfengratin-Masse bedecken. Unter dem Backofengrill bei 230 Grad Großflächengrill gratinieren und zum Schluss mit frischen Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. Mai 2019

# Vanille-Blätterteig-Schnitte mit Erdbeeren und Rahm-Eis

## Für 4 Personen

### Rahmeis:

250 ml Milch	250 ml Sahne	50 g Glukose
1 Vanilleschote	250 g Mandelkrokant	200 g Zucker
8 Eier	250 g Mascarpone	

### Blätterteig:

200 g Butter-Blätterteig	2 Eier
--------------------------	--------

### Vanillecreme:

500 ml Milch	1 Vanilleschote	1 Orange, unbehandelt
100 g Zucker	40 g Speisestärke	4 Eier
200 g Sahne, geschlagen		

### Erdbeeren:

200 g Florex	600 g Erdbeeren, klein	50 g Kuvertüre, in Drops, weiß
2 Eier	200 g Panko	50 ml Weißwein
Kristallzucker	Pudierzucker	Minzpastillen
Frittierfett	Mehl	

### Milchschaum:

250 ml Milch	1 Vanilleschote
1 Orange	4 cl Grand-Marnier

### Rahmeis:

Milch, Sahne, Glukose und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eigelb verrühren, kochende Mischung darauf gießen und zur Rose abziehen. Abkühlen lassen, Mascarpone unterrühren, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

### Blätterteig:

Den Blätterteig in gleichmäßige Rechtecke schneiden, mit dem Messer einen Rand einritzen, den inneren Teil mit der Gabel perforieren, den äußeren Rand mit Eiweiß bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Anschließend den inneren Teil mit einem Messer vorsichtig herauslösen. Hier kommt später die Füllung hinein. Es entsteht so eine Art Blätterteigkissen.

### Vanillecreme:

Die Schale der Orange abreiben. Milch, Vanilleschote, Orangenabrieb, Zucker, Stärke und Eigelb unter ständigem Rühren aufkochen, anschließend in einer Küchenmaschine kalt schlagen und unmittelbar vor dem Servieren geschlagene Sahne unterheben. In die Blätterteigkissen füllen und mit geschnittenen Erdbeeren belegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

### Erdbeeren:

Florex in Rechtecksform auf die Backmatte streuen, im vorgeheizten Backofen goldgelb backen, erkalten lassen. Kleine Erdbeeren marinieren und strichförmig anrichten. Darauf die Florex-Hippe legen. Erdbeeren mit einem kleinen Löffel aushöhlen, weiße Kuvertüre hinein geben, leicht mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen und in Panko wälzen. In der Friteuse goldgelb backen und auf der Florex-Hippe anrichten. Mit Pudierzucker und einer Minzpastille garnieren. Rahmeis abkugeln, durch Mandelkrokant wälzen und daneben anrichten. Die Vanillemilch aufkochen und mit einem Mixschaum ähnlich wie Milchschaum aufschäumen, in die Zwischenräume träufeln. Aus Erdbeerabschnitten mit Weißwein und Zucker eine Erdbeersoße kochen und dekorativ anrichten.

Mario Kotaska am 17. September 2010



**Fisch**

# Bratkartoffeln mit Räucher-Forelle und Radieschen

## Für vier Personen

1 EL Essig	1 Zitrone, unbehandelt	100 g Schmand
1 TL Senf, grob	200 g Radieschen, ohne Grün	1 Kopfsalat
1 Bund Schnittlauch	600 g Kartoffeln, La Ratte	2 Zwiebeln, rot
500 g Forellenfilets, geräuchert	4 Stangen Frühlingslauch	8 Wachteleier
20 g Butter	Pfeffer, Sonnenblumenöl	Muskatnuss, Kümmel
Zucker, Salz		

Aus Essig, Saft und Abrieb der Zitrone, Schmand, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker eine Salatmarinade herstellen. Die Radieschen mit einem Hobel in dünne Scheibchen schneiden. Den Kopfsalat waschen, schleudern und in dem Dressing marinieren. Den fein geschnittenen Schnittlauch erst zum Schluss unterheben. Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz in der Schale kochen und anschließend in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl anbraten. Dabei darauf achten, dass die Pfanne nicht zu oft geschwenkt wird und die Kartoffeln auch wirklich braten können! Wenn die Kartoffeln schon schön gebräunt sind kommen die in Streifen geschnittenen Zwiebeln hinzu und alles zusammen wird schön kross weitergebraten. Erst jetzt mit Salz und Muskat würzen. Unmittelbar vor dem Servieren die Kartoffeln noch mal auf Küchenpapier geben und entfetten. Zurück in die Pfanne und erst jetzt die Forelle und den fein geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben. Er soll nur mit erwärmt werden, nicht zu lange, da das Räucheraroma sonst zu penetrant wird. Die Wachteleier in einer beschichteten Pfanne wie Spiegeleier braten. Sofort servieren!

Mario Kotaska am 04. Mai 2012

# Confierter Kabeljau, Grapefruit-Vinaigrette, Blumenkohl

**Für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

1 Kabeljaufilet, à 250 g	5 Knoblauchzehen	5 Zweige Thymian
3 Zweige franz. Estragon	600 ml Olivenöl	Salz

**Für die Vinaigrette:**

2 Grapefruits, rose	3 längliche Schalotten	1 Zitrone
2 Zweige franz. Estragon	1 TL Estragonsenf	200 ml Olivenöl
Olivenöl		

**Für das Zweierlei:**

1 kleiner Kopf Blumenkohl	250 ml Sahne	100 g Crème-fraîche
50 g Kapern Nonpareilles	100 ml Rapsöl	1 Muskatnuss
10 g Butter	Olivenöl	Zucker

**Für die Estragon-Wölkchen:**

8 Zweige franz. Estragon	130 g Sonnenblumenöl	½ Vanilleschote
50 g Malto	40 g Zucker	3 g Salz

**Für den Kabeljau:**

Den Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Die Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Thymian und Estragon abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Estragon-Stielen in einem Topf aufkochen und anschließend auf 80 Grad abkühlen lassen. Kabeljau mit Salz würzen und in den Topf legen. Darauf achten, dass er komplett mit Olivenöl bedeckt ist. Anschließend im Ofen glasig fertiggarren.

**Für die Vinaigrette:**

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl farblos anschwitzen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Mit Zitronensaft ablöschen und abschmecken. Mit dem kaltgepressten Olivenöl und Estragonsenf binden. Grapefruit schälen und Filets heraus schneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

**Für das Zweierlei:**

Blumenkohl-Püree: Den Blumenkohl abbrausen, trocken tupfen und die Hälfte der Röschen herausarbeiten. Den Rest ohne Stiel in einem Topf mit Sahne weichkochen. Anschließend mit Crème fraîche zu einem glatten Püree verarbeiten.. Knackige Blumenkohlröschen: Die Kapern trockentupfen und in einer Pfanne mit heißem Rapsöl frittieren. Die andere Hälfte der Röschen mit Salz, Zucker und Muskat würzen und in einer Pfanne in Olivenöl und Butter goldgelb als Einlage der Vinaigrette braten.

**Für die Estragon-Wölkchen:**

Die Vanilleschote halbieren und das Mark einer Hälfte mit dem Messerrücken herauskratzen. Das Öl mit Estragon und Vanillemark sehr fein pürieren, Zucker und Salz zugeben und das Malto einrieseln lassen. Es sollen kleine „Streusel“ entstehen, die unter ständigen Schwenken leicht angebräunt werden.

Mario Kotaska am 27. Oktober 2017

# Dorade mit Pimientos, Kirschtomaten, Chorizo-Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die Dorade:

4 Doradenfilets	1 EL Butter	3 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	Mehl, Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Pimientos:

12 Pimientos de Padrón	Olivenöl, Meersalz
------------------------	--------------------

### Für die Kartoffeln:

150 g weiche Chorizo	50 ml trockener Weißwein	50ml Noilly Prat
12 kleine neue Kartoffeln	2 Lorbeerblätter	4 Zweige Rosmarin
1 Muskatnuss	Olivenöl, Meersalz	

### Für die Sauce:

4 Kirschtomaten	150 ml Weißwein	50 ml Noilly Prat
3 Knoblauchzehen	1 TL Korianderkörnern	1 TL Fenchelsamen
1-2 Sternanis	2 Lorbeerblätter	4 Schalotten
1 Prise Zucker	200 ml Sahne	Olivenöl

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Zuerst die Kartoffeln waschen und samt Schale und Lorbeerblättern in Salzwasser garen. Danach die Kartoffeln abgießen, vierteln und in Olivenöl goldbraun braten. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Die Kartoffelspalten mit Rosmarin, Meersalz und Muskatnuss abschmecken. Die Chorizo in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl bei kleiner Hitze anschwitzen. Mit 50 Milliliter Weißwein und 25 Milliliter Noilly Prat ablöschen und kurz einköcheln lassen. Aus 150 Milliliter Weißwein, 25 Milliliter Noilly Prat, Knoblauch, Korianderkörner, Fenchelsamen, Sternanis, Lorbeer und den Schalotten eine Sauce herstellen. Hierfür die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den restlichen Zutaten anschwitzen. Danach das Ganze einköcheln, passieren und zum Schluss mit Sahne aufmixen. Die Sauce sollte leicht schaumig sein und als Letztes auf den Teller kommen. Die Kirschtomaten am Boden einritzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und im Ofen mit etwas Olivenöl und dem Rest Noilly Prat anschmoren. Sie sollten ganz leicht aufplatzen. Die Pimientos de Padrón in Olivenöl anbraten, anschließend auf Küchentrepp entfetten und mit Meersalz würzen. Die Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite kross braten. Zum Schluss mit Butter, Knoblauch und Thymian aromatisieren. Die Kartoffelspalten mit den Chorizowürfeln mischen und mittig auf Tellern anrichten. Die aufgeschäumte Sauce nappieren, die Pimientos de Padrón und Kirschtomaten drum herum verteilen. Zum Schluss das krosse Doradenfilet darauf setzen.

Mario Kotaska am 05. September 2014

# Doraden-Filet auf Fenchel-Tomaten-Salat mit Bohnen-Creme

## Für zwei Personen

### Für die Dorade:

2 Doradenfilets à 120 g	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	20 g feine Polenta	2 EL Olivenöl
geröst. Koriander	Salz	Pfeffer

### Für den lauwarmen Salat:

6 Minifenchel	2 vollreife Tomaten	4 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen	6 Zweige Estragon	2 EL Estragon-Essig
4 cl Pernod	6 EL Olivenöl	Eiswürfel
1 Msp. Safranfäden	Salz	Pfeffer

### Für die Bohnencreme:

80 g weiße Bohnenkerne	1 Zitrone	2 EL kleine Kapern
100 ml Geflügelfond	1 TL weißer Balsamico	4 EL Olivenöl
100 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Dorade:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Doradenfilets auf der Hautseite leicht einritzen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und die Hautseite leicht mit Polenta bestäuben.

Knoblauch abziehen und andrücken. Dorade auf der Hautseite in einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch, Thymian und Rosmarin glasig braten.

### Für den lauwarmen Salat:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die vollreifen Tomaten abbrausen, trockentupfen, kreuzförmig einschneiden, Strunk entfernen und in kochendem Wasser kurz brühen. In Eiswasser abschrecken, enthäuten, entkernen und schöne Filets raus arbeiten.

Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Fenchel je nach Größe halbieren und in wenig Olivenöl mit wenig Farbe anbraten. Mit Pernod ablöschen, Safran hinzugeben und bissfest garen. Vorsichtig die Tomatenfilets unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Estragon, Olivenöl und Estragonessig noch lauwarm marinieren.

Knoblauch abziehen. Kirschtomaten an der Rispe mit Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer im Ofen als Garnitur schmoren.

### Für die Bohnencreme:

Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und Saft auspressen.

Geflügelfond mit Saft und Schale der Zitrone in einem Topf aufkochen, Bohnenkerne hinzugeben und alles zusammen mit Olivenöl und Balsamico zu einer glatten Bohnencreme mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kapern trockentupfen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl knusprig frittieren. Vor dem Servieren entfetten.

Einen Teil der Bohnencreme mit dem Fenchel-Tomaten-Salat anrichten, restliche Creme als Nocke anrichten. Krosse Dorade zwischen den Kirschtomaten anrichten, mit Kapern umstreuen und Marinade verteilen.

Mario Kotaska am 27. Juli 2018

# Fish-and-Chips mit Harissa-Gurken, japanischer Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets à 250 g                      90 ml Olivenöl                      Salz, Pfeffer

### Für die Chips:

$\frac{1}{2}$  Süßkartoffel                                      250 ml Sonnenblumenöl                      Salz

### Für die Harissa-Gurken:

1 Salatgurke                                      2 kleine rote Zwiebeln                      1 Knoblauchzehe

ca. 100 ml Geflügelfond                      1 EL Harissapaste                       $\frac{1}{2}$  Bund Dill

10 ml Olivenöl

### Für die japanische Mayonnaise:

ca. 150 ml Sonnenblumenöl                      1 EL Reisessig                      1 TL Senf

1 TL Zucker                                      1 Limette                                      1 Ei

$\frac{1}{2}$  TL Fischsauce                                      1 Msp. Dashi-Pulver

### Für den Fisch:

Den Ofen auf 80 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Filets in eine mit Olivenöl und gehacktem Knoblauch gefüllte Auflaufform legen. Die Filets direkt mit Klarsichtfolie bedecken und im Backofen ca. 25 Minuten confieren. Die Filets sind fertig, wenn sie sich auf Druck leicht aufblättern.

### Für die Chips:

Süßkartoffel waschen, trockentupfen, in feine Scheiben schneiden und in der Fritteuse knusprig rausbraten. Auf einem Küchenpapier entfetten, salzen und über den Kabeljau streuen.

### Für die Harissa-Gurken:

Gurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit Zwiebeln in Olivenöl farblos anschwitzen. Gurken hinzugeben und mit Salz und Harissapaste würzen. Mehrfach umrühren, mit wenig Geflügelfond ablöschen und mit geschlossenem Deckel bei geringer Temperatur weich schmoren. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unmittelbar vor dem Servieren mit Dill verfeinern.

### Für die japanische Mayonnaise:

Limette abreiben und auspressen. Ei trennen und das Eigelb bereitstellen.

Öl, Reisessig, Senf, Zucker, Limettensaft- und Abrieb mit dem Eigelb in ein Gefäß geben und mit einem Zauberstab sorgfältig emulgieren. Je nach Gusto mit Dashi-Pulver und Fischsauce abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 22. Februar 2019

# Forelle mit Petersilien-Kartoffeln und Kopfsalat

## Für zwei Personen

### Für die Forelle:

2 Forellenfilets mit Haut	Mehl	10 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffeln:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund glatte Blattpetersilie	50 g kleine Kapern
1 EL grober Senf	60 g Butter	1 unbehandelte Zitrone
Salz	Pfeffer	

### Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	1 unbehandelte Zitrone	2 EL Joghurt
5 Zweige Dill		

### Für die Forelle:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Forellenfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite mit Mehl bestäuben. 10 ml Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Forellenfilets darin auf der Hautseite 2–3 Minuten kross braten. Aus der Pfanne nehmen und mit der krossen Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und je nach Dicke in 6–8 Minuten schonend saftig garen.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in portionsgerechte Stücke schneiden (dabei leicht rund schneiden). Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Die Petersilie waschen, trockenwedeln, Blätter von den Stielen zupfen und mittelfein hacken. Zitronenschale abreiben.

Kapern abgießen, Sud dabei auffangen. Kapern klein hacken. 30 g Butter in der Pfanne schmelzen, aufschäumen lassen und mit Kapern, Senf und Kapern-Sud ablöschen. Mit einem Drittel der Blattpetersilie verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. 30 g Butter im Topf erhitzen und leicht bräunen, Kartoffeln zugeben und in der Butter schwenken. Restliche Petersilie zugeben und alles durch schwenken.

### Für den Kopfsalat:

Den Kopfsalat waschen, trockenwedeln und in mundgerechte Stücke schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Dill waschen, trockenwedeln und klein hacken. Ein Dressing aus Zitronensaft, Joghurt und Dill zusammenrühren.

Einen kleinen Teil der Kapern trocken tupfen, in Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen. Kapern in heißem Sonnenblumenöl knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und so als Crunch zum Gericht servieren. Ein weiterer Tipp wäre, einen kleinen Teil der gezupften Blattpetersilie zu frittieren und danach zu entfetten und zu salzen.

Mario Kotaska am 26. Oktober 2018

# Gebackenes Ei im Parmesan-Mantel, Lachs-Tataki, Gemüse

## Für zwei Personen

### Für das gebackene Ei:

2 Scheiben Parmaschinken	3 Eier, (L)	50 g Parmesan
50 g Semmelbrösel	2 TL Mehl	100 ml Sonnenblumenöl

### Für die Kräuter-Creme:

100 g Crème-fraîche	50 g Sauerampfer	50 g Brunnenkresse
1 Schalotte	1 Limette	1 TL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Lachs-Tataki:

150 g Lachsfilet	50 g weißer Sesam	1 EL Wasabi
1 EL Sojasauce	1 EL Mirin	2 EL Reissessig
2 EL Sesamöl		

### Für das grüne Gemüse:

200 g Erbsen in der Schote	$\frac{1}{2}$ Gurke
100 g Erbsensprossen	essbare Blüten

**Für das gebackene Ei:** Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. 2 Eier genau 5:15 Minuten wachsw weich kochen, sofort kalt abschrecken und ganz vorsichtig pellen.

Parmesan fein reiben und mit Semmelbröseln vermengen. Das übrige dritte Ei verquirlen. Die gepellten Eier erst in Mehl wenden, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und dann in den Parmesan-Bröseln wälzen.

Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen. die Eier darin knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Parmaschinken in Rosettenform mittig auf einem Teller auslegen und das Ei darauf platzieren.

**Für die Kräuter-Creme:** Schalotte abziehen und fein würfeln. Sauerampfer und Brunnenkresse abbrausen, ein paar Blättchen für die Garnitur zur Seite legen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel, Sauerampfer und Brunnenkresse farblos anschwitzen. Mit Crème fraîche zu einer glatten Creme mixen. Limette heiß waschen, die Schale abreiben, halbieren und auspressen. Die Creme mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Limettenschale abschmecken. Als Basis vom Osternest die Kräuter-Creme um das Schinken-Ei anrichten.

**Für das Lachs-Tataki:** Sojasauce, Mirin, Wasabi und Reissessig zusammen mit 1 EL Sesamöl zu einer Marinade verrühren und das Lachsfilet darin beizen.

Kurz vor dem Anrichten das Lachsfilet in Sesam wälzen. 1 EL Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von allen Seiten ca. 20 Sekunden scharf anbraten. Der Lachs muss innen noch roh sein. Mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden und um das Ei auf der Kräuter- Creme anrichten.

**Für das grüne Gemüse:** Salzwasser zum Kochen bringen. Die Erbsen aus der Schote lösen und knackig blanchieren, abgießen und kalt abschrecken. Gurke schälen, entkernen und in gleichgroße Würfel schneiden. Gurke und Erbse in etwas Beize in einer Pfanne anschwitzen und zum Schluss die Sprossen unterziehen.

Alles zusammen als Osternest um die bereits angerichteten Zutaten arrangieren und mit essbaren Blüten, Sauerampfer und Brunnenkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 18. April 2019

# Gefülltes Seezungen-Röllchen auf Tomaten-Fenchel-Kompott

## Für zwei Personen

### Für die Seezungenröllchen:

1 ganze, große Seezunge	4 Seawater Garnelen, 8/12er	4 Mangoldblätter
2 EL feines Kalbsbrät	1 EL geschlagene Sahne	1 Ei
50 g Panko	Mehl, Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Kompott:

200 g Kirschtomaten	1 kleine Knolle Fenchel	$\frac{1}{2}$ rote Chili
1 Knoblauchzehe	1 EL gereifter Balsamico	$\frac{1}{2}$ TL Safranfäden
10 kleine Basilikumblätter	1 EL Pinienkerne	1 EL brauner Zucker
2 EL Olivenöl		

### Für den Sud:

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	20 g Butter
4 Zweige Basilikum	2 Zweige Estragon	200 ml Krustentierfond
4 cl Wermut	50 ml Balsamico, gereift	

### Für die Aioli:

1 Bund Basilikum	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
2 Eier (Eigelb)	1 TL Senf	150 ml Sonnenblumenöl
Salz	Cayennepfeffer	

### Für die Seezungenröllchen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Seezunge filetieren. Dabei die Hautseite von der Seite am Knochen unterscheiden.

Einen Topf mit stark gesalzenem Wasser erhitzen. Den Mangold putzen und darin blanchieren. In Eiswasser abschrecken und zwischen zwei Geschirrtüchern leicht plattieren. Die geschlagene Sahne unter das Kalbsbrät heben.

Die Seezungenfilets nun mit der Hautseite nach oben zwischen Klarsichtfolie plattieren, anschließend leicht würzen und dünn mit Brät bestreichen. Mangoldblätter darauf 'anpassen' und mit der Länge nach halbierten Garnelen belegen. Diese ebenfalls leicht würzen und nun mit leichtem Druck zu einer geschlossenen Rolle formen. Die offenen Seiten mit restlichem Brät verschließen und nun die Röllchen, wie ein Schnitzel, zunächst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Panko panieren. In heißem Öl von allen Seiten goldgelb anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Die Garnelen sollen noch glasig sein.

### Für das Kompott:

Für das Kompott die Kirschtomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und schälen. Knoblauch abziehen Chili von Kernen befreien und beides kleinschneiden. Alles in Olivenöl anbraten. Je nach Größe Fenchel vierteln oder sechsteln und dazugeben und mit braunem Zucker leicht karamellisieren. Mit dem unten zubereiteten Krustentiersud und Safranfäden zu einem suppigen Kompott einkochen. Mit Balsamico abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern und gerösteten Pinienkernen garnieren.

### Für den Sud:

Für den Sud Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Wermut ablöschen und mit Krustentierfond und der kleingeschnittenen Seezungenkarkasse auffüllen.

Kräuter waschen, trockenwedeln und hacken. Dazugeben und alles einköcheln lassen. Zum Schluss mit Balsamico abschmecken.

**Für die Aioli:**

Knoblauchzehe abziehen und in den Mixer geben. Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit in den Mixer geben, ebenso wie das geschnittene Basilikum. Alles mixen. Eier trennen, Eigelbe und Senf hinzugeben und die Masse in einem schlanken Gefäß kurz sacken lassen. Mit Sonnenblumenöl auffüllen. Erneut kurz sacken lassen und anschließend mit einem Pürierstab auf dem Becherboden mixen, bis eine leichte Creme entsteht. Danach langsam hochziehen und verbliebenes Öl emulgieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 26. Juli 2019

## **Kabeljau 'en ceviche' mit Mais und Spinat**

**Für zwei Personen****Für Kabeljau und Mais:**

100 g Kabeljaufilet à 180 g    2 Limetten (Saft, Abrieb)    Salz

**Für den Spinat:**

150 g Spinatsalat	1 gekochter Maiskolben	100 g Cancha Mais
1 Zehe Knoblauch	2 längliche Schalotten	1 rote Schote Chili
3 EL Fischsauce	2 EL Austernsauce	Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für Kabeljau und Mais:**

Das Kabeljaufilet waschen und trocken tupfen. Anschließend in Tranchen aufschneiden und mit Salz, Limettensaft, -schale und -zeste marinieren.

**Für den Spinat:**

Die Schalotten abziehen, in längliche Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl hellbraun anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken, Chili halbieren, Kerne entfernen und zusammen mit den Maisrippchen kurz mit braten. Mit Fisch- und Austernsauce ablöschen. Den Spinat waschen, trocken schleudern und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einem weiteren Topf erhitzen und den Cancha Mais langsam rösten. Deckel geschlossen halten. Den Mais aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen. Den Mais mit dem Messerrücken zerdrücken und über den Fisch und Spinatsalat geben. Kabeljau 'en ceviche' mit Mais und Spinat auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 27. Oktober 2017

# Kabeljau im Muschelsud, Blitz-Mayonnaise, Avocados

## Für zwei Personen

### Für den Kabeljau:

240 g Kabeljaufilet	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Estragon	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Muschelsud:

400 g Miesmuscheln	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Karotte
$\frac{1}{4}$ Knolle Fenchel	50 g Taggiasca-Oliven	4 Knoblauchzehen
30 g Butter	50 ml Sahne	250 ml Weißwein
1 TL Estragonsenf	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Blitz-Mayonnaise:

1 Limette	1 Knoblauchzehe	1 Ei
2 EL Ajvar	1 TL mittelscharfer Senf	250 ml Sonnenblumenöl
Zucker	Salz	

### Für die knusprigen Avocados:

1 Avocado	$\frac{1}{2}$ Limette	1 Ei
100 g Pankobrösel	Mehl	Meersalz

### Für den Kabeljau:

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen, in zwei Filets teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Estragon abbrausen und trockenweldeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Schalotten darin farblos anschwitzen. Schalotten, Knoblauch und Estragon in eine Auflaufform geben und das gewürzte Kabeljaufilet darauflegen. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten glasig garen.

### Für den Muschelsud:

Muscheln verlesen und gründlich waschen. Lauch und Fenchel waschen und klein schneiden. Die Karotte schälen und klein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Oliven in dünne Stifte schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Lauch, Karottenwürfel und Fenchel kurz darin andünsten. Mit Weißwein aufgießen und zum Kochen bringen.

Miesmuscheln in die stark siedende Flüssigkeit geben und für ca. 4 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Die gekochten Muscheln abschöpfen, aus ihrer Schale lösen und das Muschelfleisch aufbewahren und beiseitestellen. Nur 3 Muscheln in der Schale zum dekorativen Anrichten aufbewahren. Den Muschelsud mit Senf, Butter und Sahne einköcheln lassen und die Oliven unterrühren. Kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen und die zuvor ausgelösten Muscheln wieder zugeben.

### Für die Blitz-Mayonnaise:

Limette halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ei, Ajvar, Senf, Knoblauch, Limettensaft und Sonnenblumenöl mit einem Stabmixer cremig aufmixen. Mayonnaise mit Salz und Zucker abschmecken.

### Für die knusprigen Avocados:

Eine Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Die Avocado halbieren, Kern und Schale entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Den Limettensaft auspressen. Das Ei aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Mehl, Panko und das verquirlte Ei für eine Panierstraße auf drei Teller verteilen. Die Avocadospalten mit Limettensaft beträufeln, dann im Mehl, im verquirlten Ei und zuletzt im Panko wenden. Die panierten Avocadospalten ca. 2 Minuten in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Meersalz abschmecken. Kabeljau

im Muschelsud mit Blitz-Mayonnaise und knusprigen Avocados auf Tellern anrichten, mit den aufbewahrten Muscheln in der Schale garnieren und serviere

Mario Kotaska am 02. Februar 2018

# Kabeljau mit Birnen, Bohnen und Speck

## Für zwei Personen

### Für die Kartoffeln:

2 große mehligk. Kartoffeln 1 Ei Salz

### Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets à 120 g Olivenöl Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

2 kleine Schalotten 50 ml Sahne 50 ml Weißwein  
100 ml Fischfond 4 Zweige Dill 3 EL grober Senf  
20 g Butter Zucker Salz, Pfeffer

### Für die Bohnen-Mischung:

250 g grüne Bohnen 4 Stängel Bohnenkraut 1 kleine mehligk. Kartoffel  
2 kleine Williams-Birnen 50 g geräucherter Speck 80 ml Geflügelfond  
Salz

### Für die Garnitur:

1 Tomate

### Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln mit einem Küchenhobel dünn hobeln, kreisförmig ausstechen und mit Salz marinieren. Nach circa 10 Minuten auf einem Küchentuch abtrocknen.

Ei trennen und Eiweiß verquirlen. Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit wenig verquirltem Eiweiß vermengen.

### Für den Fisch:

Kabeljaufilet waschen und trocken tupfen. Den Fisch schuppenförmig mit den Kartoffelscheiben belegen. Zuerst knusprig auf der Kartoffelseite und zum Schluß auf der Fleischseite in Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Sauce:

Für die Senfsauce Schalotten abziehen und klein schneiden.

Anschließend in einer Pfanne mit Butter farblos anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Diesen fast vollständig einreduzieren und erst dann mit Fischfond auffüllen. Um circa 2/3 einköcheln. Dill abbrausen, trocknen und abzupfen. Sauce mit Sahne, Senf und Dill aufmischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### Für die Birnen-Bohnen-Speck-Mischung:

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Bohnen putzen und mit 3 Stängel Bohnenkraut zusammen im Salzwasser kochen, danach abschrecken. Das übrige Bohnenkraut hacken.

Die Birnen schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Kartoffel schälen und fein reiben. Nun in einer Sauteuse den Speck auslassen und je nach Reifegrad die Birnen mitschwitzen. Mit Geflügelfond auffüllen und die Bohnen mit dem gehackten Bohnenkraut zusammen hinzugeben. Nach dem Aufkochen mit der geriebenen Kartoffel schlotzig abbinden und abschmecken.

### Für die Garnitur:

Die Tomate waschen, entstrunken und über Kopf kreuzförmig einritzen. Wasser erhitzen. Tomaten kurz mit kochendem Wasser übergießen, abschrecken, enthäuten und entkernen. Anschließend in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel unmittelbar vor dem Servieren hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 14. September 2018

# Konfiertes Kabeljau, Liebstöckel-Brösel, roher Kohlrabi

## Für zwei Personen

### Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 140 g                      2 Zehen Knoblauch                      2 Rosmarinzweige  
200 ml Olivenöl

### Für den Kohlrabi:

80 g Kohlrabi                                      1 cl weißer Balsamicoessig              2 cl kaltgepresstes Rapsöl  
Zucker    Gartenkresse                                  gerösteter Koriander  
Salz    Pfeffer

### Für die Liebstöckelbrösel:

5 Blätter Liebstöckel                              60 g Panko                                      30 Butter  
1 Ei    1 EL grober Dijonsenf

### Für die Garnitur:

100 g gewürfelte Pizzatomen                  2 kleine Schalotten                          1 Orange  
Olivenöl    frischer Majoran                              frischer Oregano  
frischer Thymian

Den Ofen auf Grillfunktion vorheizen.

Für den konfierten Kabeljau Knoblauch abziehen und klein schneiden. Das Olivenöl in einer hohen Pfanne mit Rosmarin und geschnittenem Knoblauch auf 100 Grad Grad erhitzen, vom Herd ziehen und den Kabeljau darin komplett bedeckt glasig konfieren.

Für die Liebstöckelbrösel Panko in einer Pfanne mit Butter goldgelb rösten. Liebstöckel hacken und die Brösel damit abschmecken. Ei trennen und das Eigelb untermischen. Mit Senf abschmecken.

In den letzten fünf Minuten den Kabeljau aus dem Öl nehmen, mit Bröseln belegen und im Ofen bei Grillfunktion goldgelb überkrusten.

Den Kohlrabi schälen und fein hobeln. Mit Salz, Pfeffer, geröstetem Koriander und einer Prise Zucker würzen. Anschließend mit Essig und Rapsöl marinieren.

Für die Garnitur ein Tomatenpüree zubereiten. Dafür Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Zusammen mit Tomatenwürfel auf kleiner Flamme einköcheln lassen. Mit Orangenabrieb abschmecken.

Den konfierten Kabeljau mit Liebstöckelbröseln auf Tellern anrichten und den roh marinierten Kohlrabi dazu geben. Mit dem Tomatenpüree kleine Tupfer dazwischen setzen, mit Gartenkresse, Oregano, Thymian und Majoran garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 15. Juli 2016

# Krosse Dorade auf Chorizo, Pimentos und Kartoffeln

## Für 4 Personen

### Kartoffeln:

12 Kartoffeln, klein, neu	2 Lorbeerblätter	4 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Meersalz	Salz

### Chorizo:

150 g Chorizo, weich	200 ml Weißwein, trocken	50 ml Wermut
2 Zehen Knoblauch	4 Schalotten	200 ml Sahne
Korianderkörner	Sternanis	Lorbeer, Olivenöl
<b>Tomaten:</b>	4 Kirschtomaten am Zweig	

### Pimentos:

12 Pimentos de Padron	Meersalz	Olivenöl
-----------------------	----------	----------

### Frittierte Basilikumblätter:

0,5 Bund Basilikum	Frittierfett	Salz
--------------------	--------------	------

### Dorade:

4 Doradenfilets, a 80 g	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Thymian
Butter	Mehl	Olivenöl
Pfeffer	Zucker	

### Kartoffeln:

Die gewaschenen Kartoffeln mit Schale in Salzwasser mit den Lorbeerblättern kochen. Danach vierteln und in Olivenöl goldbraun braten und zum Schluss mit gehacktem Rosmarin und Meersalz abschmecken.

### Chorizo:

Chorizo in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl bei kleiner Hitze anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und kurz einköcheln lassen. Aus den Abschnitten mit verbliebenem Weißwein, Wermut, Knoblauch, Korianderkörnern, Sternanis, Lorbeer und den Schalotten eine Soße herstellen. Hierfür alles zusammen anschwitzen, einköcheln, passieren und zum Schluss mit Sahne aufmixen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

### Tomaten:

Die Kirschtomaten am Boden einritzen und einige Minuten im vorgeheizten Backofen trocknen. Pimentos Pimentos in Olivenöl braten, auf Küchenpapier entfetten und mit Meersalz würzen.

### Frittierte Basilikumblätter:

Die Basilikumblätter zwischen zwei Kellen in der Friteuse backen, entfetten und erst unmittelbar vor dem Servieren salzen.

### Dorade:

Die Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben und in Olivenöl auf der Hautseite kross braten. Zum Schluss mit Butter, Knoblauch und Thymian aromatisieren. Die Kartoffelspalten mit Chorizo mischen und in der Mitte des Tellers anrichten. Aufgeschäumte Soße nappieren, Pimentos de Padron und Kirschtomaten drum herum verteilen und die frittierten Basilikumblätter dekorativ anrichten. Zum Schluss das krosse Doradenfilet darauf anrichten.

Mario Kotaska am 20. August 2010

# Krosser Skrei, Preiselbeer-Jus, Spitzkohl, Flönz-Strudel

## Für zwei Personen

### Für den Flönzstrudel:

2 Blätter Filoteig                      100 g geräucherte Blutwurst    1 Ei  
2 EL scharfer Senf                      Sonnenblumenöl

### Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$  Kopf Spitzkohl                       $\frac{1}{2}$  rote Zwiebel                      20 g Butter  
5 Zweige Majoran                      50 ml Sahne                      1 Muskatnuss  
Salz

### Für den Jus:

2 Schalotten                      1 Orange                      100 g Preiselbeermarmelade  
50 ml Portwein                      1 EL Mehl                      1 EL Butter

### Für den Fisch:

2 Skreifilets mit Haut, 120 g    2 Knoblauchzehen                      Mehl  
2 Zweige Thymian                      1 Flocke Butter                      2 EL Olivenöl  
Salz                      Pfeffer

### Für den Flönzstrudel:

Den Ofen auf 120 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Blutwurst mit Senf einreiben und mit verquirltem Eigelb ummanteln. Zweifach in Filoteig einrollen, die Enden festdrücken und in Sonnenblumenöl von allen Seiten kross anbraten. Im Ofen nachziehen lassen. Leicht entfetten und als schöne Scheibe aufschneiden.

### Für den Spitzkohl:

Spitzkohl waschen und in feinste Julienne schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Spitzkohl und Zwiebel farblos in Butter anschwitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und zusammenfallen lassen. Majoran abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Spitzkohl mit etwas Sahne und Majoran schlotzig abschmecken.

### Für den Jus:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Preiselbeermarmelade durch ein feines Sieb streichen und zusammen mit Schalotten, Orangensaft und Abrieb einköcheln. Mehl und Butter mit einer Gabel verrühren und dazugeben. Mit Portwein weiter zur gewünschten Konsistenz einkochen.

### Für den Fisch:

Skrei mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und andrücken.

Thymian abrausen und trockenwedeln. Die Haut des Fisches leicht mehlieren.

Eine Pfanne mit Olivenöl und Butter erhitzen. Knoblauch und Thymian hinzugeben. Wenn die Butter schäumt, den Fisch auf der Hautseite darin kross braten.

Skrei auf Spitzkohl anrichten, Strudelscheibe anstellen und mit Preiselbeerjus umgießen.

Mario Kotaska am 18. Januar 2019

# Krosser Wolfsbarsch mit Garnelen und Lauch

## Für zwei Personen

### Für den Wolfsbarsch:

2 Wolfsbarschfilets	2 Zweige Thymian	1 Knolle Knoblauch
1 EL Butter	Olivenöl	Mehl, Salz, Pfeffer

### Für die Garnelen:

6 Seawater-Garnelen, 8/12er	2 Bund Frühlingslauch	20 g Wintertrüffel
1 Muskatnuss	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

100 ml trockener Weißwein	50 ml Wermut	20 ml Cognac
100 ml Geflügelfond	4 Schalotten	100 g Schälto­maten
50 g Butter	50 ml Sahne	½ Bund Basilikum
½ Bund Estragon	2 Zweige Thymian	2 Sternanis
1 TL Korianderkörner	200 g frische Tagliatelle	

Zunächst die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Die Basilikum-, Estragon- und Thymianblätter von den Stängeln zupfen und die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Garnelenschalen in Olivenöl anrösten und mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen und reduzieren. Anschließend mit Geflügelfond und den Dosentomaten auffüllen. Zusammen mit Basilikum, Schalotten, Estragon, Thymian, Sternanis, Korianderkörnern und Knoblauch so die Sauce kochen. Anschließend passieren und mit Butter und Sahne aufmixen. Den Lauch in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz, Zucker und Muskatnuss marinieren. Den Trüffel fein würfeln. Anschließend Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin bissfest garen. Die Lauchstücke in etwas Butter andünsten. Dann die Garnelen fein würfeln und in Olivenöl ohne Farbe anbraten. Die Garnelen mit dem Lauch vermengen und zum Schluss die Trüffelwürfelchen Alles zusammen mit einem Schuss der Sauce vermengen. Den Wolfsbarsch mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und die Hautseite leicht mehlieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Wolfsbarsch auf der Hautseite kross braten. Die Knoblauchknolle halbieren und auf der Schnittfläche zusammen mit Thymianzweigen und der Butter in die Pfanne geben, um den Wolfsbarsch zu aromatisieren. Zuletzt die restliche Sauce mit einem Stabmixer aufmixen und den Wolfsbarsch mit dem Garnelen-Lauch-Gemüse und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 16. Januar 2015

# Krosses Zander-Filet auf Rahmkraut mit gebackener Flönz

## Für zwei Personen

### Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 130 g	200 g Sauerkraut	200 ml Sahne
2 Zweige Majoran	4 Zweige Thymian	1 Zehe Knoblauch
Olivenöl	10 g Butter	Zucker
1 Muskatnuss	10 g Mehl	Salz, Pfeffer

### Für die Flönz:

100 g Flönz	1 Ei	20 g Panko
10 g Mehl	20 ml Sonnenblumenöl	80 ml Kalbsjus (kein Fond)
40 ml roter Portwein	1 EL Düsseldorfer Senf	

### Für das Rahmsauerkraut:

Die Sahne mit Abrieb einer Muskatnuss, Zucker und zwei Thymianzweigen in einem Topf auf die Hälfte einreduzieren, Sauerkraut hinzugeben und ganz langsam cremig einkochen. Das Rahmsauerkraut mit gezupftem Majoran verfeinern (einige Blättchen für die Sauce aufheben) und abschmecken.

### Für das Zanderfilet:

Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite leicht mehlieren und auf der Hautseite in einer Pfanne in Olivenöl mit Thymian und Knoblauch braten. Zum Schluss die Butter aufschäumen und so goldgelb fertig braten. Ein letztes Mal wenden.

### Für die Flönz:

Die Flönz (bis auf ganz wenig) in fingerdicke Balken schneiden und wie ein Schnitzel in Mehl, Ei und Panko panieren. In Sonnenblumenöl in einer Pfanne ausbraten, entfetten und anrichten. Den Rest der Flönz in der Kalbsjus mit Portwein schmelzen und zum Schluss mit Senf schärfen. Die verbliebenen Majoranblättchen unterziehen. Den Zander mit der Haut nach oben auf dem Sauerkraut anrichten. Gerne einen der mitgebratenen Thymianzweige mit anrichten und gemeinsam mit der Flönz servieren.

Mario Kotaska am 24. Februar 2017

# Matjes 'Hausfrauen Art' mit Speckbohnen, Bratkartoffeln

## Für vier Personen

### Matjes:

300 g Keniabohnen	1 Bund Bohnenkraut	1 Zwiebel
1 Apfel	1 Zitrone, unbehandelt	3 EL Crème-fraîche
4 Matjes Doppelfilets	20 Scheiben Frühstücksspeck	1 Stange Meerrettich, frisch
Sonnenblumenöl	Salz	

### Bratkartoffeln:

1 Zwiebel, rot	200 g Kartoffeln	0,5 Bund Schnittlauch
Sonnenblumenöl	Butter, Kümmel	Lorbeer, Salz

### Matjes:

Die Keniabohnen putzen, die Enden so abschneiden, dass sie gleichmäßig lang sind. In kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut bissfest garen, in Eiswasser abschrecken. Die Zwiebel sehr fein würfeln, den Apfel schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Crème-fraîche und Zitronenabrieb vermengen. Die Matjesfilets vom Schwanz befreien und mit Apfel-Zwiebel-Crème-fraîche füllen. Jeweils vier Scheiben Speck knapp überlappend zu einer Fläche auslegen, die Bohnen eng aneinanderliegend darauf auslegen und etwas von der Crème-fraîche-Masse draufgeben. Gefülltes Matjesfilet in den Speck-Bohnenmantel einrollen. Die Bohenschicht sollte rund um das gefüllte Matjesfilet einen schönen Ring ergeben. Gegebenenfalls Bohnen ergänzen oder wegnehmen. Die Rollen in wenig Sonnenblumenöl zuerst mit der Verschlussseite nach unten, dann rundherum vorsichtig anbraten. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Meerrettich garnieren.

### Bratkartoffeln:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln mit Kümmel, Salz und Lorbeer in der Schale kochen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Sonnenblumenöl kross anbraten. Mit Butter, roten Zwiebelwürfelchen und Schnittlauch fertig braten. Übrig gebliebene Hausfrauensoße dazu servieren.

Mario Kotaska am 23. November 2012

# Nordsee-Makrele mit Schmorgurken und Bratkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Nordsee-Makrelen:**

2 Makrelen, küchenfertig	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen	100 g Mehl	50 g Butter
Sonnenblumenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die Schmorgurken:**

2 Salatgurken	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 Zitrone	2 EL grobkörniger Senf	50 g Zucker
2 cl Weißweinessig	50 g Butter	Salz

**Für die Bratkartoffeln:**

300 g gekochte Kartoffeln	30 g Butterschmalz	30 g geräucherter Speck
1 kleine Zwiebel	1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	40 g Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Von der Zitrone zwei Scheiben abschneiden.

Die Makrele von Innen und Außen mit Salz und Pfeffer würzen und den Bauch mit Zitrone, Thymian und Knoblauch füllen. Den Fisch leicht mehlieren und in Sonnenblumenöl mit etwas Butter goldbraun und saftig braten.

Die Gurken schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, in gewünschte Form schneiden und salzen. Aus zwei Esslöffeln Wasser und dem Zucker einen hellen Karamell kochen, mit Weißweinessig ablöschen und die Gurken und den Senf hinzugeben.

Das Ganze mit geschlossenem Deckel schmoren und den entstandenen Fond mit kalter Butter binden.

Die Zwiebel abziehen in feine Würfel schneiden und den Dill fein hacken.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die roten Zwiebelwürfelchen mit Zitronensaft marinieren und zusammen mit dem gehacktem Dill unter die Gurken mischen. Mit Abrieb der Zitrone abschmecken.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in Butterschmalz goldgelb rösten und gut entfetten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Blattpetersilie fein hacken. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Den Speck und die Zwiebeln in Butter auslassen und zusammen mit Schnittlauch und Petersilie unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Abrieb der Muskatnuss abschmecken.

Die im Ganzen gebratene Nordseemakrele mit Schmorgurken und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 21. August 2015

# Piccata vom Seeteufel im Bärlauch-Sud, Tomaten-Graupen

## Für zwei Personen

### Für den Seeteufel:

240 g Seeteufelfilet (große Tiere)	100 g Parmesan	1 Ei
3 EL Mehl	2 EL Pflanzenöl	Salz

schwarzer Pfeffer

### Für den Bärlauchsud:

500 ml Geflügelfond	2 Schalotten	30 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan	150 g Bärlauch
100 ml hochwertiges Olivenöl	50 g Blattpetersilie	Salz

schwarzer Pfeffer

### Für die Tomatengraupen:

75 g mittlere Perlgraupen	80 g getrocknete Tomaten (in Öl)	15 g Tomatenmark
2 Schalotten	60 g Parmesan	80 ml Weißwein
40 g Butter	250 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl

### Für die Garnitur:

6 Kirschtomaten	Olivenöl, zum Schmoren	Salz
-----------------	------------------------	------

schwarzer Pfeffer

Für die Tomatengraupen 250 Milliliter Geflügelfond in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Tomatengraupen die Schalotten abziehen, fein Würfeln und in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Die Graupen kurz mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den kochenden Geflügelfond Kelle für Kelle dazugeben und ähnlich eines Risottos bissfest garen. Die getrockneten Tomaten fein hacken. Zum Schluss die Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen und mit Butter und Parmesan schlotzig servieren.

Für den Bärlauchsud die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Anschließend aus den gerösteten Pinienkernen, dem Bärlauch, dem Knoblauch, der Petersilie, dem Parmesan, dem Olivenöl, dem Salz und dem Pfeffer ein Pesto herstellen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf den Geflügelfond zusammen mit den Schalotten kräftig einreduzieren und anschließend mit dem entstandenen Pesto vermengen.

Das Seeteufelfilet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons plattieren und leicht mehlieren. Den Parmesan reiben und mit dem Ei verquirlen. Die Medaillons durch die hergestellte Panierung ziehen, sodass die Parmesan-Ei-Hülle das Seeteufelfilet komplett umschließt. Anschließend die Medaillons in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten goldgelb braten.

Währenddessen die Kirschtomaten mit Grün im Olivenöl weichschmoren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Seeteufelfilet auf Küchenpapier entfetten, gemeinsam mit den Tomatengraupen und dem Bärlauchsud auf einem Teller anrichten, mit den Kirschtomaten garnieren und sofort servieren.

Mario Kotaska am 20. März 2015

# Rotbarbe mit Austern-Soße und Spargel-Nudeln

**Für 4 Personen**

**Spargelnudeln:**

8 Stangen Spargel, weiß	8 Stangen Spargel, grün	120 g Spaghetti
Zucker	Salz	

**Rotbarbe:**

4 Rotbarbenfilets, a 100 g	100 ml Olivenöl	2 Zweige Thymian
4 Zehen Knoblauch	50 g Butter	Mehl
Pfeffer	Salz	

**Austernsoße:**

100 g Schalotten	50 ml Wermut	50 ml Weißwein, trocken
200 ml Fischfond	200 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche
1 Zitrone	2 g Piment-d'Espelette	8 Austern, Sylter Royal
1 Bund Estragon	Fischkarkassen	Butter, Kerbel

Spargelnudeln:

Den Spargel schälen. Anschließend mit dem Schäler dünne Streifen vom Spargel „weilerschälen“ und mit Salz und Zucker marinieren. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Die Spargelnudeln im entstandenen Fond dünsten.

Rotbarbe:

Die Rotbarbenfilets putzen und die Karkassen für die Soße aufbewahren. Die Filets würzen. Die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben und in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Butter knusprig auf der Haut braten.

Austernsoße:

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Mit Rotbarbenkarkassen in Butter ohne Farbe anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig einköcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Mit Fischfond auffüllen und ebenfalls einköcheln lassen. Sahne und Crème-fraîche hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Piment d'espelette in die Soße geben. Mixen und warm halten. Die geöffneten Austern und den gezupften Estragon in die Soße mixen und passieren. Die Soße darf jetzt nicht mehr aufkochen! Die Spargelnudeln zusammen mit der Soße und den Spaghetti anrichten. Die Rotbarbenfilets darauf setzen und mit Kerbel garnieren.

Mario Kotaska am 13. Mai 2011

# Seeteufel-Filet in Rotwein pochiert, Rosenkohl-Blättern

## Für 4 Personen

### Seeteufel:

2 l Rotwein	1 Schote Vanille	8 Sternanis
2 g Pfefferkörner, schwarz	4 Kapseln Kardamom, grün	4 Nelken
5 g Korianderkörner, geröstet	8 Lorbeerblätter	2 Stangen Zimt
4 Orangen, unbehandelt	2 Zitronen, unbehandelt	1 Bund Thymian
0,5 Bund Blattpetersilie	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Estragon
800 g Seeteufelfilet		

### Beurre Blanc:

4 Schalotten	1 Knolle Knoblauch	5 g Fenchelsamen
500 ml Weißwein	250 ml Wermut	100 g Butter
50 g Crème-fraîche	0,5 Bund Estragon	0,5 Bund Basilikum
Pfeffer	Muskatnuss	Meersalz

### Rosenkohl:

300 g Rosenkohlblätter	3 Schalotten, länglich	50 g Bacon
50 g Butter	Eiswürfel	

### Crôutons:

4 Scheiben Toast	50 ml Sonnenblumenöl	20 g Butter
2 g Quatre-Épices	Kerbel	

### Seeteufel:

Den Pochiersud mit Rotwein und allen Gewürzen und Kräutern circa fünf Minuten reduzieren lassen. Anschließend das Seeteufelfilet von Haut, Knochen und Flexen befreien. Das Filet alle zwei Zentimeter binden und in den auf 80 Grad abgekühlten Sud legen. Das Seeteufelfilet von allen Fäden befreien und aufschneiden. Erst jetzt mit Meersalz und Pfeffer auf der Schnittfläche würzen.

### Beurre Blanc:

Aus den Abschnitten (Haut, Knochen und Flexen) mit Schalotten, Knoblauch, Fenchelsamen, Weißwein und Wermut einen Fischfond ansetzen. Nach zehn Minuten abpassieren und mit Butter, Crème-fraîche, Estragon und Basilikum aufmixen. Anschließend passieren und vor dem Servieren noch mal aufschäumen.

### Rosenkohl:

Die Rosenkohlblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Aus Schalottenwürfelchen, Baconwürfelchen und 50 Gramm Butter eine Panaché herstellen und die Rosenkohlblätter kurz durchschwenken.

### Crôutons:

Die Toastbrotstücken in kleine Würfelchen schneiden und in Sonnenblumenöl mit Butter kross zu Crôutons rösten. Entfetten und mit Quatre Épices bestreuen. Das Gericht mit Kerbel garnieren.

Mario Kotaska am 16. Dezember 2011

# Seeteufel-Medaillons, Speck, Kartoffel-Würfel, Muscheln

## Für zwei Personen

### Für den Seeteufel:

4 Seeteufelmedaillons à 60 g      2 Zweige Thymian      2 EL Olivenöl  
Salz      Pfeffer

### Für Muschel, Gemüsekonfetti:

100 g Miesmuscheln, Schale      1 mittelgroße Karotte      1 Stange Frühlingslauch  
1 Stange Staudensellerie      2 Schalotten      3 Knoblauchzehen  
 $\frac{1}{2}$  Bund Blattpetersilie      1 Zitrone      100 ml Weißwein  
50 g Butter      50 ml Olivenöl      Piment-d'Espelette

### Für den Speck:

2 Scheiben Bacon

### Für die Kartoffelwürfel:

2 große mehligte Kartoffeln      50 g geklärte Butter      200 g Eiswürfel

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

### Für den Seeteufel:

Die Seeteufelmedaillons waschen und trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianzweige abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in Pfanne erhitzen und Seeteufel mit Thymianzweigen von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Fisch sollte in der Mitte glasig bleiben.

### Für Muschel, Gemüsekonfetti:

Karotte schälen, Lauch und Staudensellerie putzen und waschen. Alles in feinste Würfel bzw. Scheibchen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, Schalotten würfeln, Knoblauch hobeln.

Muscheln putzen und waschen. Muscheln für acht Minuten in gesalzenes und kochendes Wasser geben, bis Muscheln sich öffnen. 30 ml Olivenöl in Pfanne erhitzen und Karotte, Sellerie, Schalotten, Lauch und Knoblauch anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz würzen und gekochte, geöffnete Muscheln dazu geben. Kurz köcheln lassen. Muschelsud durch ein feines Sieb passieren, Sud auffangen. Gemüse beiseitelegen. Muscheln auslösen.

Muschelsud leicht einreduzieren. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mit Piment d'Espelette, Saft und Schale der Zitrone abschmecken. Mit Butter und 20 ml Olivenöl cremig schlagen.

Muscheln und Gemüsekonfetti in den Sud legen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls in den Sud geben und bis zum Servieren warm halten.

### Für den Speck:

Speck in feinste Streifen schneiden. In Pfanne ohne Fett auslassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen, waschen und in exakte 1,5 mal 1,5 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In geklärter Butter goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen und salzen.

### Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden.

Seeteufelmedaillons auf Gemüsekonfetti anrichten, Muscheln darum drapieren und mit aufgeschäumtem Sud umgießen. Schnittlauch, Speck und Kartoffelwürfel um den Fisch anrichten.

Mario Kotaska am 30. November 2018

# Skrei im Sauerkraut-Sud, FlöNZ-Röllchen, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für den Skrei:

2 Skreifilets, à 120 g	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
2 EL Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Sud:

150 g mildes Sauerkraut	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Apfel
200 ml Sahne	100 ml Milch	50 ml Weißwein
1 EL Gänseschmalz	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die FlöNZ-Röllchen:

150 g geräucherte Blutwurst	2 Blätter Filo-, Yufkateig	1 Eigelb
1 Zweig Majoran	1 TL grober Senf	500 g Butterschmalz

### Für das Püree:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	50 ml Milch
50 ml Sahne	Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

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

**Für den Skrei:** Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, halbieren und die Hälften andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Olivenöl, Butter, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und die Skreifilets darin zuerst auf der Hautseite kross anbraten, dann kurz wenden und in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten glasig gar ziehen lassen.

**Für den Sud:** Schalotten abziehen, würfeln. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und die Hälfte ebenso in kleine Würfel schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Apfelwürfel darin farblos anschwitzen. Sauerkraut hinzugeben und mit Wein ablöschen. Kurz einköcheln lassen. Anschließend Sahne und Milch zugießen. Nochmals ca. 5 Minuten einreduzieren lassen. Mit einem Stabmixer mixen und durch ein Sieb passieren. Sud nochmals einkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die FlöNZ-Röllchen:** Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken. FlöNZ in zeigefingerdicke Stücke schneiden und in grobem Senf und gehacktem Majoran wälzen. Eigelb verquirlen. Filoteig doppellagig in Quadrate schneiden und mit dem verquirltem Eigelb bepinseln. Blutwurststücke auf den Teig geben und ähnlich einer Frühlingsrolle einwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die FlöNZ-Röllchen darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für das Püree:** Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Butter in einem Topf erhitzen, bis sich das in ihr enthaltene Eiweiß bräunt und die Butter einen feinen nussigen Geschmack bekommt. Kartoffeln mit Sahne, Nussbutter und Milch zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

**Für die Garnitur:** Kresse vom Beet schneiden.

Gebratener Skrei im Sauerkrautsud mit FlöNZ-Röllchen und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 16. März 2018

# Steinbutt-Filet auf Graupen mit Fenchel und Salsa

## Für vier Personen

### Für die Graupen:

80 g Graupen	2 Schalotten	50 ml Weißwein
200 ml Brühe	1 Vanilleschote	50 g Parmesan
Öl		

### Für die Salsa:

3 Raf Tomaten	3 getrocknete Aprikosen	Öl
---------------	-------------------------	----

### Für die Beilage:

100 g Enoki Pilze	1 Knolle Fenchel	Safran
1 Bund Koriander		

### Für den Steinbutt:

480 g Steinbuttfilet	Öl	2-3 Knoblauchzehen
----------------------	----	--------------------

### Für die Graupen:

Die Schalotte fein würfeln und in einer Kasserolle mit Öl anschwitzen. Die Graupen dazugeben und ebenfalls anschwitzen.

Mit Weißwein und Brühe immer wieder aufgießen. Die Vanilleschote mit in den Topf geben und einfach mitkochen lassen.

Den Parmesan reiben und beimengen, um eine schöne Sämigkeit zu erreichen.

### Für die Tomaten-Aprikosen-Salsa:

Die Tomaten würfeln und zusammen mit den gewürfelten Aprikosen in einem Topf mit etwas Öl erwärmen.

### Für die Beilage:

Den Fenchel in Scheiben schneiden und in etwas Fett anbraten. Mit Safran würzen.

Die Enoki Pilze halbieren und in eine Pfanne mit Öl geben. Je nach Geschmack den kleingeschnittenen Koriander dazugeben.

### Für den Steinbutt:

Den Fisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erwärmen und nach Geschmack 2-3 zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben. Den Fisch darin anbraten.

Den Fenchel und die Graupen und auf einem Teller anrichten, die Enoki Pilze darüber geben und den Fisch darauf drapieren. Mit der Tomaten- Aprikosen-Salsa beträufeln.

Mario Kotaska am 06. Mai 2017

## Wolfsbarsch mit Winter-Trüffel, Garnelen und Lauch

### Für 4 Personen

8 Garnelen, ohne Kopf	50 ml Cognac	100 ml Weißwein
50 ml Wermut	200 ml Geflügelfond	150 g Schälto­maten
1 Bund Basilikum	10 Schalotten	1 Bund Estragon
10 Zweige Thymian	2 Knollen Knoblauch	100 g Butter
100 ml Sahne	2 Bund Frühlingslauch	60 Wintertrüffel
200 g Tagliatelle, frisch	4 Wolfsbarschfilets, a 80 g	Olivenöl
Sternanis	Korianderkörner	Pfeffer
Muskatnuss	Butter	Mehl
Salz	Zucker	

Als erstes die Garnelen ausbrechen und die Schalen in Olivenöl anrösten. Mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen, einreduzieren und mit Geflügelfond und Schälto­maten auffüllen. Zusammen mit Basilikum, Schalotten, Estragon, etwas Thymian, Sternanis, Korianderkörnern und etwas Knoblauch kochen. Anschließend abpassieren und mit Butter und Sahne aufmixen. Den Lauch in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz, Zucker und Muskatnuss marinieren. Später in Butter andünsten. Die Garnelen fein würfeln und in Olivenöl ohne Farbe anbraten. Mit dem Lauch vermengen und zum Schluss den in Würfelchen geschnittenen Trüffel kurz mit anschwitzen. Alles zusammen mit einem Schuss der Soße vermengen. Tagliatelle al dente garen und alles zusammen vermischen. Den Wolfsbarsch mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Die Hautseite leicht mehlieren und auf der Haut in Olivenöl kross braten. Zum Schluss mit etwas Butter, restlichem Thymian und Knoblauch aromatisieren. Restliche Soße noch mal aufmixen und anrichten.

Mario Kotaska am 14. Januar 2011

## Zander in der Kartoffel-Kruste, Gurken-Salat, Senf-Soße

### Für zwei Personen

#### Für den Zander:

1 Zanderfilet, 600 g	1 große mehligk. Kartoffel	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Butter, mildes Olivenöl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

#### Für den Gurkensalat:

1 Gartengurke	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 TL Senf	1 EL Champagneressig	Olivenöl, Zucker

#### Für die Senfsauce:

2 Schalotten	1 Zitrone	200 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	60 ml Weißwein	20 ml französischer Wermut
4 EL grober Dijon-Senf	Butter, Salz, Pfeffer	

Für den Zander in der Kartoffelkruste die Kartoffel schälen und reiben. Die Kartoffelmasse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und in vier gleichmäßig große Stücke portionieren. Rundherum leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelmasse auf den Fischfilets verteilen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch mit der Kartoffelkruste darin braten, bis die Kruste goldbraun ist. Den Zander wenden, den Thymian, den Rosmarin und etwas Butter zugeben. Für den Gurkensalat die Gurke schälen und mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden, bis das Kerngehäuse erscheint. Die Gurkenscheiben mit etwas Salz und Zucker würzen und einige Minuten ziehen lassen. Die rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das gezogene Wasser der Gurken abgießen und die Streifen vorsichtig ausdrücken. Den Senf, den Essig sowie die Zwiebelwürfel und den Dill zu den Gurken geben und gut vermengen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Für die Senfsauce die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und vollständig reduzieren lassen. Erst dann mit dem Geflügelfond auffüllen, aufkochen, mixen und passieren. Die Sauce mit dem groben Dijonsenf sowie etwas Zitronensaft abschmecken. Den Fisch zusammen mit dem Gurkensalat sowie der Senfsauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 13. Juni 2014

# Zander-Filet im Garnelen-Mantel, Erbsen, Pfifferlinge

## Für zwei Personen

### Für den Zander:

2 Zanderfilets a 80 g	4 Garnelen	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl	gerösteter Koriander
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	50 g Butter
100 ml Sahne	4 cl trockener Weißwein	2 cl Cognac
200 ml Krustentierfond		

### Für das Erbsenpüree:

1 kleine mehliges Kartoffel	150 g geschälte Erbsen	1 Schalotte
50 g Crème fraîche	200 ml Geflügelfond	2 Zweige Estragon

### Für die frischen Erbsen:

100 g Erbsenschoten	1 Zitrone (Abrieb)	20 g Butter
---------------------	--------------------	-------------

### Für die Pfifferlinge:

80 g Pfifferlinge	1 Ei	80 g geklärte Butter
50 g Mehl	50 g Panko	

## Für den Zanderfilet im Garnelenmantel:

Die Garnelen abspülen, trocken tupfen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Knoblauch, Salz Pfeffer und Koriander würzen und nochmals hacken. Zanderfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Garnelenfarce bestreichen. Thymian abbrausen, und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zander mit Thymian von beiden Seiten 3-4 Minuten sanft anbraten.

## Für die Sauce:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter in einer Pfanne ohne Farbe anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und ein reduzieren. Mit Krustentierfond auffüllen und ebenfalls fast vollständig reduzieren. Mit Sahne auffüllen, mixen, passieren und mit Cognac abschmecken.

## Für das Erbsenpüree:

Die Erbsen dünsten. Zitronenschale abreiben und mit Zitronenabrieb abschmecken.

Die Schalotte abziehen, Kartoffel schälen und beides in Würfel klein schneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zur Seite legen. Erbsen mit Kartoffel und Schalotte in Geflügelfond ca. 8 Minuten weich kochen, abgießen und mit Crème fraîche und Estragonblättern pürieren.

## Für die frischen Erbsen:

Die Pfifferlinge putzen und würzen. Ei in einem Teller aufschlagen und verquirlen. Panko und Mehl auf zwei separaten Teller geben. Pfifferlinge erst in Mehl, Ei und in Panko wenden. Butter in einem Topf erhitzen und Pfifferlinge goldgelb frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchepapier abtropfen lassen.

Zanderfilet im Garnelenmantel, Erbsen und gebackenen Pfifferlingen auf Tellern anrichten und mit geschäumter Krustentier-Sauce servieren.

Mario Kotaska am 04. August 2017

# Zander-Filet, Kartoffel-Mantel, Meerrettich-Kraut, Butter

## Für zwei Personen

### Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets	1 mehligk. Kartoffel, groß	1 Ei
10 g Butter	2 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
20 ml Olivenöl	Mehl, Salz, Pfeffer	

### Für das Meerrettichkraut:

1 Spitzkohl	$\frac{1}{4}$ Stange Meerrettich	2 EL Crème-fraîche
20 g Butter	50 ml Gemüsefond	2 Zweige Majoran
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Rotweinbutter:

300 ml Rotwein	100 ml roter Portwein	2 Schalotten
50 g kalte Butter		

Die Kartoffel schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben. Mit Salz und Muskat abschmecken und kurz ziehen lassen.

Die restliche Muskatnuss für das Meerrettichkraut aufheben. Anschließend leicht ausdrücken und den entstandenen Saft auffangen. Die am Boden abgesetzte Stärke unter die Kartoffelmasse heben und die übrige Flüssigkeit wegschütten. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Kartoffel heben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und von einer Seite mehlieren. Die Kartoffelmasse dünn auf die bemehlte Seite streichen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Zander mit der Kartoffelseite nach unten darin anbraten, bis diese goldbraun ist. Den Thymian hacken. Den Zander wenden und mit dem Thymian und der Butter glasig braten.

Für die Rotweinbutter die Schalotten abziehen und in feinste Würfel schneiden. Zusammen mit dem Rotwein und dem Portwein in einem Topf erhitzen und auf 80 Milliliter reduzieren. Anschließend leicht abkühlen lassen und die kalte Butter untermengen.

Den Spitzkohl waschen und in feine Julienne schneiden. Die Butter in einen Topf geben und zu Nussbutter bräunen. Den Spitzkohl anschließend darin anschwitzen. Mit Salz, Zucker und ein wenig Muskatnuss würzen und bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Den Majoran hacken und den Meerrettich waschen und reiben. Zusammen mit der Crème fraîche zum Spitzkohl geben.

Das Zanderfilet im Kartoffelmantel mit Meerrettichkraut und Rotweinbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 14. Oktober 2016

# Geflügel

## Barbarie-Enten-Brust mit Rotweinbutter, Schwarzwurzeln

### Für zwei Personen

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste	20 g geräucherter Speck	400 g Schwarzwurzeln
200 g Rosenkohl	150 g festk. Kartoffeln	2 Schalotten
2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Blattpetersilie	60 g kalte Butter
100 ml roter Portwein	300 ml trockener Rotwein	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer	Zucker, Meersalz, Öl	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Die Entenbrüste von den Sehnen befreien und die Haut rautenförmig fein einritzen. Anschließend auf einem Gitter im Backofen rosa garen und erst zum Schluss auf der Hautseite mit etwas Rosmarin kross braten. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen und mit Meersalz würzen. Die Schalotten abziehen und ganz fein würfeln. In einem Topf mit Rotwein und Portwein auf circa 80 Milliliter Flüssigkeit reduzieren und danach leicht abkühlen lassen. 50 Gramm kalte Butter in Würfeln dazugeben und langsam emulgieren. Die Schwarzwurzeln gründlich waschen und schälen. Nun mit dem Schäler immer weiter schälen und die so entstandenen „Nudeln“ mit Salz, Muskatnuss und etwas Zucker marinieren und Wasser ziehen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schwarzwurzeln darin weichdünsten. Zum Schluss die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und mit den Schwarzwurzeln vermengen. Vom Rosenkohl die schönen grünen Blätter vorsichtig im Ganzen abtrennen, blanchieren und zusammen mit den Kartoffelwürfeln bei schwacher Hitze anbraten. Den Speck fein würfeln, zum Schluss dazugeben und kurz mitbraten. Die Tranchen der Entenbrust auf dem Schwarzwurzelgemüse anrichten, das Rosenkohl-Kartoffel- Gemüse darum verteilen und das Ganze mit Rotweinbutter napieren.

Mario Kotaska am 21. November 2014

## Chickenballs mit rotem Linsen-Curry

### Für zwei Personen

#### Für das Linsencurry:

150 g rote Linsen	500 ml Hafermilch	50 g Madras Curry
5 g Ingwer	30 ml Rapsöl	

#### Für die Chicken Balls:

2 Hähnchenbrüste mit Haut	10 Basilikumblätter	100 g Kernemix
1 TL Harissa	20 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

#### Für das Linsencurry:

Ingwer schälen und reiben. Die roten Linsen zusammen mit Ingwer und Curry in Rapsöl anschwitzen. Mit Hafermilch auffüllen und ca. 20 Minuten weichköcheln. Erst dann mit Salz würzen und abschmecken.

#### Für die Chicken Balls:

Die Hähnchenbrüste von der Haut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem großen Messer so lange fein hacken, bis die Masse leicht bindet. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Basilikum und Harissa mit der Hähnchenmasse vermengen. Anschließend kleine Bällchen formen. Kernemix zerstoßen und die Bällchen durch den Kernemix wälzen. In Rapsöl von beiden Seiten goldgelb braten.

Chickenballs auf dem Linsencurry anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 22. Februar 2019

# Ente, weil sie da war

## Für vier Personen

### Süßkartoffelpüree:

0,5 Ananas	1 EL Zucker	800 g Süßkartoffeln
1 Stange Zimt	Brühe, Pfeffer	Muskatnuss, Salz

### Ente:

2 Wildentenbrüste	2 Schalotten	1 Zweig Rosmarin
4-6 Datteln	Pfeffer, Salz, Öl	

### Soße:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	2 Datteln
1 Limette	Abschnitte der Wildentenbrüste	Wacholder, Geflügelfond
Öl, Salz		

### Gemüse:

200 g Kaiserschoten	8 Tomatenfilets, getrocknet, eingelegt	Öl, Salz, Zucker
---------------------	--	------------------

### Süßkartoffelpüree:

Die Ananas schälen und in Würfel schneiden. Die Ananaswürfel mit dem Zucker karamellisieren. Mit Pfeffer abschmecken. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser und etwas Brühe weich kochen. Eine Zimtstange kurz mit rein geben. Die Zimtstange wieder entfernen und die Süßkartoffelwürfel zerstampfen. Mit Muskatnuss abschmecken. Das Püree mit den Ananaswürfeln vermengen. Gegebenenfalls noch mit etwas Salz nachwürzen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

### Ente:

Die Wildentenbrüste putzen, die Abschnitte für die Soße aufbewahren. Die Schalotte schälen und mit dem Rosmarin und den Datteln sehr fein hacken, in Öl anschwitzen. In einen Spritzsack füllen. In die Wildentenbrust eine kleine Tasche schneiden, mit der Masse füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Ente anschließend von der Hautseite in etwas Öl anbraten, sodass die Haut knusprig wird.

### Soße:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und die Wildentenbrustabschnitte dazu geben. Wacholder und Datteln mit hinein geben. Mehrfach mit Geflügelfond ablöschen und reduzieren lassen. Die Soße durch ein Sieb geben und mit Limettensaft und Salz abschmecken.

### Gemüse:

Die Kaiserschoten putzen und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und mit den Kaiserschoten mit etwas Zucker und Öl in einer Pfanne glasieren. Das Gemüse auf den Teller geben, die Wildentenbrust in Scheiben schneiden und darauf legen. Das Süßkartoffelpüree daneben setzen. Mit der Soße abrunden.

Mario Kotaska am 07. Dezember 2012

# Enten-Brust, Zwetschgen, Spitzkohl, Kartoffel-Gratin

## Für zwei Personen

### Für die Ente:

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste	2 Zweige Thymian	5 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

### Für die Zwetschgen:

6 Zwetschgen	20 g Zucker	10 cl alter Balsamico
4 cl Weinbrand		

### Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	10 g Butter	4 Zweige Majoran
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffeln:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	10 g Butter	100 ml Sahne
100 ml Milch	50 g Parmesan	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Ente:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust von Sehnen befreien und die Haut vorsichtig rautenförmig einritzen. Dabei nicht ins Fleisch schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Öl zuerst auf der Haut krossbraten, anschließend mit Thymian und Wacholderbeeren auf der Fleischseite kurz weiterbraten. Im Backofen schwebend rosa garen (Pfanne jedoch aufbewahren) und vor dem Servieren eventuell die Hautseite nochmal krossen.

Die Pfanne am Anfang nicht zu heiß machen, da die Ente sich durch die plötzliche Hitze sonst zusammenzieht und nicht auf der ganzen Haut gebraten werden kann.

### Für die Zwetschgen:

Zwetschgen waschen, trockentupfen und vierteln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Balsamico und Weinbrand ablöschen und einreduzieren. Geviertelte Zwetschgen hinzugeben und darin weichschmoren.

### Für den Spitzkohl:

Majoran abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Spitzkohl ohne Strunk in feinste Julienne schneiden und mit Salz leicht ankneten. Im so entstandenen Wasser zusammen mit Butter weichdünsten und vor dem Servieren mit gehacktem Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen. Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in Butter-Sahne-Milch-Mischung ankochen. Muskatnuss reiben. Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatabrieb dazugeben und verrühren. In eine feuerfeste Form geben und im Backofen bei 220 Grad gratinieren. Parmesan reiben. 5 Minuten vor Ende mit Parmesan bestreuen und goldgelb fertigbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 29. November 2019

# Entenbrust in Rhabarber-Soße, Spargel, Morchel-Plätzchen

## Für zwei Personen

### Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste	2 Zweige Thymian	5 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

### Für die Rhabarbersauce:

3 Stangen Rhabarber	100 ml roter Portwein	100 ml Weißwein
2 cl Cognac	2 Schalotten	1 Orange
1 EL Johannisbeer-Gelee	2 Zweige Estragon	5-8 grüne Pfefferkörner
20 g Butter		

### Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel	2 Stangen grüner Spargel	80 g Butter
20 g Panko	1 EL Olivenöl	1 EL Zucker

### Für die Morchelplätzchen:

50 g Morcheln	2 große mehlig Kartoffeln	10 Stangen Schnittlauch
1 Ei	2 cl trockener Sherry	10 g Butter
1 Muskatnuss	Sonnenblumenöl	Mehl, Salz

**Für die Entenbrust:** Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch waschen und trocken tupfen. Entenbrust von Sehnen befreien und die Haut rautenförmig einritzen, ohne ins Fleisch zu schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Öl zuerst auf der Haut kross braten. Mit Thymian und Wacholderbeeren auf der Fleischseite kurz weiterbraten. Im Backofen rosa garen, die Pfanne aufbewahren. Vor dem Servieren die Hautseite noch einmal krossen.

**Für die Rhabarbersauce:** Schalotten abziehen und kleinschneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein und Portwein ablöschen. Den Cognac hinzufügen. Rhabarber schälen und kleinschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen und den Rhabarber darin weichköcheln. Wasser abgießen und den Rhabarber mit einem Pürierstab mixen und passieren. Mit der Schalotten-Mischung vermengen. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Anschließend fein hacken. Orange abreiben. Johannisbeer-Gelee zur Rhabarbersauce geben und mit Estragon, Orangenabrieb und grünem Pfeffer abschmecken.

**Für den gebratenen Spargel:** Weißen Spargel schälen. Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Je nach gewünschter Größe Spargel kleinschneiden und mit Salz und Zucker marinieren. Währenddessen 40 g Butter mit 20 g Panko zu Bröseln rösten und für die Garnitur beiseite stellen. Den Spargel nun samt Flüssigkeit in Olivenöl poelieren und zum Schluss die restliche Butter mitbraten. Gegebenenfalls mit etwas Wasser ablöschen.

**Für die Morchelplätzchen:** Schnittlauch putzen und sehr fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser weichkochen. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln passieren und mit Butterstücken verkneten. Mit Muskat und Salz abschmecken und den Schnittlauch unterheben. Die Morcheln putzen und fein hacken. In Sherry köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die passierten Kartoffeln, das Ei und die Morcheln miteinander verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu Plätzchen formen. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl einfetten, erhitzen und die Plätzchen darin von beiden Seiten Farbe nehmen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. Mai 2019

# Gebratene Enten-Brust, Kürbis-Birnen-Curry, Limetten-Reis

## Für zwei Personen

### Für die Entenbrust:

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste	1 Zweig Rosmarin	1 TL Meersalz
Salz	Pfeffer	

### Für das Curry:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis	1 reife Birne	4 Shiitakepilze
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Stangen Frühlingslauch
1 Schote Chili	50 ml Birnensaft	4 Zweige Koriander
1 EL geröstete Cashewnüsse	100 ml Kokosnussmilch	2 TL Fischsauce
2 EL geröstetes Sesamöl	geröstete Korianderkörner	1 TL Currypulver
Salz	Pfeffer	

### Für den Reis:

80 g Basmatireis	2 Limettenblätter	1 Sternanis
1 Limette	Salz	

### Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrüste von Sehnen befreien und die Haut rautenförmig fein einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf einem Rost im Backofen rosa garen und erst zum Schluss in einer Pfanne auf der Hautseite mit etwas Rosmarin kross braten. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen und mit Meersalz würzen.

### Für das Curry:

Den Kürbis entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Birne abbrausen, trocken tupfen, schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Die rote Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Sesamöl farblos anschwitzen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Chili halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Beides zur Zwiebel- Pfanne hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Curry bestäuben und mit Birnensaft und Fischsauce ablöschen. Kürbiswürfel darin schmoren und je nach Reifegrad die Birnenwürfel mitlaufen lassen. Mit einem Schuss Kokosnussmilch sämig köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Koriander, Korianderkörnern und Frühlingslauch verfeinern. Geröstete Cashewkerne unterheben.

Die Shiitakepilze putzen, kreuzförmig einschneiden, würzen und ohne Stiel in einer Pfanne sanft braten.

### Für den Reis:

Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Reis mit der doppelten Menge Wasser zusammen mit Salz, Limonenblättern und Sternanis kochen und mit Limettenschale und Limettensaft abschmecken.

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kürbis-Birnen-Curry und Limettenreis auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. Dezember 2017

# Gekrüterte Perlhuhnbrust mit Morchel-Risotto, Spargel

## Für zwei Personen

### Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste á 180 g	3 Zweige Estragon	2 Zweige Basilikum
1 Zweig Blattpetersilie, glatt	Olivenöl, Butter	Zucker, Salz, Pfeffer

### Für das Risotto:

100 g Risotto-Reis	100 g Morcheln, frisch	2 Schalotten
5 Zweige Blattpetersilie	1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
20 g Ghee	2 cl Sherry	500 ml Geflügelfond
30 g Parmesan		

### Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel	2 Stangen grüner Spargel	Kerbel
10 g Ghee	Butter	Zucker, Salz

### Für die Perlhuhnbrust:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnbrust waschen und trockentupfen. Die Haut vorsichtig vom Fleisch einschneiden und anheben, dass eine Tasche entsteht.

Estragon, Basilikum und Blattpetersilie abbrausen und trockenwedeln. Kräuter von den Stielen befreien und grob hacken. Stiele bei Seite legen und Blätter unter die Haut der Perlhuhnbrust schieben. Im Backofen das Fleisch auf dem Gitter für 25 Minuten vorgaren. Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und Perlhuhnbrust gemeinsam mit Kräuterstielen auf der Hautseite knusprig braten und anschließend tranchieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Risotto:

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotten mit Reis anglasieren. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einreduzieren lassen. Geflügelfond in einen weiteren Topf erhitzen. Den kochenden Geflügelfond Kelle für Kelle unter ständigem Rühren zum Risotto geben und für etwa 18 Minuten al dente garen. Morcheln waschen und trockentupfen. Ghee in einer Pfanne erhitzen und Morcheln darin anschwitzen. Mit Sherry ablöschen.

Parmesan reiben und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Risotto mit Parmesan cremig rühren und Morcheln sowie Petersilie unterheben.

### Für den Spargel:

Den weißen Spargel komplett schälen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Grünen und weißen Spargel in Wasser mit Salz und Zucker in einem Topf bissfest erhitzen. Ghee und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und beide Spargelsorten darin glasieren. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken.

Gekrüterte Perlhuhnbrust mit Morchelrisotto und zweierlei Spargel mit Kerbel garnieren und auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 05. Mai 2017

## Hühner-Keulen mit 1-2-3-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Hühnerschenkel:**

2 Hühnerunterschenkel      5 Zehen Knoblauch      10 Sternanis  
10 g getr. Limonenblätter      Salz

**Für den 1-2-3-Dip:**

200 g Erdnussbutter      400 ml Sweet Chicken Chili-Sauce      6 Bund Basilikum

**Für die Beilage:**

1 Fladenbrot      Stabmixer

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Zitronenblättern und dem Sternanis in den Topf geben. Die Hühnerunterschenkel für 20 Minuten im Sud pochieren. Für den 1-2-3-Dip die Basilikumblätter vom Stiel abzupfen. Die Erdnussbutter, die Sweet Chicken Chili-Sauce und das Basilikum jeweils in drei gleichgroße Gefäße geben. In einem hohen Gefäß nach Belieben von jeder Zutat hineingeben und anschließend alles miteinander mixen. Das Huhn mit dem Dip marinieren und anschließend in einer feuerfesten Form auf dem Grill karamellisieren lassen. Das Fladenbrot in Würfel schneiden und auf dem Grill kross braten. Die Hühnerkeulen mit 1-2-3-Dip und Fladenbrotwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 31. Juli 2014

## Mini-Goldbroiler mit Brokkoli und Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Mini-Goldbroiler:**

2 Stubenküken	20 ml Sonnenblumenöl	Paprikapulver, edelsüß
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für den gebratenen Brokkoli:**

1 Brokkoli	30 g Butter	50 g Joghurt, 10 %
1 Muskatnuss	20 g Mandelblättchen	1 Msp. Piment-d'Espelette
1 Msp. Zucker	geröstete Korianderkörner	Salz

**Für das Kartoffelpüree:**

200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Für die Mini-Goldbroiler aus Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Sonnenblumenöl eine Marinade herstellen. Das Stubenküken von innen salzen und anschließend mit der Marinade von allen Seiten bepinseln. Im Backofen auf einem Gitter etwa 30 Minuten goldbraun braten. Eventuell vor dem Servieren tranchieren.

Den Brokkoli in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Zucker marinieren. Den Brokkoli anschließend bei mittlerer Hitze in 10 Gramm Butter bissfest braten. Die restliche Butter bräunen und die Mandelblättchen darin rösten.

Den Joghurt mit Salz, Piment d'éspelette, Muskat und geröstetem Koriander pikant abschmecken. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und zusammen mit Sahne und gebräunter Butter zu einem Püree stampfen. Anschließend mit Muskat und Salz abschmecken.

Die Mini-Goldbroiler mit gebratenem Brokkoli, Kartoffelpüree und dem pikant abgeschmeckten Joghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 02. Oktober 2015

## Perlhuhn-Brust auf Kraut-Fleckerl

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Perlhuhnbrüste mit Flügelknochen	1 Zitrone	2 Zweige Petersilie
1 Zweig Estragon	Pflanzenöl	Mehl, Salz, Pfeffer

**Für die Fleckerl:**

50 g Kochschinken	½ Kopf Spitzkohl	50 g Farfalle
50 g Crème-fraîche	20 g Butter	1 Zitrone
½ Bund Majoran	frischer Meerrettich	Muskatnuss
Zucker	Salz	Pfeffer

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Perlhuhnbrust waschen und trocken tupfen. Petersilie und Estragon hacken, mit Zitronenabrieb vermengen und vorsichtig unter die Haut der Perlhuhnbrust schieben. Brust mit Salz und Pfeffer würzen, Hautseite leicht mehlieren und darauf, in einer Pfanne mit Öl, kross anbraten. Anschließend mit der Hautseite nach oben im Backofen saftig garen.

Für die Krautfleckerl Farfalle in Salzwasser al dente kochen. Kochschinken und Spitzkohl in gleichmäßige „Flecken“ zupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Bei geschlossenem Deckel Kohl-Schinken-Flecken dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème fraîche, gehacktem Majoran, Zitronenabrieb, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas geriebenem Meerrettich abschmecken. Kohl und Farfalle miteinander vermengen.

Perlhuhnbrust tranchieren und auf den Krautfleckerl anrichten.

Mario Kotaska am 19. Februar 2016

# Perlhuhn-Brust mit Morcheln und Champagner-Spinat-Risotto

## Für zwei Personen

### Für das Perlhuhn:

2 Perlhuhnbrüste à 160 g	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
30 g getr. Spitzmorcheln	25 g Butter	4 cl Sherry
4 cl Madeira	2 Zweige Estragon	2 Zweige Blattpetersilie
Olivenöl, (Marinieren)	Olivenöl, (Braten)	Salz, Pfeffer

### Für das Risotto:

50 g Risotto-Reis	1 Schalotte	50 g Babyspinat
50 g Parmesan	50 ml Champagner	100 ml Geflügelfond
Olivenöl	Muskatnuss	Sal, Pfeffer

### Für die Radieschen:

5 Radieschen	50 ml Champagner	20 ml Champagneressig
Zucker	Salz	

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Getrocknete Morcheln in Wasser einweichen.

Für die Perlhuhnbrust Fleisch abwaschen, trocken tupfen und vorsichtig von der Haut befreien. Haut zwischen zwei Backblechen im Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten kross braten. Dann aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze herunterschalten. Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl mariniert auf einem Gitter bei 100 Grad 20 bis 25 Minuten schonend angaren.

Morcheln ausdrücken und fein würfen. Eine Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und braun werden lassen. Knoblauch, Schalotte und Morcheln hinzufügen und anschwitzen. Mit Sherry und Madeira ablöschen und Flüssigkeit nahezu ganz einkochen lassen. Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, klein hacken und zu den Pilzen geben.

Für das Risotto Fond erwärmen. Eine Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Risotto-Reis hinzugeben, kurz anschwitzen, dann mit ungefähr dreiviertel des Champagners ablöschen. Fond nach und nach zugeben und den Reis bissfest garen. Spinat waschen, trocken schleudern und zum Risotto geben. Am Ende der Garzeit Parmesan reiben und unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren noch einen Schuss Champagner unterheben.

Für die glasierten Radieschen Radieschen waschen, grob das Grün entfernen, sechsteln, mit Salz und Zucker marinieren und in Champagner und Champagneressig dünsten.

Perlhuhnbrüste aus dem Ofen nehmen und in Olivenöl kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Morchel-Masse bestreichen.

Perlhuhnbrust suprême mit Morcheln und krosser Haut, Champagner-Spinat-Risotto und glasierten Radieschen anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. April 2016

# Perlhuhn-Brust, Spargel, Kartoffel-Stampf, Morchel-Rahm

**Für zwei Personen**

**Für die Perlhuhnbrust:**

2 Perlhuhnbrüste mit Flügel 2 Zweige Estragon Salz  
schwarzer Pfeffer

4 Stangen weißer Spargel 4 Stangen grüner Spargel Butter  
Zucker Salz schwarzer Pfeffer

**Für den Morchelrahm:**

10 frische Morcheln Cream-Sherry Butter

**Für den Kartoffelstampf:**

3 mehligk. Kartoffeln 50 g Crème-fraîche 1 Muskatnuss

2 Zweige Estragon Salz

1 Schalotte 1 Zitrone

1 EL Weißweinessig 100 ml Weißwein

4 Eier Zucker

schwarzer Pfeffer

**Für die Nussbuttersauce:**

5 schwarze Pfefferkörner

250 g Butter

Salz

Für die Kartoffeln in einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Nussbuttersauce die Schalotte abziehen und fein schneiden. Die Pfefferkörner mit der Schalotte, dem Essig, dem Wein und 50 Millilitern Wasser aufkochen und zur Hälfte einreduzieren. Anschließend die Sauce abpassieren, dabei gut ausdrücken und warmstellen. Währenddessen die Butter bei kleiner Hitze unter Rühren braun werden lassen und nicht abpassieren.

Die Kartoffeln schälen und in dem Salzwasser weichkochen. Währenddessen den Estragon fein hacken. Anschließend die Kartoffeln ausdämpfen und mit Crème fraîche und dem Estragon zu einem Stampf verarbeiten.

Den Spargel schälen, in gewünschte Form bringen und mit Salz und Zucker marinieren. Anschließend kurz Wasser ziehen lassen. In der entstandenen Flüssigkeit mit etwas Butter zuerst dünsten, anschließend mit leichter Farbe braten.

Für die Morcheln die Butter in einer Pfanne anbräunen. Die Morcheln putzen und anschließend in der gebräunten Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Cream-Sherry ablöschen.

Die Perlhuhnbrüste waschen und trocken tupfen. Mit zwei bis drei Estragonblättchen unter der Haut goldgelb und saftig braten. Besonders die Haut soll knusprig sein. Die Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Eigelbe zu der warmen, aber nicht zu heißen Weinreduktion geben und mit einem Schneebesen über einem Wasserbad aufschlagen, bis die Eigelbe durch die Wärmezufuhr allmählich binden und Stand erhalten. Anschließend weiter schlagen und die Nussbutter zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Schlagen einarbeiten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Sauce mit dem Zitronensaft abschmecken.

Die Perlhuhnbrüste tranchieren und mit Spargel, Morcheln, Kartoffelstampf und Nussbutter anrichten und sofort servieren.

Mario Kotaska am 22. Mai 2015

**Hack**

# Zweierlei Dim-Sum mit Schweine-Fleisch und Mango-Chutney

**Für 4 Personen**

**Dim Sum:**

100 g Schweinehack	1 Zehe Knoblauch	1 Chinakohl
50 g Erdnüsse, gesalzen	1 Packung Wan Tan-Teig	50 ml Sesamöl
100 ml Hoisin Soße	50 ml Austernsoße	50 ml Sojasoße
50 ml Sweet Chilisoße	2 Eier	Fett

**Sud:**

2 Stangen Zitronengras	10 Limonenblätter	1 Zehe Knoblauch
1 Sternanis	5 g Koriandergrün	3-5 g Tee, grüner

**Mango-Chutney:**

2 Thai-Mango, reif	4 Schalotten	1 Schote Chili
1 Spritzer Tabasco	10 ml Balsamico, weiß	0,5 Bund Koriander, grün
10 g Honig	Salz	Pfeffer
Zucker		

Dim Sum:

Das Schweinehack zusammen mit geschnittenem Knoblauch in Sesamöl kross braten. Den Chinakohl fein schneiden und zusammen mit den Erdnüssen zum Hack geben. Mit Austern-, Soja-, Sweet Chili Chicken- und Hoisinsoße abschmecken und kaltstellen.

Sud:

Zitronengras, Limonenblätter, Knoblauch, Sternanis, Koriandergrün und den grünen Tee mit Wasser aufkochen und einige Minuten zu einem Sud einköcheln lassen.

Mango-Chutney:

Die Thai-Mango schälen, fein würfeln und zusammen mit geschälten Schalottenwürfeln, Chili, Tabasco und Balsamico vermengen. Mit Honig und gehacktem Koriander, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend die Hackmasse auf den Wan Tan-Teig verteilen, mit Eiweiß die Ränder bepinseln und zusammenklappen. Je nach Zeit Dreiecke und Säckchen formen. Die eine Hälfte in tiefem Fett frittieren, die andere Hälfte im Körbchen dämpfen. Zusammen mit dem Mango-Chutney servieren.

Mario Kotaska am 08. August 2008

**Kalb**

# Allerlei Kalb mit Bohnen

## Für vier Personen

### Filet:

1 Knolle Knoblauch	1 Karotte	3 Schalotten
1 Zitrone, unbehandelt	600 g Kalbsfilet, hell, schier	2 l Geflügelfond, ohne Glutamat
1 Bund Estragon	1 Bund Basilikum	1 Bund Blattpetersilie
10 Wacholderkörner	2 Nelken	1 TL Pfefferkörner, schwarz
5 Pimentkörner	Meersalz	Thymian

Rosmarin

### Bäckchen:

8 Kalbsbäckchen	1 l Rotwein	0,5 l Geflügelfond
1 Zitrone, unbehandelt	1 Knolle Knoblauch	1 Karotte
3 Schalotten	1 Bund Estragon	1 Bund Basilikum
1 Bund Blattpetersilie	10 Wacholderkörner	2 Nelken
1 TL Pfefferkörner, schwarz	5 Pimentkörner	Thymian, Rosmarin, Öl
Speisestärke, Pfeffer	Meersalz	

### Bries:

600 g Kalbsherzbries	0,5 l Geflügelfond	2 Eier
150 g Panko	Mehl, Olivenöl	Pfeffer, Salz

### Anrichten:

3 Tomaten	200 g Bohnen, grün, breit	1 Bund Bohnenkraut
200 g Steinpilze	50 ml Olivenöl	2 Schalotten
100 g Bohnenkerne, weiß	50 g Butter, kalt	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	Salz	

### Filet:

Die Knoblauchknolle, die Karotte und die Schalotten putzen und klein schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Das Filet mit Metzgergarn im Abstand von einem Zentimeter binden. Geflügelfond mit klein geschnittenem Gemüse, Estragon, Basilikum, Blattpetersilie, Zitronenabrieb, Wacholderkörnern, Nelken, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Thymian und Rosmarin aufkochen und auf 80 Grad abkühlen lassen. Filet einlegen und circa 35 Minuten rosa pochieren. Nach dem Aufschneiden mit Meersalz würzen.

### Bäckchen:

Die Bäckchen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In Öl von allen Seiten im Schnellkochtopf anbraten, mit Rotwein und Geflügelfond ablöschen. Die Schale der Zitrone abreiben. Knoblauch, Karotte, Schalotten, Estragon, Basilikum, Blattpetersilie, Zitronenabrieb, Wacholderkörner, Nelken, Pfefferkörner, Pimentkörner, Thymian und Rosmarin hinzugeben und bei mittlerer Hitze weich schmoren. Anschließend aus dem Fond nehmen und diesen reduzieren. Zum Schluss leicht mit Speisestärke abbinden.

### Bries:

Das Bries in kräftig abgeschmecktem Geflügelfond kurz pochieren und zum Abtropfen auf ein Geschirrtuch legen. Kleine Röschen abzupfen und diese mit Mehl, verquirltem Ei und Panko panieren. Goldgelb ausbacken und entfetten.

### Anrichten:

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen fein schneiden und in Salzwasser zusammen mit Bohnenkraut blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Die Steinpilze in Olivenöl scharf anbraten, zum Schluss mit Schalottenwürfelchen durchschwenken. Grüne und weiße Bohnen mischen, Tomatenwürfel hinzugeben und mit etwas Schmorfond der

Bäckchen und einem Stück Butter abschlotzen. Mit Orangen- und Zitronenschale abschmecken. Die Steinpilze darauf anrichten.

Mario Kotaska am 28. September 2012

## Kalb-Entrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Pinienkernen

### Für zwei Personen

#### Für das Kalbsentrecôte:

2 Entrecôtes (250 g)	2 Zweige Thymian,	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	30 g Pinienkerne	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

#### Für den Spinat:

250 g junger Spinat,	4 Kirschtomaten	1 Orange
50 g Blue Stilton	1 längliche Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Muskatnuss	1 Prise Curry-Madras-Pulver	50 ml Wermut
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

#### Für das Kalbsentrecôte:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Entrecôte von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen auf einem Gitter „rückwärts“ garen. Nach etwa 25 Minuten eine Grillpfanne mit den Kräuterzweigen und dem angedrückten Knoblauch erhitzen und das Entrecôte darin von beiden Seiten kross grillen und vor dem Aufschneiden mit Meersalz würzen.

In einer Pfanne auf kleiner Stufe unter Schwenken die Pinienkerne rösten.

#### Für den Spinat:

Für den Spinat die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin hellbraun anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit braten. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und dazugeben. Mit dem Curry bestäuben und mit dem Wermut ablöschen. Die Schale von der Orange abreiben und dazugeben. Kurz einreduzieren lassen und den Spinat untermengen. Mit etwas Abrieb der Muskatnuss, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sobald der Spinat zusammengefallen ist mit dem Stilton und den Pinienkernen noch einmal durch schwenken.

Das Kalbsentrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Pinienkernen auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 17. März 2017

# Kalb-Falafel auf rotem Tomaten-Zwiebel-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Falafel:**

100 g Kalbsbrät	200 g Kalbshackfleisch	100 g Kichererbsen
1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL gemahl. Kreuzümmel
4 EL Kichererbsenmehl	1 Prise Piment-d´Espelette	Salz

**Für den Salat:**

10 Kirschtomaten	1 Zitrone	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	100 ml Tomatensaft	4 Zweige Koriander
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL geröst. Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL geröst. Fenchelsamen

**Für die Falafel:**

Für die Falafel alle Zutaten vermengen, abschmecken und ca. 15 Minuten quellen lassen. Anschließend mit Hilfe von zwei Esslöffeln kleine Nocken abstechen und in heißem Olivenöl 6-8 Minuten rundherum goldbraun ausbraten. Auf Küchenpapier entfetten.

**Für den Salat:**

Knoblauch abziehen hacken und in Olivenöl farblos anschwitzen. Tomaten schälen und dazugeben. Mit Tomatensaft ablöschen und kurz einköcheln lassen. Mit Korianderkörnern und Fenchelsamen abschmecken.

Rote Zwiebeln hauchdünn hobeln und mit Saft und Abrieb der Zitrone marinieren. Vor dem Anrichten rote Zwiebeln mit Tomatensugo vermischen und mit Koriander garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 26. Juli 2019

## Pochiertes Kalb-Filet mit Steinpilzen und Bohnen

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

600 g helles Kalbsfilet	1 Karotte	1 Zitrone
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Bund Estragon
1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	10 Wachholderkörner	2 Nelken
5 Piment	1 TL schwarze Pfefferkörner	2000 ml Geflügelfond
Meersalz	Salz, Pfeffer	

**Für die Steinpilze:**

200 g Steinpilze	2 Schalotten	Olivenöl, Salz, Pfeffer
------------------	--------------	-------------------------

**Für das Bohnen-Gemüse:**

200 g breite, grüne Bohnen	100 g weiße Bohnenkerne	2 Tomaten
1 Zitrone	1 Orange	1 Bund Bohnenkraut
50 g kalte Butter	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Das Filet waschen, trocken tupfen und mit Metzgergarn im Abstand von einem Zentimeter binden. Die Karotte schälen und klein schneiden. Die Schalotten sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Den Geflügelfond mit der Karotte, den Schalotten, dem Knoblauch, den Zitronenscheiben, den Kräutern sowie etwas Salz und Pfeffer aufkochen. Den Sud anschließend auf 80 Grad abkühlen lassen. Das Filet einlegen und circa 25 bis 30 Minuten darin rosa pochieren. Das Filet kurz ruhen lassen, in Tranchen schneiden und mit Meersalz würzen. Die Steinpilze putzen und in etwas heißem Olivenöl anbraten. Die Schalotten abziehen, fein hacken und zu den Pilzen geben und durchschwenken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die grünen Bohnen putzen, klein schneiden, in einer ausreichenden Menge Salzwasser zusammen mit dem Bohnenkraut blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Orange sowie die Zitrone waschen, trocken tupfen und jeweils etwas von der Schale abreiben. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die weißen Bohnen mit den grünen Bohnen mischen, in einer Pfanne erhitzen und die Tomatenstücke zugeben. Das Gemüse mit der Butter sowie dem Olivenöl anschlotten und mit der Orangen- und Zitronenschale abschmecken. Das Filet zusammen mit den Bohnen sowie den Steinpilzen auf einem Teller anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. Oktober 2014



**Lamm**

## Cordon bleu vom Lamm, Kürbis-Birnen-Chutney, Feldsalat

### Für zwei Personen

#### Für das Cordon bleu:

4 Schnitzel	1 Zitrone	4 Scheiben Parmaschinken
30 g gehobelter Parmesan	1 Ei	50 g Panko
2 EL Mehl	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

#### Für das Chutney:

100 g Hokkaidokürbis	1 reife Birne	1 rote Zwiebel
1 EL grober Senf	1 Zitrone	2 EL Zucker
20 ml weißer Balsamico	50 ml Geflügelfond	1 Msp. mildes Curry
1 Msp. Piment-d'Espelette	1 Muskatnuss	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

#### Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
20 g braune Butter	4 EL Olivenöl	Salz

Für das Chutney Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Balsamicoessig ablöschen. Kürbis entkernen, in kleine Würfel schneiden und Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Beides mit in die Pfanne geben. Senf unterheben und das Ganze bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Mit Piment d'Espelette, Curry, Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss würzen. Zum Schluss Birne halbieren, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Zitrone waschen, trocknen und etwas von der Schale abreiben. Petersilie fein hacken und alles in die Pfanne geben. Bei Bedarf noch Fond dazugeben, sodass ein schlotziges Chutney entsteht.

Für das Cordon bleu Schnitzel zwischen Folien plattieren und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zwei Schnitzel mit Parmaschinken, Parmesan und nochmals Parmaschinken belegen. Dabei darauf achten, dass der Käse im Parmaschinken eingeschlossen ist. Mit dem zweiten Schnitzel bedecken und gut festdrücken. Aus Mehl, Ei und Panko eine Panierstraße bauen und in dieser Reihenfolge panieren. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Cordon bleus darin goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren Zitrone halbieren, auspressen und einige Spritzer darüber geben.

Für die braune Butter die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Abschließend die durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen.

Für den Feldsalat diesen gründlich waschen und trocken schleudern. Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und alles hineingeben und kurz anziehen lassen. Braune Butter darüber geben und mit Salz und ein wenig Muskatnuss würzen.

Das Cordon bleu vom Lamm mit Kürbis-Birnen-Chutney und gebratenem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 06. November 2015

# Lamm-Cordon-bleu mit Pilz-Bohnen-Cassolette, Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Cordon bleu:

300 g filetierter Lamm-Rücken	2 Scheiben Parmaschinken	20 g Taleggio
1 Ei	50 g Mehl	100 g Panko
Butterschmalz	Salz	

### Für das Cassolette:

150 g breite Bohnen	100 g Keniabohnen	50 g dicke Bohnen
$\frac{1}{2}$ Bund Bohnenkraut	100 g kleine Pfifferlinge	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	20 g getrocknete Tomaten	20 g Butter
100 ml heller Kalbsfond	1 Prise Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

6 vorw. festk. Kartoffeln	1 Schalotte	20 g Butter
100 g Parmesan	100 ml heller Lammfond	

### Für das Cordon bleu:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und in vier kleine Medaillons schneiden. Fleisch zwischen Klarsichtfolie vorsichtig zu dünnen Schnitzelchen plattieren. Mit etwas Salz würzen und zwei der Schnitzel mit Parmaschinken belegen. Taleggio mittig darauf platzieren und jeweils ein Schnitzel obendrauf legen. Den Rand besonders fest zusammendrücken.

Schnitzel in Mehl, verquirltem Ei und Panko panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Backofen rosa ruhen lassen.

### Für das Pfifferling-Bohnen-Cassolette:

Breite Bohnen und Keniabohnen klein schneiden. Dicke Bohnen aus der Schale lösen und das Häutchen entfernen. Die Bohnen getrennt nach Sorte in reichlich Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Knoblauch abziehen und in feinste Würfelchen schneiden. Beides in einer Pfanne mit 10 g Butter hellbraun anschwitzen und mit einem Schuss Kalbsfond ablöschen. Getrocknete Tomaten grob hacken, zur Sauce geben und leicht einreduzieren lassen. Danach die blanchierten Bohnen zugeben und mit der restlichen Butter und restlichem Fond zu einem schlotzigen Cassolette einkochen.

Die Pfifferlinge putzen, in Olivenöl scharf anbraten und zum Schluss dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die dicken Bohnen lassen sich leichter enthäuten, wenn man sie zuvor für einige Minuten in kochendes Wasser gibt und anschließend in kaltem Wasser abschreckt.

### Für die Kartoffeln:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, längs halbieren und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und in eine mit Butter eingestrichene, ofenfeste Form dekorativ einsetzen. Mit Fond untergießen und im vorgeheizten Ofen unbedeckt garen. Währenddessen Parmesan reiben und restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Die Kartoffeln im Ofen kurz vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und goldgelb werden lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten, dabei die Kartoffeln a part servieren.

Mario Kotaska am 06. September 2019

# Lamm-Karree mit Butter-Brösel-Bohnen

## Für 4 Personen

### Lamm:

2 Lammcarrée, mit Knochen	2 Zweige Rosmarin	1 Knolle Knoblauch
Pfeffer	Salz	

### Tomaten:

12 Kirschtomaten, mit Grün	100 ml Olivenöl	50 ml Wermut
Sternanis	Lorbeerblätter, frisch	Korianderkörner
Kubebenpfeffer		

### Frühlingsrollenteig:

2 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Ei	Kreuzkümmel
Salz		

### Bohnen:

250 g Bohnen, breit	250 g Keniabohnen	1 Bund Bohnenkraut
200 g Butter	200 g Panko	Muskatnuss
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Lamm:

Das Lammcarrée von allen Seiten würzen, anbraten und zusammen mit Rosmarin und Knoblauch im vorgeheizten Backofen rosa garen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Tomaten:

Die Tomaten unten über Kreuz einschneiden und in Olivenöl zusammen mit Sternanis, Lorbeer, Koriander und Kubebenpfeffer anbraten. Mit Noilly Prat ablöschen und so im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten schmoren. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Frühlingsrollenteig:

Den Frühlingsrollenteig dünn mit Ei einstreichen. Mit Kreuzkümmel aus der Mühle und Salz würzen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Anschließend in Stücke brechen.

Bohnen:

Die Bohnen putzen und in ausreichend Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren. Etwas Bohnenkraut aufheben und zum Schluss unter die fertigen Bohnen geben. Unmittelbar vor dem Servieren die Butter in einem flachen Topf bräunen und das Panko darin anrösten. Leicht mit Salz und Muskat würzen und die blanchierten Bohnen mit Bohnenkraut durchschwenken. Das Lamm mit geschmorten Tomaten umlegen und etwas von dem „Schmor-Gewürzöl“ umgießen. Dazu die Bohnen servieren und mit den Frühlingsrollenteigstücken dekorativ anrichten.

Mario Kotaska am 06. Mai 2011

# Lamm-Karree mit geschmelzten Bohnen und Orient-Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für das Lammkarree:**

2 Lammkarrees, à 300  
Olivenöl

6 Zehen Knoblauch  
Salz

2 Zweige Rosmarin  
schwarzer Pfeffer

**Für die geschmelzten Bohnen:**

150 g Keniabohnen  
100 g Pankomehl  
1 Muskatnuss  
schwarzer Pfeffer

150 g breite Bohnen  
100 g Butter  
Zucker

$\frac{1}{2}$  Bund Bohnenkraut  
2 g Piment-d'Espelette  
Salz

**Für die orientalischen Tomaten:**

6 Kirschtomaten, mit Grün  
50 ml Lammfond  
2 g Curry Anapurna  
1 EL Korianderkörner

2 g Kreuzkümmel (ganz)  
3 Zweige Koriander  
50 ml Olivenöl  
2 Sternanis

50 ml französischer Wermut  
3 Zweige Basilikum  
1 EL Kubebenpfeffer  
2 frische Lorbeerblätter

**Für die Garnitur:**

2 Blätter Frühlingsrollenteig  
Salz

1 Ei

Kreuzkümmel

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze einstellen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Lammkarree dieses von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken und zusammen mit dem Rosmarin im Backofen auf dem Gitter rosa garen.

Für die geschmelzten Bohnen beide Bohnensorten putzen und im Salzwasser mit dem Bohnenkraut blanchieren. Etwas Bohnenkraut beiseitelegen und erst zum Schluss dazugeben. Für die orientalischen Tomaten die Kirschtomaten unten kreuzförmig einschneiden und in dem Olivenöl zusammen mit dem Sternanis, den Lorbeerblättern, den Korianderkörnern, dem Kreuzkümmel und dem Kubebenpfeffer anbraten. Mit dem Wermut und dem Lammfond ablöschen. Den Koriander und das Basilikum hinzufügen und im 190 Grad heißen Backofen zehn Minuten schmoren. Mit dem Currypulver abschmecken.

Für die Garnitur das Ei verquirlen und den Frühlingsrollenteig dünn damit bestreichen. Mit dem Kreuzkümmel aus der Mühle sowie Salz würzen und im 190 Grad heißen Backofen goldgelb backen. Anschließend in Stücke brechen und dekorativ anrichten.

Unmittelbar vor dem Servieren für die Bohnen die Butter in einem flachen Topf schmelzen und das Panko darin anrösten. Leicht mit Salz sowie Muskat würzen und die blanchierten Bohnen mit dem restlichen Bohnenkraut darin schwenken.

Das Lammkarree mit den geschmelzten Bohnen und den orientalischen Tomaten auf Tellern anrichten, mit dem Frühlingsrollenteig garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 10. Juli 2015

# Lamm-Karree mit Sauce Choron, Poweraden, Pommes Pont-Neuf

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

2 Lammkarrees à 220 g	4 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Meersalz	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

200 g Butter	8 EL trockener Weißwein	2 EL Weißweinessig
1 Schalotte	2 EL Tomatenmark	2 Eier, Eigelb
3 Zweige Estragon	2 Zweige Kerbel	5 zerdrückte Pfefferkörner
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	

### Für die Poweraden:

4 Poweraden	1 Zitrone, Abrieb	25 g Parmesan
4 EL Geflügelfond	Olivenöl	

<b>Für die Pommes:</b>	4 mehlig. Kartoffeln	Blanc de Boeuf, Salz
------------------------	----------------------	----------------------

**Für das Fleisch:** Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Lammkarrees vom Knochen putzen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und rundum in einer Pfanne scharf anbraten. Das Karree zusammen mit Rosmarin, Thymian und angedrücktem Knoblauch im Ofen 15 Minuten rosa garen. Das Fleisch vor dem Tranchieren ruhen lassen. Die Schnittstelle mit Meersalz würzen.

**Für die Sauce:** Butter in einem kleinen Stieltopf bei niedriger Hitze schmelzen und bräunen. Sobald die Molke sich trennt und die Butter Bernsteinfarbe annimmt, die Butter durch ein Sieb mit Passiertuch klären. Aus Essig, Weißwein, angedrückten Pfefferkörnern und gehackter Schalotte einen würzigen Sud köcheln. Den Sud durch ein Sieb passieren und zusammen mit Eigelb und 2 EL kaltem Wasser in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad aufschlagen. Butter zuerst tropfenweise unterheben, später im dünnen Strahl. Mit angewärmtem Tomatenmark verfeinern und mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, zupfen und unterheben.

**Für die Poweraden:** Die Poweraden von den äußeren Blättern befreien und die Stiele putzen. Halbieren und mit einem Parisienlöffel das Stroh entfernen. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl auf der Schnittseite mit Farbe anbraten, mit Geflügelfond ablöschen und abgedeckt weich schmoren.

Mit gehobeltem Parmesan, Zitronenabrieb und Olivenöl glasieren.

**Für die Pommes:** Die Fritteuse auf 130 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1 ½ cm dicke und etwa 5 bis 6 cm lange Stäbe schneiden. Die Kartoffelstäbchen in einer Fritteuse mit Blanc de Boeuf bei 130 Grad etwa 8 Minuten vorfrittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Fritteuse höher schalten und die Pommes bei 170 Grad goldgelb und knusprig ausbacken. Die Pommes wieder abtropfen lassen und kräftig salzen. Damit selbstgemachte Pommes – oder in diesem Fall die etwas dickeren Brückenpfeiler-Kartoffeln – außen kross und innen wunderbar cremig werden, frittiert man die Kartoffelstäbchen bei geringerer Temperatur vor.

Das rosa gebratene Lammkarree mit Sauce Choron, Poweraden und Pommes Pont-Neuf auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 20. April 2018

# Lamm-Karree mit Tomaten-Kruste, Bohnen-Pfifferling-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Lammkarree:**

1 Lammkarree, 8 Rippchen	1 Zweig Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	150 ml Olivenöl	Rapsöl
Muskatnuss	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Kruste:**

20 g getrocknete Tomaten	1 Ei	50 g Panko
50 g Butter	1 TL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin

**Für das Gewürzöl:**

1 Zweig Bohnenkraut	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	20 Fenchelsamen
10 Korianderkörner	5 schwarze Pfefferkörner	50 ml kaltgepresstes Olivenöl
10 ml dunkler Aceto Balsamico		

**Für das Gemüse:**

200 g breite Bohnen	100 g Pfifferlinge	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Bund Bohnenkraut	2 EL Rapsöl	1 EL Crème-fraîche

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Bohnenkraut

**Für das Lammkarree:** Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Lammkarree abwaschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Muskat, Zucker und Olivenöl vermengen und eine Marinade herstellen. Lammkarree mit Marinade bestreichen. In einer Pfanne in Butter mit Knoblauch und Rosmarin erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.

**Für die Kruste:** Das Ei anschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Butter in einem Mixer schaumig schlagen. Getrocknete Tomaten hacken und mit Butter und Tomatenmark in einer Schüssel vermengen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, 10 Nadeln abzupfen und zu der Tomatenbutter geben. Eigelb und Panko unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lammkarree aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech mit Backpapier geben und in den Ofen geben. Nach 10 Minuten Garzeit das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit der Kruste belegen. Ofen auf Grillfunktion und 220 Grad schalten und 10 Minuten goldbraun gratinieren. Ruhen lassen und in einzelne Stiele teilen.

**Für das Gewürzöl:** Für das Gewürzöl Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zimt, Fenchel, Koriander und Pfeffer ohne Fett in einer Pfanne behutsam rösten und danach im Mörser zerkleinern. Mit Olivenöl, Bohnenkraut und Balsamico abschmecken.

**Für das Gemüse:** Das Bohnenkraut abbrausen. Pfifferlinge putzen. Schalotten abziehen und klein würfeln. Die Bohnen waschen und in einem Topf in Salzwasser zusammen mit dem Bohnenkraut bissfest kochen. Pfifferlinge und Schalotten in Rapsöl in einer Pfanne scharf anbraten, würzen mit Salz und Pfeffer. Zum Schluss die blanchierten Bohnen unterziehen, nochmals durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unterheben.

**Für die Garnitur:** Das Bohnenkraut abbrausen und trockenwedeln. Das rosa gebratene Lammkarree mit Tomatenkruste, und Bohnen- Pfifferling-Gemüse auf einem Teller anrichten, mit Bohnenkraut garnieren, mit dem Gewürzöl beträufeln und servieren.

Mario Kotaska am 23. Juni 2017



**Meer**

## Garnelen im Kräutermantel, Tomaten-Creme, Feta, Joghurt

### Für zwei Personen

<b>Für die Garnelen:</b>	6 Riesengarnelen 8/12er	50 g Panko
4 Zweige Basilikum	2 Zweige Blattpetersilie	2 Zweige Oregano
1 Knoblauchzehe	2 Eier	200 ml Sonnenblumenöl
Mehl, Salz, Pfeffer	gerösteter Koriander	
<b>Für den Fetakäse:</b>	80 g Fetakäse	50 g Kadaifiteig
1 Ei, Sonnenblumenöl		
<b>Für die Tomatencreme:</b>	150 g reife Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
½ rote Paprika	1 TL Tomatenmark	100 ml Tomatensaft
2 cl Ouzo	80 g Wassermelone	1 TL Zucker
20 ml weißer Balsamico	2 EL Olivenöl	1 Msp. Piment-d'Espelette
Salz, Pfeffer		
<b>Für den Gurken-Joghurt:</b>	1 Salatgurke	50 g griech. Joghurt
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	Zucker, Salz, Pfeffer
<b>Für die Garnitur:</b>	2 Zweige Melissa-Kresse	

**Für die Garnelen im Kräutermantel:** Blattpetersilie, Basilikum und Oregano abbrausen und trockenwedeln. Kräuter abzupfen und die Stiele aufbewahren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Panko zusammen mit Knoblauch und Kräutern leicht ankuttern und so ein „grünes“ Mie de Pain herstellen. Garnelen waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Eier aufschlagen und verquirlen. Gambas zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und der Kräuter-Mie-de-Pain wälzen und fest andrücken. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen darin goldbraun ausbacken. Abschließend auf ein Küchenpapier geben und Fett abtropfen lassen.

**Für den Fetakäse:** Fetakäse in gleichmäßige Stücke schneiden. Ei aufschlagen und verquirlen. Fetakäse im Ei wenden und in Kadaifiteig einrollen. In heißem Sonnenblumenöl goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier entfetten.

**Für die Tomatencreme:** Kirschtomaten und die halbe Paprika vierteln. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in Olivenöl farblos anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Mit weißem Balsamico ablöschen. Mit Tomatenmark und -saft einköcheln lassen. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken, mixen und passieren. Zum Abkühlen im Kühlschrank, ggf. im Eiswasserbad abkühlen lassen. Anschließend mit Ouzo abschmecken und gleichzeitig geschnittene Wassermelonenwürfel darin einlegen.

**Für den Gurken-Joghurt:** Gurke schälen, halbieren und entkernen. Anschließend fein hobeln oder mit einem Spaghettischneider zu feinen Fäden verarbeiten. Danach salzen und gut vermengen. Circa 20 Minuten im Wasser ziehen lassen. Knoblauch abziehen und reiben. Zitrone abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Nun die Gurken leicht ausdrücken und mit Joghurt, geriebener Knoblauchzehe, Zitronensaft und -abrieb vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:** Melissa-Kresse abbrausen und trockenwedeln. Zum Anrichten nun den Gurken-Joghurt mittig anrichten und mit Tomatencreme umgießen. Melonenwürfel und Feta wechselnd anrichten und die gebackenen Garnelen auf den Gurken-Joghurt geben. Mit Melissa-Kresse garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 05. Juli 2019

# Garnelen-Curry mit Auberginen

## Für zwei Personen

### Für die Garnelen:

10 Garnelen (8/12er)	2 EL Olivenöl	0,5 Knoblauchzehe
Koriander	Salz	Pfeffer

### Für das Curry:

1 Aubergine	1 Bund Koriander	100 g Kichererbsen, Dose
2 rote Zwiebeln	0,5 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
400 ml Kokosmilch	2 EL Harissa	Salz, Pfeffer

### Für die Garnelen:

Die Garnelen so schälen, dass das letzte Schwanzsegment noch dran ist. Die Garnelenschalen in eine Teekugel geben (alternativ in ein Geschirrtuch einwickeln).

Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Garnelen und Knoblauch zugeben und unter Wenden 4–5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Koriander aus der Mühle würzen.

### Für das Curry:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Aubergine waschen, trocken reiben und den Stielansatz entfernen. Das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwei Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Auberginen und die Hälfte des Knoblauchs zusammen mit Harissa darin leicht anrösten und alles mit Kokosmilch ablöschen.

Teekugel mit den Schalen dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln, bis die Auberginen weich sind. Kichererbsen abtropfen und mit in den Topf geben, nochmals aufkochen und 3–4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Koriander abrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 26. Oktober 2018

## Gefüllte Jakobsmuscheln auf Sellerie-Püree

### Für 4 Personen

#### Sankt Jakobsmuschel:

8 Jakobsmuscheln, in der Schale	80 g Wintertrüffel	150 g Schweinenetz, gewässert
50 ml Olivenöl, bestes	3 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian
20 g Panko (japanische Brotkrumen)	Salz	Butter

#### Selleriepüree:

1 Knolle Sellerie, groß	4 Schalotten, länglich	50 ml Weißwein, trocken
150 ml Geflügelfond	100 g Crème-fraîche	2 Limonen, unbehandelt
Butter	Zucker	Pfeffer
Muskatnuss	Salz	

#### Jus:

50 g Nussbutter	50 ml Portwein, rot	50 ml Madeira
1 Bund Kerbel	Fond	

Die Jakobsmuscheln auslösen und unter kaltem Wasser abspülen, auf einem Tuch trocken setzen. Anschließend jede Muschel in fünf Scheiben schneiden, mit etwas Trüffel belegen und wieder zusammensetzen. Also Jakobsmuschel, Trüffel, Jakobsmuschel, Trüffel usw. Jede so gefüllte Muschel individuell mit Schweinenetz knapp umwickeln und in Olivenöl mit etwas Butter, Knoblauch und Thymian von beiden Seiten braten. Zum Schluss das Panko mit einer Prise Salz leicht mit braten und beim Anrichten auf der Muschel verteilen.

#### Selleriepüree:

Den Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Beides im Schnellkochtopf in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Weißwein ablöschen, vollständig einreduzieren und mit Geflügelfond auffüllen. Im Schnellkochtopf auf der ersten oder zweiten Stufe circa 20 Minuten garen. Anschließend ohne Fond im Standmixer unter Zugabe der Crème-fraîche mixen. Die Schale der Limonen abreiben. Das Püree gegebenenfalls mit etwas Fond verdünnen und mit Limonenabrieb abschmecken.

#### Jus:

Aus den Trüffelabschnitten, Nussbutter, Portwein und Madeira eine leichte Jus kochen. Die gefüllten Jakobsmuscheln auf dem Selleriepüree anrichten, mit Jus umträufeln und mit geputzten Kerbelspitzen garnieren.

#### Tipp:

Für die gefüllten Jakobsmuscheln kann man auch eingelegten Trüffel verwenden. Dieser wird in Scheiben geschnitten und mit etwas Ochsenbouillon und Madeira eingekocht.

Mario Kotaska am 30. April 2010

# Ingwer-Garnelen mit Buttermilch-Chicorée

**Für zwei Personen**

**Für den Buttermilch-Chicorée:**

3 kleine Chicorée	2 Limetten	5 g Ingwer
100 ml Buttermilch	50 ml Weißwein	½ Bund Basilikum
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Ingwer-Garnelen:**

8 Garnelen	10 g Ingwer	2 Knoblauchzehen
1 EL Rapsöl	Sauerampfer	Brunnenkresse
Salz	Pfeffer	

**Für den Buttermilch-Chicorée:**

Die Limetten heiß waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Ingwer fein reiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Einige kleine Blätter für die Garnitur bei Seite legen.

Buttermilch, Limettensaft und -Abrieb, Ingwer und 20 Basilikumblätter zu einem glatten Dressing aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Chicorée halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Schnittfläche anbraten. Dann kurz wenden und weiterbraten. Mit 50 ml Wasser ablöschen und bei geschlossenem Deckel weich schmoren.

Chicorée danach aus der Pfanne nehmen und den Strunk herausschneiden. Eine Hälfte vom Chicorée kleinschneiden und die andere Hälfte im Ganzen lassen. Anschließend den kleingeschnittenen Chicorée in dem grünen Dressing für ca. 15 Minuten einlegen.

**Für die Ingwer-Garnelen:**

Garnelen waschen und trocken tupfen. Längs halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehen abziehen und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen und Knoblauchzehen darin scharf anbraten. Den Ingwer fein über die Garnelen reiben.

Die gekringelten Garnelen dekorativ auf dem zerkleinerten Chicorée anrichten und die Chicoree-Hälften rund herum platzieren. Mit kleinen Basilikumblättern, Sauerampfer und Brunnenkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 18. April 2019

## Jakobsmuscheln mit Ananas und Sternanis

### Für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln mit Schale	1 Ananas	4 Zweige Thymian
5 g Korianderkörner	1 Paprika, rot	2 Stangen Lauchzwiebel
1 Knolle Knoblauch	15 Sternanis	10 Stangen Zitronengras
10 g Limonenblätter	100 ml Sesamöl, geröstet	10 g Chilifäden
1 Bund Koriander, grün	10 g Ingwer	50 ml Jus
Butter	Speisestärke	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Die Muscheln auslösen und unter kaltem Wasser säubern. Die Ananas schälen und ohne Strunk in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. In etwas Sesamöl ohne Farbe anschwitzen, Paprikawürfel, geschnittene Lauchzwiebel und Thymian hinzugeben und mit Salz und gerösteten Korianderkörnern abschmecken. Zum Schluss geschnittenen Koriander unterheben. Für die Sternanisjus klein geschnittenes Zitronengras, Knoblauch, Limonenblätter, Ingwer und gestoßenen Sternanis in restlichem Sesamöl anschwitzen und mit der Jus auffüllen. Durchköcheln und abpassieren. Gegebenenfalls mit Speisestärke leicht abbinden. Die Sankt Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. Muscheln in Olivenöl und einigen Butterflocken circa fünf Minuten kross braten. Eine angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Die Jakobsmuscheln zwischendurch wenden. Auf dem Ananasgemüse anrichten und mit Chilifäden und einem Korianderblatt garnieren.

Mario Kotaska am 19. Dezember 2008

# Marokkanischer Muscheltopf mit Kichererbsen

**Für zwei Personen**

**Für den Muscheltopf:**

1 kg Miesmuscheln	$\frac{1}{2}$ Knolle Fenchel	$\frac{1}{4}$ Stange Lauch
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{4}$ gelbe Paprika	2 milde rote Chilischoten
4 Strauchtomaten	50 g vorgegarte Kichererbsen	3 Knoblauchzehen
150 ml Weißwein	1 Bund Koriander	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Raz-el-Hanout	1 Msp. Curry Anapurna	20 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Fladenbrot

**Für den Muscheltopf:**

Fenchel und Lauch waschen und klein schneiden. Gelbe und rote Paprika sowie die Chilischoten waschen, halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen und klein schneiden. Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser ca. 1 Minute überbrühen und dann die Haut abziehen. Anschließend das Fruchtfleisch grob würfeln.

Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein schneiden. Muscheln gründlich waschen und verlesen.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Fenchel, Lauch, Paprika, Chili und Knoblauch darin anbraten. Tomaten, Kreuzkümmel, Raz el Hanout und Curry zugeben und kurz mit anschwitzen. Muscheln hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. So lange köcheln lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Kichererbsen hinzugeben und alles zusammen aufkochen lassen. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken.

**Für die Garnitur:**

Den Muscheltopf mit geröstetem Fladenbrot servieren. Dazu schmeckt ein Dip aus Gurke, Joghurt und Knoblauch.

Marokkanischer Muscheltopf mit Kichererbsen auf Tellern anrichten, mit Koriander bestreuen und servieren.

Mario Kotaska am 02. Februar 2018

# Pulpo mit Spargel und Peperonata

**Für zwei Personen**

**Für den Pulpo mit Spargel:**

8 Oktopusarme, gekocht

3 EL Olivenöl

8 Stangen grünen Spargel, gekocht

Salz

1 EL Paprikamark

Pfeffer

**Für die Peperonata:**

1 rote Paprika, im Ofen geröstet

1 Vanilleschote

Pfeffer

1 gelbe Paprika, im Ofen geröstet

4 Blätter Basilikum

1 Orange

Salz

**Für den Pulpo mit Spargel:**

Die holzigen Enden des Spargels abschneiden. Den Spargel zusammen mit den vorgekochten Oktopusarmen in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 4 Minuten anbraten. Paprikamark hinzu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Peperonata:**

Die Orange heiß abwaschen und die Orangenschale abreiben. Die Orange dann halbieren und auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Die im Ofen vorgeröstete Paprika enthäuten und zusammen mit Saft und Schale der Orange und Vanilleschote einköcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Basilikum unter die Peperonata heben.

Den Pulpo mit Spargel und Peperonata auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. Juni 2018

# Spaghetti vongole

## **Für zwei Personen**

### **Für die Muscheln:**

500 g Venusmuscheln	1 Schalotte	4 Knoblauchzehen
1 Stange Frühlingslauch	100 g geriebener Parmesan	10 g Butter
150 ml Weißwein		

### **Für die Pasta:**

150 g Spaghetti No. 11	2 EL getrocknete Tomaten	1 Chilischote
$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	Salz	Pfeffer

### **Für die Muscheln:**

Die Muscheln waschen und geöffnete Exemplare aussortieren. In gesalzenem, kochendem Wasser für acht Minuten garen, bis Muscheln sich öffnen. Exemplare, die geschlossen bleiben, ebenfalls aussortieren.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und in sehr feine Würfel schneiden, bzw. Knoblauch dünn hobeln. Schalottenwürfel und Knoblauch in Butter hellbraun anschwitzen. Muscheln dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und unter die Pasta heben.

### **Für die Pasta:**

Pasta in gesalzenem Wasser fast al dente kochen, abgießen, etwas Nudelwasser aufbewahren.

Getrocknete Tomaten klein schneiden. Chili waschen, entkernen und fein schneiden. Estragon abrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Alles unter die Nudeln heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 30. November 2018

# Vanille-Graupen mit Garnelen auf Tomaten-Orangen-Sugo

## Für 4 Personen

4 Jacobsmuscheln	8 Seawatergarnelen	200 g Kirschtomaten
10 Schalotten	2 Vanilleschote	150 g Parmesan
100 g Perlgraupen, mittel	300 ml Geflügelfond	1 Bund Blattpetersilie
50 ml Weißwein	50 ml Wermut	2 Schoten Chili, rot, klein
2 Orangen, unbehandelt	1 Knolle Knoblauch	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Für die Graupen die Hälfte der Schalottenwürfel ohne Farbe anschwitzen, Vanillemark und -schote kurz mitschwitzen, Graupen hinzugeben, mit etwas Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond weich kochen. Vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Saft der Orangen auspressen, die Schale abreiben. Das Tomatensugo mit den restlichen Schalotten, geschnittenen Kirschtomaten, Chili und Orangensaft ansetzen. Kurz vor dem Servieren noch den Abrieb der Orangen zugeben. Die Seawatergarnelen in einer Pfanne in Olivenöl heiß anbraten, mit dem restlichen Weißwein und Wermut ablöschen und bei geschlossenem Deckel mit Knoblauch circa fünf Minuten köcheln lassen. Auf ein Sieb gießen und den Fond mit zum Tomatensugo geben. Vor dem Servieren mit geschnittener Blattpetersilie mischen und um die Graupen verteilen. Mit Tomaten-Orangensugo anrichten. Die Jacobsmuschel würzen und in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten und auf die Graupen setzen.

### Tipp:

Falls man Garnelen mit Schale kauft, kann man daraus mit noch etwas angedünsteten Zwiebeln, einem Schuss Weißwein und kalter Butter eine Soße zubereiten.

© Spiegel TV infotainment/

Mario Kotaska am 11. Februar 2011

## Zweimal Sellerie, zweimal Sankt Jakobsmuschel

### Für vier Personen

#### Selleriepüree:

4 Schalotten	100 g Butter	1 Knolle Sellerie, klein
500 ml Geflügelfond, ohne Glutamat	200 g Crème-fraîche	2 Limonen, unbehandelt
Muskatnuss	Zucker	Salz

#### Selleriesalat:

1 Bund Staudensellerie	4 Kirschtomaten	50 ml Olivenöl
20 ml Sherryessig	0,5 Bund Blattpetersilie	2 Zitronen, unbehandelt
150 g Parmesan, am Stück	Salz	

#### Gebratene Jakobsmuscheln:

4 Sankt Jakobsmuscheln, ausgelöst	20 g Périgord-Trüffel, frisch	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

#### Jakobsmuscheln:

4 Sankt Jakobsmuscheln, ausgelöst	1 Limone	20 g Alba-Trüffel, frisch
Olivenöl	Pfeffer	Salz

#### Selleriepüree::

Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter zusammen mit klein gewürfeltem Knollensellerie ohne Farbe anschwitzen. Mit Salz, Zucker und frischer Muskatnuss würzen und mit Geflügelfond bedeckt im Schnellkochtopf auf Stufe eins 15 Minuten garen. Anschließend auf ein Sieb schütten und ohne Fond nur mit Crème fraiche im Standmixer pürieren. Mit Limonenabrieb abschmecken und warm halten.

#### Selleriesalat:

Den Staudensellerie schälen und hauchdünn schneiden. In Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Auf einem Geschirrtuch gut abtropfen lassen. Jetzt mit geviertelten Kirschtomaten, Olivenöl, Sherryessig, geschnittener Blattpetersilie, Zitronenabrieb und gehobeltem Parmesan anmachen.

#### Gebratene Jakobsmuscheln:

Vier Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kräftig anbraten. Mit Périgord-Trüffel behobeln und auf dem Selleriepüree anrichten.

#### Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden und ähnlich einem Carpaccio mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Limonensaft würzen. Mit weißem Alba-Trüffel garnieren.

Mario Kotaska am 23. März 2012



**Rind**

# Entrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Kartoffel-Würfeln

## Für zwei Personen

### Für die Entrecôtes:

2 Entrecôtes à 220 g	1 TL Zucker	4 Knoblauchzehen
1 EL Butter	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
Meersalz	Pfeffer	

### Für den Spinat:

250 g junger Spinat	2 Kirschtomaten	2 längliche Schalotten
1 Knoblauchzehe	30 g Blauschimmelkäse	$\frac{1}{4}$ TL Currypulver
1 Orange	15 ml trockener Wermut	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Kartoffelwürfel:

2 mehlik. Kartoffeln	Sonnenblumenöl
----------------------	----------------

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Entrecôte waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen auf dem Gitter circa 25 Minuten „rückwärts“ garen (Beim sog. „Rückwärtsgaren“ ist die Idee, das Fleisch erst zu erhitzen und dann kross anzubraten.)

Die Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Gut abgetropft in Sonnenblumenöl goldbraun braten und vor dem Servieren auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Spinat Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl hellbraun anbraten. Knoblauch abziehen, fein hacken und mitbraten. Kirschtomaten waschen, trocknen und geviertelt hinzugeben. Mit Curry bestäuben. Von der Orange einige Zesten reißen und hinzugeben. Mit Wermut ablöschen. Diesen kurz reduzieren lassen und Spinat hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der Grillpfanne von beiden Seiten kross grillen. Butter zum Fleisch geben und diese mit Thymian, Rosmarin, angedrücktem Knoblauch und Zucker aufschäumen lassen. Fleisch mit der Butter regelmäßig übergießen. Vor dem Aufschneiden mit Meersalz würzen.

Sobald der Spinat zusammenfällt, gehackten Blauschimmelkäse unterheben und durchschwenken. Das rosa gebratene Entrecôte mit Blauschimmelspinat und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. März 2016

# Rinder-Filet mit Sellerie-Püree und Balsamico-Schalotten

## Für 2 Personen

300 g Rinderfilet	100 g Knollensellerie	4 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Limone	50 ml Crème-fraîche
25 g Nussbutter	Butter	100 ml Geflügelfond
75 ml Kalbsfond	3 cl gereifter Balsamico	1 L Rotwein
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Blattpetersilie
2 Zweige Estragon	1 Zweig Majoran	2 Lorbeerblätter
1 Nelke	5 Wacholderbeeren	5 schwarze Pfefferkörner
Muskatnuss, Zucker	Butter, Honig, Meersalz	Salz

Den Rotwein mit den Kräutern und Gewürzen (bis auf die Blattpetersilie) aufkochen und leicht reduzieren lassen. Anschließend das mit Metzgergarn gebundene Rinderfilet einlegen und circa 30 Minuten rosa garen.

Für das Selleriepüree den Sellerie und eine Schalotte würfeln. Den geschnittenen Sellerie mit Geflügelfond und der gewürfelten Schalotte in einem Schnellkochtopf weichkochen. Auf ein Sieb schütten und ohne Fond, dafür mit Crème fraîche, Butter und Nussbutter in einem Mixer cremig pürieren. Mit Limonenabrieb, Salz, Muskatnuss und Zucker abschmecken und in einem Spritzbeutel bei Seite legen.

Eine Schalotte in feine Ringe schneiden, mehlieren und goldbraun frittieren.

Die restlichen Schalotten in längliche Streifen schneiden und in Kalbsfond weichschmoren. Aus Zucker und Butter einen hellen Karamell kochen, mit dem dunklen Balsamico ablöschen. Den Kalbsfond, die Zwiebeln, den Majoran und den Honig mit hineingeben.

Die Petersilie fein hacken. Das Rinderfilet aus dem Rotweinsud nehmen, aus dem Metzgergarn befreien und in der Petersilie wälzen.

Das Selleriepüree herzförmig auf einen Teller spritzen, die Balsamicoschalotten in die Mitte geben und eine Tranche des aufgeschnittenen Rinderfilets daraufsetzen. Mit den gerösteten Zwiebelringen garnieren. Mit Meersalz und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.

Mario Kotaska am 24. April 2015



# Salat

# Bohnen-Salat mit Pfifferlingen, Estragon, Gewürz-Tomaten

## Für zwei Personen

### Für die Tomaten:

20 Kirschtomaten mit Rispe	4 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
20 Fenchelsamen	10 Korianderkörner	50 ml trockener Weißwein
5 schwarze Pfefferkörner	Salz	Pfeffer

### Für den Bohnensalat:

200 g breite Bohnen	50 g Pancetta, in Scheiben	100 g Pfifferlinge
2 Schalotten	20 g Butter	1 Zweig Bohnenkraut
100 ml Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

50 ml Mayonnaise	10 Zweige Estragon
------------------	--------------------

### Für die Tomaten:

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne, Zimt, Fenchelsamen, Korianderkörner und schwarze Pfefferkörner anrösten. Kirschtomaten einritzen und mit Knoblauch in der Gewürzpfanne in Olivenöl 2 Minuten braten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten 10 Minuten im Ofen schmoren lassen.

### Für den Bohnensalat:

In einem Topf Wasser erhitzen. Bohnenkraut abbrausen. Bohnen von den Enden befreien, mit Bohnenkraut in siedendes, gesalzenes Wasser geben und bissfest garen.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Pfifferlinge putzen und in der Pfanne braten.

Schalotten abziehen und fein schneiden. Pancetta fein würfeln. Beides unter die Pilze mischen und 4 Minuten braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen in kleine Stücke schneiden und mit der Butter zu den Pfifferlingen geben. Pfanne von der Herdplatte nehmen und 2 Minuten ziehen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Mayonnaise:

Den Estragon abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. In kleine Stücke schneiden. Mayonnaise mit den Estragonblättern in einem Multizerkleinerer mischen.

Die Tomaten auf der Estragon-Mayonnaise platzieren und mit dem Bohnensalat mit Pfifferlingen auf einem Teller anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 23. Juni 2017

# Radicchio-Salat, Gorgonzola-Birnen, Petersilien-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für die Birnen:**

2 reife Birnen	100 g Gorgonzola	1 Eigelb
20 g Panko	Pfeffer	

**Für das Pesto:**

40 g geröstete Cashewkerne	20 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
100 ml Olivenöl		

**Für den Salat:**

1 Kopf Radicchio Tardivo	4 dünne Scheiben Pancetta	20 ml weißer Balsamicoessig
Olivenöl		

**Für die gratinierten Birnen:**

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. Birnen abbrausen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften aushöhlen. Gorgonzola, Eigelb und Panko mit einer Gabel zerquetschen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Masse in die ausgehöhlten Birnen füllen und im vorgeheizten Ofen goldgelb gratinieren.

**Für das Pesto:**

Den Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Nüsse, Parmesan, Olivenöl und Petersilie in einer Moulinette zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Salat:**

Radicchio waschen, halbieren, Strunk keilförmig herausschneiden. Blätter in Streifen schneiden. Pancetta in einer Pfanne mit Olivenöl kross braten und entfetten. Herausnehmen und beiseite stellen. In derselben Pfanne die Spitzen des Radicchio ansautieren. Anschließend mit dem Pancetta vermengen und mit weißem Balsamico marinieren.

Radicchio-Pancetta-Salat mit gratinierten Gorgonzola-Birnen und Petersilien-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. Dezember 2017

# Rievkooche met Äppeln

## Für 4 Personen

### Rievkooche:

8 Kartoffeln, groß, mehlig    2 Eier    4 EL Haferflocken  
100 ml Sonnenblumenöl    Salz

### Äppel:

4 Äpfel, rotbackig    150 ml Apfelsaft    2 Zweige Rosmarin  
1 Bund Basilikum    Zucker

### Dip:

100 g Crème-fraîche    1 Bund Schnittlauch    2 Zitronen, unbehandelt  
150 g Räucherlachs

### Salat:

100 g Salatblätter, fein    Balsamico    Olivenöl

### Rievkooche:

Die Kartoffeln schälen und reiben, salzen und circa zehn Minuten stehen lassen. Anschließend ausdrücken, den Saft kurz stehen lassen und dann in einem Ruck wegschütten. Die am Schüsselboden verbliebene Stärke zu den ausgedrückten Kartoffeln geben, mit den Eiern und den Haferflocken vermengen und in heißem Sonnenblumenöl die Reibekuchen goldgelb backen. Auf Küchenpapier entfetten.

### Äppel:

Die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Aus Zucker einen hellen Karamell herstellen und mit Apfelsaft ablöschen. Rosmarin hinzugeben und die Äpfel darin einkochen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren mit frisch geschnittenem Basilikum verfeinern.

### Dip:

Für die Erwachsenen aus Crème-fraîche, Schnittlauchröllchen und dem Saft der Zitronen einen Dip herstellen und mit Räucherlachs servieren.

### Salat:

Die Salatblätter mit Olivenöl und Balsamico marinieren und dekorativ mit anrichten.

Mario Kotaska am 30. Juli 2010

# Salat von gebackenem Spargel mit leichter Remoulade

**Für zwei Personen**

**Für den Spargel:**

5 Stangen weißer Spargel	5 Stangen grüner Spargel	100 g Parmesan
100 g Pankobrösel	2 Eier	70 g Mehl
300 ml Frittieröl	Salz	Pfeffer

**Für die Remoulade:**

2 EL Mayonnaise	4 EL Joghurt	2 Schalotten
1 Zitrone, Abrieb	1 EL Gewürzgurken	2 gehackte Sardellenfilets
1 TL Kapern	4 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel
$\frac{1}{4}$ Bund Estragon		

**Für die Garnitur:**

4 kleine Radieschen mit Grün 2 Beete Afilakresse

**Für den Spargel:**

Das Öl in einem kleinen Topf auf ca. 170 Grad vorheizen.

Den Spargel in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten vorgaren, in Eiswasser abschrecken und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Die Spargelstangen in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und mit den Bröseln mischen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in der Panko-Parmesan-Mischung panieren. Im Frittieröl goldgelb ausbacken.

**Für die Remoulade:**

Kerbel, Petersilie und Estragon abrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Die Mayonnaise mit Joghurt verrühren und mit gehackten Gewürzgurken, Kapern, Sardellenfilets, Petersilie, Kerbel und Estragon vermengen. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Radieschen auf einem Trüffelhobel dünn hobeln und in eine Schüssel mit Eiswasser geben.

Den gebackenen Spargel mit Remoulade, Radieschen und Kresse garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 20. April 2018

# Sommerlicher Melonen-Nudel-Salat mit Riesengarnelen

## Für zwei Personen

### Für die Riesengarnelen:

12 Riesengarnelen 8/12er	3 Knoblauchzehen	Pfeffer
gerösteter Koriander	Olivenöl	Salz

### Für die Marinade:

150 g Wassermelone	50 ml Olivenöl	1 Zitrone, Saft davon
1 Orange	Pfeffer	Salz

### Für die Pasta:

200 g kurze Pasta	1 Zwiebel	1 Limette
150 g Fetakäse	200 g Oliven in Olivenöl	2 Zweige Basilikum

Salz

### Für die Garnitur:

50 g Parmesan

### Für die Riesengarnelen:

Garnelen mit Pfeffer, Salz und geröstetem Koriander würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehen andrücken und mit den Garnelen darin kurz anbraten.

### Für die Marinade:

Wassermelone halbieren, in Stücke schneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Anschließend die weichen Teile des Fruchtfleisches abschneiden. Die festen Teile in Würfel schneiden und für den Salat in eine Schüssel geben.

Die weichen Teile kleinschneiden, in einen hohen Becher geben. Orange halbieren, eine Hälfte auspressen und mit zum weichen Melonenfleisch geben. Zitrone ebenfalls halbieren, auspressen und den gesamten Saft hinzugeben. Olivenöl dazugeben, mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren.

### Für die Pasta:

Pasta in reichlich Salzwasser kochen. Wasser abgießen.

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit zu den Melonenwürfeln in die Schüssel geben. Limette halbieren, Saft auspressen und dazugeben. Die noch warme Pasta nun hinzugeben und mit Melonen-Zwiebeln vermengen. Die hergestellte Marinade darüber geben. Oliven mit dem Öl zur noch warmen Pasta geben. Alles miteinander vermengen. Hirtenkäse darüber zerbröseln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kurz vor dem Servieren in den Salat geben.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Melissa-Kresse garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 05. Juli 2019

# Spargel-Salat mit gefüllten Morcheln

**Für 4 Personen**

**Vinaigrette:**

2 Schalotten, länglich	1 EL Senf	100 ml Walnussöl
50 ml Sherry-Essig	20 ml Himbeeressig	

**Morcheln:**

20 Spitzmorcheln, mittelgroß	1 Poulardenbrust	200 ml Sahne
1 Bund Kerbel	1 Bund Estragon	150 ml Geflügelfond
20 ml Sherry, cream	50 g Nussbutter	Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

**Salat:**

1 Zitrone, unbehandelt	300 g Spargel, grün	300 g Spargel, weiß
8 Kirschtomaten	1 Bund Kerbel	1 Bund Estragon
50 g Pinienkerne, geröstet	Salz	Zucker

Vinaigrette:

Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Mit Senf, Walnussöl, Sherry- und Himbeeressig vermengen.

Morcheln:

Die Morcheln putzen. Aus der Poulardenbrust mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss eine Farce herstellen. Kerbel und Estragon hacken und unter die Farce heben. Mit einem Spritzbeutel in die Morcheln spritzen. In Geflügelfond mit einem Schuss Sherry pochieren und in der Nussbutter anschließend leicht nach braten.

Salat:

Die Zitronen-Schale abreiben. Den Spargel schälen, die Enden großzügig abschneiden und dann mit dem Sparschäler immer weiter „schälen“, und so Spargelnudeln herstellen. Mit Salz und Zucker marinieren, geviertelte Kirschtomaten und Zitronenabrieb hinzugeben und ziehen lassen. Restlichen Kerbel und Estragon hacken und den Salat damit abschmecken. Beim Anrichten den marinierten Spargel mit Vinaigrette vermengen, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und die Morcheln darauf anrichten.

Mario Kotaska am 14. Mai 2010



**Schwein**

# Spanferkel-Bäckchen mit Meerrettich-Spitzkohl

**Für 4 Personen**

**Spanferkel-Bäckchen:**

4 Schalotten, länglich	1 Karotte	0,25 Knolle Sellerie
50 ml Olivenöl	800 g Spanferkelbäckchen	0,5 l Malzbier
1 TL Wacholder	1 TL Nelken	1 TL Piment
1 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter	2 Zehen Knoblauch

**Spitzkohl:**

2 Spitzkohl	50 g Butter	2 Zitronen, unbehandelt
0,5 Bund Blattpetersilie	1 Stange Meerrettich, frisch	2 EL Senf, grob
4 Scheiben Roggenbrot, hauchdünn	Olivenöl	Estragon
Geflügelfond	Mondamin	Salz
Zucker	Muskatnuss	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Spanferkel-Bäckchen:

Schalotten, Karotte und Sellerie putzen und in Olivenöl mit Farbe im Schnellkochtopf anbraten, Bäckchen hinzugeben, mit Malzbier ablöschen und mit Wacholder, Lorbeer, Kümmel, Knoblauch, Nelke und Piment würzen. Mit geschlossenem Deckel auf Kochstufe zwei des Schnellkochtopfs 35 bis 40 Minuten unter Druck schmoren.

Spitzkohl:

Die Zitronen-Schalen abreiben. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in Butter mit Salz, Zucker und Muskat mit etwas Geflügelfond dünsten. Mit Zitronenabrieb, gehackter Petersilie, geschnittenen Estragon, frischem Meerrettich und grobem Senf unmittelbar vor dem Servieren abschmecken. Das Roggenbrot auf einem Backblech mit Olivenöl beträufelt im vorgeheizten Backofen zehn Minuten rösten und auf Küchenpapier entfetten. Anschließend die Bäckchen austechen und den Schmorfond passieren. Je nach Geschmack reduzieren und leicht mit Mondamin binden. Spitzkohlgemüse flach anrichten, Bäckchen darauf verteilen und bei einem Büffet die Soße und die Roggenchips a part servieren.

Mario Kotaska am 04. Juni 2010

**Soßen**

## Austern-Soße

### Für 4 Personen

100 g Schalotten	50 ml Wermut	50 ml Weißwein, trocken
200 ml Fischfond	200 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche
1 Zitrone	2 g Piment-d'Espelette	8 Austern, Sylter Royal
1 Bund Estragon	Fischkarkassen	Butter
Kerbel		

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Mit Rotbarbenkarkassen in Butter ohne Farbe anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig einköcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Mit Fischfond auffüllen und ebenfalls einköcheln lassen. Sahne und Crème-fraîche hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Piment d'espelette in die Soße geben. Mixen und warm halten. Die geöffneten Austern und den gezupften Estragon in die Soße mixen und passieren. Die Soße darf jetzt nicht mehr aufkochen!

Mario Kotaska am 13. Mai 2011

# Suppen

# Rote-Bete-Süppchen mit Zander, Kartoffeln und Speck

**Für 4 Personen**

**Süppchen:**

4 Schalotten	800 g Rote-Bete, gekocht	4 cl Walnussöl
2 cl Himbeeressig	800 ml Geflügelfond, ohne Glutamat	Pfeffer
Salz		

**Zander und Kartoffeln:**

2 Kartoffeln, mehlig	1 Ei	1 Zanderfilet, ca. 320 g
3 Zehen Knoblauch	4 Zweige Thymian	Korianderkörner, geröstet
Pfeffer	Olivöl	Mehl
Butter	Salz	

**Fertigstellen:**

120 g Bacon, geschnitten	1 Bund Schnittlauch	50 g Crème-fraîche
1 Zitrone	Salz	Pfeffer
Schwarzkümmelöl		

**Süppchen:**

Die Schalotten putzen und klein schneiden. Mit der Roten Bete in Walnussöl ohne Farbe anschwitzen. Mit Himbeeressig ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen und durchköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend im Standmixer pürieren und durch ein Spitzsieb passieren.

**Zander und Kartoffeln:**

Die Kartoffeln fein reiben, salzen, durchkneten und ziehen lassen. Anschließend ausdrücken und zusammen mit dem Ei und verbliebener Kartoffelstärke zu einer Art Röstmasse verarbeiten. Das Zanderfilet portionieren, mit Salz, Pfeffer und gerösteten Korianderkörnern aus der Mühle würzen, leicht mehlieren und darauf die Kartoffelkruste verteilen. Auf der Kartoffelkruste goldgelb braten, wenden und mit etwas Butter, Knoblauch und Thymian fertig braten. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

**Fertigstellen:**

Den Bacon zwischen zwei Backmatten im vorgeheizten Backofen goldgelb backen und als Chip an das Zanderfilet stellen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Schnittlauch fein schneiden und mit Crème-fraîche, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und als Kleckse in die Suppe träufeln. Mit Schwarzkümmelöl abrunden.

Mario Kotaska am 03. September 2010

# Vegetarisch

# Gratinierter Ziegenkäse mit Rhabarber-Pfeffer-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für den gratinierten Ziegenkäse:**

140 g Ziegenkäserolle flüssiger Blütenhonig

**Für das Rhabarber-Pfeffer-Chutney:**

125 g Rhabarber	5 g Ingwer	4 cl Himbeer-Essig
15 g Zucker	2 Zweige Estragon	½ Vanilleschote
5 g grüne Pfefferkörner	1 TL Senfkörner	flüssiger Blütenhonig
Salz		

**Für die Garnitur:**

10 g Rucola	10 g Pinienkerne	1 TL Olivenöl
-------------	------------------	---------------

Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für das Rhabarber-Pfeffer-Chutney Ingwer schälen und fein reiben. Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Zucker in einer Sauteuse hellbraun karamellisieren. Senfkörner, Ingwer und Vanille dazugeben und mit Himbeer-Essig ablöschen. Rhabarber schälen, würfeln und hinzugeben. Mit anschwitzen, Flüssigkeit fast vollständig reduzieren. Pfefferkörner grob zerstoßen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Pfefferkörner und Estragonblätter unter den Rhabarber heben. Mit Salz und etwas Honig abschmecken.

Für den gratinierten Ziegenkäse Käse in Scheiben schneiden, auf einer Seite mit etwas Honig bestreichen und im Ofen für circa fünf Minuten gratinieren.

Für die Garnitur Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Rucola waschen, trocken-schleudern und mit Olivenöl marinieren. Chutney auf Teller geben, mit Pinienkernen bestreuen, mit mariniertem Rucola garnieren, Ziegenkäse darauf anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2016

# Laugen-Croissant-Käse-Tofu-Kümmel-Auflauf

**Für 4 Personen**

**Auflauf:**

2 Zwiebeln	1 Laugencroissant	100 g Harzerkäse
50 g Tofu	0,5 Bund Petersilie	100 g Sahne
3 Eier	Olivenöl	Butter
Pfeffer	Salz	

**Bohnen:**

200 g Bohnen, grün	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
30 g Bohnenkerne, weiß	30 g Bohnenkerne, rot	50 ml Weißwein
50 ml Sherry	150 ml Gemüsefond	Butter
Chili	Kresse	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

**Auflauf:**

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl anbraten. Laugencroissant, Harzer Käse und Tofu würfeln und mit gehackter Petersilie und den angebratenen Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine gebutterte Auflaufform füllen. Sahne und Eier miteinander vermengen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten backen.

**Bohnen:**

Die grünen Bohnen blanchieren und abschrecken. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, würfeln, anbraten und die weißen und roten Bohnenkerne hinzugeben. Mit Weißwein und Sherry ablöschen und mit Gemüsefond und etwas Butter schön schlotzig einkochen. Unmittelbar vor dem Servieren die grünen Bohnen unterheben und mit Chili pikant abschmecken. Zum Anrichten die Bohnen in einem tiefen Teller verteilen, den Auflauf stürzen und portioniert darauf anrichten. Mit Kresse garnieren.

Mario Kotaska am 04. März 2011

# Pfifferling-Bohnen-Frittata mit Zitronen-Schmand

**Für zwei Personen**

**Für die Frittata:**

4 Eier	150 g Pfifferlinge	100 g breite Bohnen
1 Knoblauchzehe	4 getr. Tomatenfilets	2 Zweige Bohnenkraut
50 g geriebener Parmesan	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Zitronenschmand:**

100 g Schmand	2 Zitronen	2 EL Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

**Für die Frittata:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und feinhacken. Pfifferlinge putzen und in heißem Olivenöl scharf anbraten und mit gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Bohnen in heißem Salzwasser blanchieren, abgießen und kleinschneiden. Tomatenfilets in Würfel schneiden und Bohnenkraut kleinhacken. Bohnen, Tomaten und Bohnenkraut zu den Pfifferlingen geben und durchschwenken. Eier mit Parmesan vermischen und auf die Pfifferlings-Bohnenmischung gießen. Pfanne im Ofen auf Gitter geben und ca. 10 Minuten backen.

**Für den Zitronenschmand:**

Zitronen halbieren, Saft auspressen und den Saft und Schale der Zitrone mit Schmand und Schnittlauch vermischen und pikant abschmecken.

Zum Servieren die Frittata auf ein Holzbrett gleiten lassen und ähnlich einer Torte in Stücke schneiden. Dip a part servieren.

Mario Kotaska am 27. Juli 2018

# Spaghetti vongole

## **Für zwei Personen**

### **Für die Muscheln:**

500 g Venusmuscheln	1 Schalotte	4 Knoblauchzehen
1 Stange Frühlingslauch	100 g geriebener Parmesan	10 g Butter
150 ml Weißwein		

### **Für die Pasta:**

150 g Spaghetti No. 11	2 EL getr. Tomaten	1 Chilischote
$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	Salz	Pfeffer

### **Für die Muscheln:**

Die Muscheln waschen und geöffnete Exemplare aussortieren. In gesalzenem, kochendem Wasser für acht Minuten garen, bis Muscheln sich öffnen. Exemplare, die geschlossen bleiben, ebenfalls aussortieren.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und in sehr feine Würfel schneiden, bzw. Knoblauch dünn hobeln. Schalottenwürfel und Knoblauch in Butter hellbraun anschwitzen. Muscheln dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und unter die Pasta heben.

### **Für die Pasta:**

Pasta in gesalzenem Wasser fast al dente kochen, abgießen, etwas Nudelwasser aufbewahren.

Getrocknete Tomaten klein schneiden. Chili waschen, entkernen und fein schneiden. Estragon abrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken.

Alles unter die Nudeln heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 30. November 2018



# Verschiedenes

## Petersilien-Pesto

### Für zwei Personen

40 g geröstete Cashewkerne    20 g Parmesan     $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie  
100 ml Olivenöl                    Salz, Pfeffer

Den Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Nüsse, Parmesan, Olivenöl und Petersilie in einer Moulinette zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mario Kotaska am 01. Dezember 2017

# Vorspeisen

# Asiatische Avocado mit gebratener Jakobsmuschel

**Für zwei Personen**

**Für die asiatische Avocado:**

1 Avocado, reif und fest	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	$\frac{1}{4}$ Thai-Mango
2 Limetten	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ rote Chilli
6 EL Fischsauce	2 EL Austernsauce,	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 EL geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

**Für die Jakobsmuschel:**

2 Jakobsmuscheln	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die asiatische Avocado:**

Für die Salsa die Mango und die Gurke schälen und die Zwiebel abziehen. Alles in feine würfeln und in einer Schüssel mit der Fisch- und Austernsauce anmachen. Die Limette waschen, trocknen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Beides mit in die Schüssel geben. Die Chili entkernen, kleinschneiden und je nach Geschmack damit abschmecken. Den Koriander hacken und untermengen.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel leicht „anlösen“. Mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Sesamöl einpinseln. In einer Grillpfanne dekorativ grillen, umdrehen und in der Schale weitergrillen.

In die Mulde der Avocado die Salsa geben und ein wenig drum herum verteilen.

**Für die Jakobsmuschel:**

Die Jakobsmuscheln waschen und trocknen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Zusammen mit dem Thymian in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne kross braten.

Die asiatische Avocado mit den gebratenen Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 17. März 2017

# Auster im Speckmantel mit La-Ratte-Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

### Für die Austern:

4 Austern „Sylter Royal“    4 Baconscheiben    1 Zitrone  
1 Msp. Piment-d’Espelette    grobes Meersalz

### Für die Kartoffeln:

150 g La Ratte-Kartoffeln     $\frac{1}{2}$  TL Kümmel     $\frac{1}{4}$  TL Chili-Würzsauce  
50 g Crème-fraîche    20 g Butter     $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch  
Meersalz    Pfeffer

### Für die Garnitur:

6 EL grobes Meersalz

Den Ofen-Grill auf 160 Grad vorheizen.

Für den Stampf die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Kümmel etwa 15 Minuten gar kochen. Ausdämpfen und Pellen.

Für die Speck-Austern diese mit einem Austernmesser öffnen, erstes Wasser weggießen und in einem Sieb über einer Schüssel aufbewahren. Das entstandene Austernwasser in eine Schüssel zu den Kartoffeln geben. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kartoffeln mit Schnittlauch, Butter und etwas Crème Fraîche mit einer Gabel „quetschen“. Mit Meersalz, Pfeffer und Chili-Würzsauce abschmecken.

Austern mit Zitronensaft und Piment d’Espelette würzen und in Speckscheiben einwickeln. Unter dem Grill vier Minuten grillen.

Kartoffelstampf in die gewölbten Austernhälften füllen und Austern darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen garnieren. Austern auf einem mit grobem Meersalz ausgelegten Teller anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 30. Dezember 2016

# Austern im Speck-Mantel mit Stampf-Kartoffeln

## Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, La Ratte    12 Austern    1 Bund Schnittlauch  
50 g Butter, gesalzen    100 g Crème-fraîche    1 Zitrone  
12 Baconscheiben    2 Schalotten    Piment-d’Espelette  
Sonnenblumenöl    Schnittlauchspitzen    Meersalz  
Kümmel

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Kümmel weich kochen. Ausdämpfen und pellen. Die Austern öffnen, erstes Wasser wegschütten und anschließend in einem Sieb mit einer Schüssel drunter aufbewahren. Das so entstandene Austernwasser zu den Kartoffeln geben und diese mit fein geschnittenem Schnittlauch, der Butter und etwas Crème-fraîche mit einer Gabel quetschen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Austern mit Zitronensaft und Piment d’Espelette würzen und in Baconscheiben einwickeln. In Sonnenblumenöl braten oder unter dem Grill kurz grillen. Den Kartoffelstampf in die gewölbten Austernhälften füllen und die Austern darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen garnieren. Die verbliebene Crème-fraîche mit Schalottenwürfeln vermengen und a part servieren.

Mario Kotaska am 28. Januar 2011

## Bachsaibling mit grünem Spargel, Tomaten-Vinaigrette

**Für zwei Personen**

**Für den Bachsaibling:**

2 Saiblingsfilets à 50 g                      100 ml Olivenöl                      Fleur-de-Sel

**Für den grünen Spargel:**

10 Stangen grüner Spargel                      40 g Ziegenkäserolle                      10 g Parmesan  
Salz    Pfeffer

**Für die Tomaten-Vinaigrette:**

4 Kirschtomaten                                      1 Schalotte                                      2 EL gereifter Balsamico  
4 EL steirisches Kürbiskernöl                      Rucola    Zucker  
Salz    Pfeffer

Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den gratinierten Spargel Spargelstangen im unteren Drittel schälen und in Salzwasser bissfest blanchieren. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Spargel in eine Auflaufform geben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Ziegenkäse belegen. Parmesan darüber hobeln und alles bei 220 Grad Grillfunktion für drei bis fünf Minuten gratinieren.

Für den Saibling Fisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Olivenöl in einem Topf auf circa 65 bis 70 Grad Celsius erwärmen. Saibling hineingeben und für acht bis zehn Minuten konfieren. Dann aus dem Öl nehmen, vor dem Servieren Haut abziehen und Fisch mit Fleur de Sel würzen.

Für die Tomaten-Vinaigrette Kirschtomaten von der Haut befreien und vierteln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomaten, Schalotte, Balsamico und Kernöl vermengen, mit Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola waschen und trockenschleudern.

Konfierten Bachsaibling mit gratiniertem grünem Spargel und Tomaten-Vinaigrette und Rucola anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. April 2016

# Brunnenkresse-Suppe mit Croûtons und Wachtel-Ei

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

1 $\frac{1}{2}$ Bund Brunnenkresse	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein	300 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
75 g Butter	Salz	Pfeffer

**Für die Croûtons:**

2 Scheiben Toastbrot	10 g Butter	20 ml Sonnenblumenöl
1 Prise feines Salz		

**Für das pochierte Ei:**

4 Wachteleier	20 ml Essig
---------------	-------------

Für die Suppe Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und ohne Farbe in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig reduzieren. Mit Geflügelfond auffüllen und kräftig aufkochen. Brunnenkresse abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen zupfen. Mit Sahne, Salz und Pfeffer in einem Standmixer fein pürieren und abschmecken. Gegebenenfalls vor dem Servieren nochmals aufschäumen.

Für die Croûtons das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In Butter und Sonnenblumenöl goldgelb rösten. Auf Küchentrepp abtropfen und leicht salzen.

Für das pochierte Wachtel-Ei dieses vorsichtig in einen Topf mit nicht mehr siedendem, mit einem Schneebesen zum Rotieren gebrachtes, Essigwasser geben und circa eine Minute pochieren.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, das pochierte Ei als Einlage in die Suppe geben, mit fein geschnittener Brunnenkresse und den Croûtons garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 24. März 2016

# Carne Cruda, gebackene Kapern, Sellerie-Parmesan-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Carne Cruda:

120 g Kalbsfilet, ohne Sehnen	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Zweig glatte Petersilie	30 ml hochwertiges Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Kapern:

20 g Kapern	100 ml Sonnenblumenöl
-------------	-----------------------

### Für den Salat:

6 Stangen Staudensellerie	50 g Rucola	50 g Parmesan
1 Zitrone	4 Zweige Estragon	20 ml Estragonessig
20 ml hochwertiges Olivenöl	Salz	

Das Kalbsfilet in feinste Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls hacken. Beides mit dem Olivenöl vermengen. Die Limette waschen, die Schale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Saft und Schale mit unter das Olivenöl heben.

Für die Kapern das Sonnenblumenöl erhitzen und diese darin frittieren. Anschließend auf einem Papier gut abtropfen lassen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Staudensellerie hauchdünn schneiden und zwei Sekunden blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken. Den Parmesan hobeln und den Estragon hacken. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und anschließend halbieren und den Saft auspressen. Alles mit dem Olivenöl und Essig vermengen und anschließend den Sellerie damit anmachen.

Kurz vor dem Servieren den Rucola hinzugeben.

Carne Cruda dekorativ auf dem Salat anrichten, mit Kapern garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 14. Oktober 2016

# Fisch-Stäbchen, Kartoffel-Gurken-Salat, Joghurt-Remoulade

## Für 4 Personen

### Für die Fischstäbchen:

500 g Kabeljauloins	2 TL Senf	2 Eier
100 g Mehl	150 g Panko	Salz, Pfeffer
1 Zitrone	100 ml Sonnenblumenöl	1-2 Zweige Estragon

### Für den Kartoffel-Gurkensalat:

200 g gekochte Kartoffeln	2 rote Zwiebeln	4 EL grober Senf
50 ml heller Balsamico	150 ml heller Kalbsfond	1 Salatgurke
100 ml Rapsöl		

### Für die Joghurtremoulade:

100 g Joghurt 10%	2 kleine Cornichons	1 Schalotte
1 TL Kapern, gehackt	1 TL Petersilie, gehackt	1 TL Estragon, gehackt
1 Ei, hart gekocht	4 Zweige Frisee	2 Zitronen
4 Röschen Feldsalat	1 Blatt Radicchio	

### Für die Fischstäbchen:

Den Kabeljau in portionsgerechte Stäbchen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Das Ei verquirlen und das Panko mit etwas kleingeschnittenem Estragon vermischen. Die Fischstücke nun in dem Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in dem Panko wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischstäbchen darin ausbacken. Die Fischstäbchen auf Küchenpapier entfetten und mit einem Spritzer Zitronensaft würzen.

### Für den Kartoffel-Gurkensalat:

Für die Vinaigrette die Roten Zwiebeln sehr fein würfeln und in Rapsöl farblos anschwitzen. Senf hinzugeben und mit Essig ablöschen. Mit dem Fond auffüllen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Auf die geschnittenen Kartoffelscheiben gießen und zugedeckt ziehen lassen. Die Gurke schälen, entkernen und mit einem Hobel dünn aufschneiden. Salzen, ziehen lassen, anschließend ausdrücken und unter die Kartoffeln heben. Abschmecken.

### Für die Joghurtremoulade:

Für die Joghurtremoulade alle gehackten und gewürfelten Zutaten mit dem Joghurt vermengen und mit Saft und Abrieb einer Zitrone abschmecken.

Den Kartoffelsalat mit etwas Salat anrichten, die Fischstäbchen draufsetzen und mit je einem Zitronenschnitt servieren. Die Joghurtremoulade dekorativ daneben setzen.

Mario Kotaska am 06. Januar 2018

## Gazpacho Verde mit Garnelen-Knusper

**Für zwei Personen**

**Für die Gazpacho Verde:**

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 grüne Paprikaschote	2 Stangen Staudensellerie
$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Sauerampfer
$\frac{1}{4}$ Bund Brunnenkresse	2 Zehen Knoblauch	500 ml Gemüsefond
1 Zitrone	8 ml Olivenöl, kaltgepresst	2 EL Estragonessig
3 EL Zucker	Chilisauce	Salz

**Für die Garnelen:**

4 Garnelen, küchenfertig	40 g Kataifiteig	1 Ei
1 Zehe Knoblauch	gerösteter Koriander	Pfeffer, Salz

Fritteuse anstellen.

Für die Gazpacho Gurke und Paprika waschen und klein schneiden. Eine Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen und eine halbe Zehe klein hacken. Staudensellerie klein schneiden und mit Salz, Zucker und Olivenöl marinieren. Basilikum, Blattpetersilie, Brunnenkresse, Sauerampfer abzupfen und klein schneiden.

Das ganze Gemüse mit den Kräutern, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Gemüsefond in eine Schüssel geben und zu einer cremigen kalten Suppe pürieren. Je nach Bedarf passieren.

Mit Zucker, Chilisauce und Essig abschmecken und „on the rocks“ gekühlt aufbewahren. Kleine Gläser zum Servieren ebenfalls einkühlen.

Für die Garnelen ein Ei trennen und das Eiweiß leicht schlagen. Die Garnelen abspülen und fein hacken. Die andere Zehe Knoblauch klein hacken und hinein geben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie geröstetem Koriander abschmecken und zu kleinen Kügelchen formen. Den Kataifiteig ausbreiten, Garnelenbällchen durch das Eiweiß ziehen und in dem Kataifiteig wälzen. Dabei leicht andrücken. Anschließend in die Fritteuse geben und goldgelb ausbacken. Entfetten und Garnelenbällchen aufspießen.

Gazpacho Verde mit Garnelenknusper in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. Juli 2016

# Gebackene Avocado mit Paprika-Quinoa

## Für zwei Personen

### Für die Avocado:

2 Avocado	1 Zitrone	100 g Panko
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Paprika-Quinoa:

2 rote Paprika	100 g Quinoa	2 kleine rote Zwiebeln
200 ml Kokosmilch	2 EL Harissa	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

½ Bund Koriander

### Für die Avocado:

Die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Das so entstandene Fruchtfleisch in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Panko wälzen. Dabei gut andrücken und erst unmittelbar vor dem Servieren in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Vor dem Servieren entfetten und mit Zitronensaft beträufeln.

Beim Auspressen der Zitrone immer ein Sieb unter die Zitrone halten, um die Kerne aufzufangen.

### Für das Paprika-Quinoa:

Aus dem restlichen Avocado-Fleisch mit 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Harissa eine Guacamole herstellen.

Quinoa ca. 10 Minuten in Kokosmilch kochen, dann abschütten und zugedeckt ausquellen lassen. Paprika von Kernen und Scheidewänden befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, kleinwürfeln und zusammen mit Paprika in 1 EL Olivenöl farblos anschwitzen. Mit restlicher Kokosmilch ablöschen und gut einköcheln lassen. Mit Quinoa vermengen.

### Für die Garnitur:

Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 29. November 2019

# Karamellierte Zwetschgen mit Parmesan und Rucola

**Für zwei Personen**

**Für die Zwetschgen:**

100 g kleine Zwetschgen	100 g Rucola	1 kleine rote Zwiebel
1 kleine rote Chilischote	20 g Pinienkerne	20 g Walnüsse
20 g Speckwürfel	2 EL Himbeeressig	1 EL grober Senf
2 EL Walnussöl	3 EL Olivenöl	4 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Parmesanplätzchen:**

75 g Parmesan

**Für den Parmesanschaum:**

250 ml Sahne	2 Blatt Gelatine	125 g Parmesan
1 Msp. Cayennepfeffer	Salz	

**Für die Zwetschgen:**

Rucola waschen, trocken schleudern. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und mit der Schnittseite in Zucker tauchen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwetschgenhälften darin karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und direkt auf dem Rucola auf einem Teller verteilen. Rote Zwiebel abziehen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne fett goldbraun rösten. Anschließend rote Zwiebeln, Chili und Speck in der Pfanne anbraten, mit Himbeeressig und Senf ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse grob hacken und mit dem Walnussöl, den Pinienkernen unter den Salat mengen.

**Für die Parmesanplätzchen:**

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan fein reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten kross backen. Abkühlen lassen, in Stücke brechen und zum Anrichten über die karamellisierten Zwetschgen streuen.

**Für den Parmesanschaum:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nach ca. 5 Minuten ausdrücken. Parmesan fein reiben. 150 ml Sahne mit dem geriebenen Parmesan aufkochen, eingeweichte und ausgedrückte Blattgelatine hinzugeben und die Flüssigkeit in einer ISI-Flasche passieren. Mit restlicher kalte Sahne auffüllen und für ca. 10 Minuten kaltstellen. Mit 1-2 Patronen aufschütteln und anschließend dekorativ als Mousse auf die Teller spritzen.

Karamellierte Zwetschgen mit Parmesan und Rucola auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. September 2017

# Kartoffel-Plätzchen mit Blutwurst und Trüffel-Soße

**Für 4 Personen**

**Für die Kartoffelplätzchen:**

200 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	1 EL Haferflocken
Salz	Zucker	Muskatnuss
Pfeffer schwarz	Sonnenblumenöl	

**Für die Blutwurst:**

150 g geräucherte Blutwurst	1 kleiner Apfel	2 längliche Schalotten
4 Zweige Majoran	8 cl gereifter Balsamico	20 g Zucker

**Für den Spitzkohl:**

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	20 g Butter	50 g Sahnemeerrettich
$\frac{1}{4}$ Meerrettichstange		

**Für die Trüffelsoße:**

30 g eingek. Wintertrüffel	10 g Butter	20 ml Portwein, rot
100 ml Kalbsjus		

**Für die Kartoffelplätzchen:**

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss würzen und gut durchkneten. Einige Zeit ziehen lassen.

Dann die geriebenen Kartoffeln ausdrücken (den Kartoffel-Saft dabei unbedingt in einer Schüssel aufheben) und mit den Eiern und Haferflocken vermengen. Mit einem Schwung das Kartoffelwasser wegschütten und die am Boden übrig gebliebene Stärke dazugeben. Ziehen lassen.

Anschließend nochmals durcharbeiten und in tiefem Fett kleine Plätzchen goldgelb ausbacken.

**Für die Blutwurst:**

Während die Kartoffelmasse noch zieht, den Zucker hellbraun karamellisieren und den Apfel in feine Würfel schneiden. Anschließend in dem karamellisierten Zucker anschwitzen. Die fein geschnittenen Schalotte hinzugeben und mit Balsamico ablöschen. Anschließend die in Stücke geschnittene Blutwurst darin schmelzen und vor dem Servieren mit gehacktem Majoran abschmecken.

Ist die Blutwurst sehr salzig, einfach etwas mehr Apfel hinein reiben.

**Für den Spitzkohl:**

Den Spitzkohl in feine Julienne schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mit Salz und Muskat würzen und mit Sahnemeerrettich und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.

**Für die Trüffelsoße:**

Den Trüffel fein hacken und in Nussbutter anschwitzen. Mit Portwein und Trüffelsaft ablöschen, den Kalbsjus hinzugeben und einköcheln.

Die Kartoffelplätzchen nach dem ausbacken entfetten und die geschmolzene Blutwurst darauf anrichten. Mit Spitzkohl umlegen und mit Trüffeljus umgießen.

Mario Kotaska am 25. November 2017

# Sauerampfer-Suppe mit gebratenem Kaninchen

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

50 g Sauerampfer	4 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
6 cl Weißwein	300 ml Geflügelfond	50 ml Sahne
1 Zitrone (Abrieb)	Butter, Zucker	
Salz	Pfeffer	

**Für das Kaninchen:**

2 Kaninchenrückenfilets à 60 g	2 Sch. Parmaschinken	50 g Butter
Olivöl	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

**Für die Suppe:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, und darin Schalotten und Knoblauch hellbraun anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren lassen. Mit Geflügelfond auffüllen und nochmal leicht einreduzieren. Sauerampfer abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Mit Butter und Sahne hinzugeben und pürieren. Schale einer Zitrone abreiben. Mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für das Kaninchen:**

Kaninchen mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit Parmaschinken ummanteln. Butter in einem Topf erhitzen und aufschäumen lassen.

Olivöl in einer Pfanne erhitzen und Kaninchenfilets mit aufgeschäumter Butter und Rosmarin am Zweig glasig braten.

Das Fleisch tranchieren.

Sauerampfersüppchen mit gebratenem Kaninchen auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 05. Mai 2017

## Seeteufel im Kichererbsen-Mantel

### Für 2 Personen

150 g Seeteufelfilet	1/2 rote Paprika	2 große, fleischige Tomaten
1/2 Knoblauchzehe	1 Stange Frühlingslauch	100 g Kichererbsenmehl
kalt Mineralwasser	1/2 Bund Koriander	1/2 TL Ras-el-Hanout
Curry	gemahlener Kreuzkümmel	Muskatnuss
1 Prise Zucker	Öl	Olivenöl
weißer Balsamico-Essig	Salz	Pfeffer
Koriander		

Das Seeteufelfilet in 1,5 Zentimeter dicke Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Aus dem Kichererbsenmehl, der fein gewürfelte rote Paprika, gehacktem Koriander, dem Ras-el-Hanout und etwas Curry mit kaltem Mineralwasser einen Ausbackteig anrühren. Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und dem Zucker abschmecken. Die mehlierten Seeteufelmedaillons mit einem Spieß durch den Teig ziehen und in 170°C Grad heißem Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten.

Die Tomaten vom Strunk befreien und auf der anderen Seite kreuzförmig einritzen. In kochendem Wasser kurz brühen, sofort in Eiswasser abschrecken und enthäuten und entkernen. Anschließend in kleine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Den Frühlingslauch und den Knoblauch hauchdünn schneiden und unterheben.

Einen kleinen Teil davon in Olivenöl anschwitzen und mit weißem Balsamico-Essig einköcheln. Vor dem Servieren den Rest unterziehen und nachschmecken.

Zum Anrichten die gekochten Tomaten in einen tiefen Teller geben, den Seeteufel darauf legen und alles nach Belieben mit Koriander oder Shisokresse garnieren.

Mario Kotaska am 21. April 2015

# Tomaten-Brotsalat mit Garnelen und Basilikum-Pesto

## Für zwei Personen

### Für den Tomaten-Brotsalat:

4 Scheiben altes Baguette	4 vollreife Tomaten	2 rote Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	50 ml dunkler Balsamico	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Garnelen:

8 Garnelen, küchenfertig	Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------	----------	---------------

### Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe	20 g Pinienkerne	20 g Parmesan
1 Bund Basilikum	100 ml Olivenöl	

### Für die Garnitur:

2 Basilikumzweige

### Für den Tomaten-Brotsalat:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Baguette in Scheiben schneiden, grob würfeln und für 15 Minuten im Ofen rösten. Tomaten mit einem Kreuz einritzen. Wasser in einem Topf erhitzen und Tomaten in das siedende Wasser geben, bis sich die Schale löst. Tomaten herausnehmen, kalt abschrecken und Schale vollständig abziehen. Tomaten vierteln. Zwiebeln abziehen, fein schneiden und unter die Tomaten heben. Knoblauch abziehen, pressen, zu den Tomaten geben und alles zusammen mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen. Unmittelbar vor dem Servieren geröstetes Brot unterheben und mit Olivenöl und Balsamico abschmecken.

### Für die Garnelen:

Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Schmetterlingsschnitt einschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Pesto:

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und Parmesan reiben. Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Basilikum mit Olivenöl mit einem Mixstab fein pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Tomaten-Brot-Salat mit gebratenen Garnelen auf Tellern anrichten, mit Pesto beträufeln, mit Basilikum garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 04. August 2017

## Zweierlei Tatar mit 'Rievkooche'

### Für zwei Personen

#### Für das Rinder-Tatar:

50 g Rinderfilet	1 TL Kapern	1 Sardelle
$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 TL Petersilie	$\frac{1}{4}$ TL grober Senf
$\frac{1}{4}$ TL Ketchup	1 Schuss Cognac	kaltgepresstes Olivenöl
Salz	Pfeffer	

#### Für das Lachs-Tatar:

50 g Lachsfilet	$\frac{1}{2}$ Schalotte	3 Zweige Dill
1 Limette, Saft, Schale	1 TL Crème-fraiche	kalt gepresstes Olivenöl

#### Für die Kartoffeln:

4 mehlig. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Haferflocken
50 ml Sonnenblumenöl	30 g Crème-fraiche	4 Zweige Frisee
1 Blatt Radicchio	10 Zweige Ruccola	1 Muskatnuss
150 ml Olivenöl	Salz	

#### Für das Rinder-Tatar:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Rinderfilet fein würfeln und mit Kapern, Sardellen, Schalotte, Petersilie, Senf, Ketchup, Cognac und Olivenöl vermengen. Würzen und im Kühlschrank kalt aufbewahren.

#### Für das Lachs-Tatar:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Dill abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Limette auspressen und die Schale abreiben. Lachsfilet fein würfeln und mit der Schalotte, Dill, Saft und Abrieb der Limette, Crème Fraiche und Olivenöl vermengen. Anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

#### Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend fein reiben und mit Salz und Muskat marinieren. Nun ausdrücken (den Saft aufheben) und mit Ei und Haferflocken vermengen. Den aufgefangenen Saft mit einem schnellen Schwung wegleeren und die sich auf dem Schüsselboden gebildete Stärke unter die Masse arbeiten. In Sonnenblumenöl in einer Pfanne schöne Rievkooche goldgelb ausbacken und anschließend auf einem Küchenpapier entfetten. Salate abbrausen und trocken wedeln. Mit Olivenöl beträufeln.

Tatar dekorativ auf den Rievkooche anrichten und mit Crème Fraiche garnieren. Mit einigen marinierten Salatblättern umlegen.

Mario Kotaska am 24. Februar 2017



**Wild**

## Baeckeoffe mit Taube, Morcheln und Spargel

**Für 4 Personen**

**Teig:**

300 g Mehl	200 g Butter	50 g Zucker
50 g Salz	1 Ei	

**Baeckeoffe:**

12 Drillingskartoffeln, klein	200 g Bohnen, dick, grün	8 Karotten, jung, dünn
4 Stangen Frühlingslauch	4 Stangen Spargel, grün	4 Stangen Spargel, weiß
8 Bresse-Taubenbrüste, groß	100 ml Geflügelfond	4 Schalotten
200 g Spitzmorcheln	50 ml Sherry, trocken	100 ml Taubenjus
5 g Quatre Épices	1 Ei	Muskatnuss
Zucker	Butter	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Teig:

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Eigelb einen Mürbteig (zum verschließen der Form) in der Küchenmaschine herstellen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Baeckeoffe:

Die Kartoffeln tournieren. Die Bohnen, die Karotten, den Frühlingslauch und beide Spargelsorten putzen und zurechtschneiden. Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz anbraten. Kaltstellen und den Bratensatz mit Geflügelfond ablöschen. Darin das geputzte Gemüse kurz blanchieren und die Kartoffeln bissfest kochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Morcheln putzen, waschen und in etwas gebräunter Butter mit den Schalottenwürfelchen anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Mit Quatre Épices, Muskatnuss und Zucker würzen. Anschließend alles zusammen in einen Römertopf geben. Die Taubenbrüste obendrauf legen und mit Taubenjus angießen. Den Deckel mit dem Mürbteig verschließen, mit Eistreiche einpinseln und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten garen. Aus dem Topf servieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2011

## Crepinette von Taube und Wachtel mit Trüffeljus

### Für 4 Personen

2 Étouffée-Tauben, ganz	2 Wachteln, ganz	200 ml Sahne
1 kg Schweinenetz	30 g Trüffel, schwarz	300 g Petersilienwurzeln
2 Schalotten	1 Bund Blattpetersilie	200 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	50 g Crème-fraîche	2 Kartoffeln, groß, mehlig
4 Scheiben Toastbrot	100 ml Sonnenblumenöl	20 g Butter
4 Zehen Knoblauch	100 g Blutwurst	0,5 Bund Majoran
2 g Molé-Gewürzmischung	1 EL Honig	100 ml Portwein, rot
300 g Blutwurst	2 Schalotten, länglich	Kerbel
Pfeffer	Muskatnuss	Olivenöl
Butter	Zucker	Salz

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Wachteln und Tauben auslösen und die Haut entfernen. Aus den Taubenkeulen den Unterschenkel entfernen. Aus den Wachtelkeulen (ohne Knochen) mit Sahne in einem Mixer eine Farce herstellen. Die Taubenkeulen, -brüste und Wachtelbrüste leicht plattieren, würzen und mit Farce einstreichen. Mit gehobeltem Trüffel belegen, zusammenklappen, in ausgedrücktem Schweinenetz einpacken, anbraten und im vorgeheizten Backofen rosa garen. Die Karkassen anbraten und zusammen mit Portwein zu einer Jus kochen. Mit gewürfeltem Trüffel zur Trüffeljus fertig kochen. Die Petersilienwurzeln und Schalotten schälen und mit Geflügelfond im Schnellkochtopf weich kochen, passieren und (ohne Fond) mit Sahne, Crème-fraîche und Blattpetersilie zu einem Püree verarbeiten. Die Kartoffeln dünn hobeln und in Mini-Streifen schneiden. In der Friteuse goldgelb backen und entfetten. Das Toastbrot in rechteckige Stücke schneiden und in Sonnenblumenöl mit etwas Butter goldgelb braten. Ebenfalls entfetten. Für den Belag die Blutwurst mit Schalottenwürfeln schmelzen lassen. Taubenleber und -herzen kurz anbraten, kleinschneiden und alles zusammen vermengen. Mit Majoran, Honig und Molé abschmecken und auf den Crôuton streichen. Petersilienpüree abnocken und mit den Kartoffelstäbchen ausdekorieren. Die Crepinette auftranchieren, mit Crôuton anrichten und mit Trüffeljus nappieren. Mit Kerbel ausgarnieren.

Mario Kotaska am 04. November 2011

# Gebratenes Hirsch-Filet mit Pfifferlingen, Römer-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Hirschfilet:

2 Hirschfilets á 160 g                      6 Wacholderbeeren      50 g Butter  
2 Zweige Thymian

### Für die Pfifferlinge:

1 Schalotte                                      ½ Bund Schnittlauch      120 g kleine Pfifferlinge  
Rapsöl

### Für die Kartoffelwürfel:

2 große mehligk. Kartoffeln              Butterschmalz              Salz  
schwarzer Pfeffer

### Für den geschmorten Römersalat:

2 cl Champagneressig                      50 ml Geflügelfond      1 Prise Zucker  
2 Blätter Liebstöckel                      1 Zitrone                      2 Köpfe Mini Römersalat  
50 g Crème-fraîche                          Muskatnuss

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Nussbutter einen Topf auf mittlerer Temperatur erhitzen. Die Butter zugeben, langsam schmelzen und einmal aufschäumen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Butter nur noch leise köcheln lassen. Nach einiger Zeit bildet sich an der Oberfläche ein weißlicher Schaum. Diesen Schaum immer wieder mit einem Schaumlöffel vorsichtig abschöpfen, bis sich kein Schaum mehr bildet. Ist die Nussbutter schön klar und hat eine dunkelgelbe Farbe angenommen, den Topf von der Herdplatte ziehen und für etwa fünf Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit ein Feinsieb mit einem Passiertuch auslegen. Die abgekühlte Nussbutter durch das Feinsieb filtern. Die Wacholderbeeren mit dem Messer andrücken und mit dem Thymian in die Nussbutter geben.

Die Hirschfilets würzen und in der Nussbutter von allen Seiten anbraten. Anschließend in den Ofen geben und rosa garen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend die Kartoffeln schälen und zu Pommes Carrées verarbeiten. Hierfür die Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren, abtropfen und in Butterschmalz goldgelb nachbraten. Im Anschluss die Würfel entfetten und salzen.

Für den geschmorten Römersalat einen hellen Karamell kochen. Dafür einen Topf erhitzen und den Zucker hinein geben. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren mit einem Holzlöffel langsam schmelzen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, damit der Karamell nicht nachbräunt. Anschließend mit Champagneressig und Geflügelfond auffüllen. Den Römersalat kurz darin garen und mit Liebstöckel, etwas Zitronenabrieb und Crème fraîche eine Art blättriges Rahmgemüse herstellen. Anschließend mit Muskatnuss dezent abschmecken.

Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Den Schnittlauch, waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Pfifferlinge putzen und in Rapsöl scharf anbraten. Anschließend die Schalottenwürfel und einen Esslöffel Schnittlauchröllchen zu den Pfifferlingen geben und durchschwenken.

Zum Anrichten das Hirschfilet tranchieren, auf dem Römersalat anrichten und die Pfifferlinge dazugeben. Mit Kartoffelwürfeln garnieren, der Nussbutter beträufeln und anschließend servieren.

Mario Kotaska am 31. Juli 2015

## Geröstete Taube mit Erbsen und Kresse

### Für vier Personen

#### Taube:

4 Tauben                      Olivenöl                      Pfeffer  
Salz

#### Erbsenpüree:

5 Schalotten                      200 g Erbsen, TK                      1 Kartoffel, mehlig  
50 g Butter                      500 ml Geflügelfond                      150 g Crème-fraîche  
4 Blatt Minze                      Muskatnuss                      Meersalz  
Zucker

#### Morcheln:

150 g Morcheln                      50 ml Sherry, trocken                      0,5 Bund Blattpetersilie  
Nussbutter

#### Croûtons:

4 Scheiben Toastbrot                      5 g Quatre Épices

#### Anrichten:

2 Schalen Affilakresse

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Taube:

Zuerst die Tauben auslösen und die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen. In Olivenöl anbraten und im vorgeheizten Backofen schwebend rosa garen.

Erbsenpüree:

Schalotten, Erbsen und Kartoffel ohne Farbe in Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond bedecken und im Schnellkochtopf weich kochen. Auf ein Sieb gießen und mit Crème-fraîche und Minze im Standmixer pürieren. Mit etwas Muskatnuss, Meersalz und Zucker abschmecken.

Morcheln:

Die Morcheln in Nussbutter anschwitzen, mit Sherry ablöschen und mit gehackter Petersilie verfeinern.

Croûtons:

Das Toastbrot in Streifen schneiden, zu Croutons rösten und mit Quatre Épices würzen.

Anrichten:

Die Taubenbrüste auffranchieren, auf dem Erbsenpüree anrichten und mit Morcheln umlegen. Affilakresse und Croûtons dazwischen stecken.

Mario Kotaska am 30. März 2012

# Maibock mit Kartoffel-Kruste, Spargel-Gulasch, Schalotten

**Für zwei Personen**

**Für den Maibock:**

2 Medaillons vom Maibockrücken	2 große mehligere Kartoffeln	1 Ei
2 Zweige Thymian	5 Wacholderbeeren	Sonnenblumenöl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für das Spargelgulasch:**

8 dicke Stangen Spargel	100 ml Wildfond	1 Schalotte
1 Zitrone	20 g Butter	1 EL Paprikamark
1 EL Paprikapulver	1 Zweig Majoran	1 Msp. Kümmel
1 Prise Zucker	Salz	

**Für die Balsamico-Schalotten:**

6 Schalotten	100 ml Portwein, rot	150 ml Balsamico, dunkel
2 Zweige Thymian	10 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
30 g kalte Butter	2 EL Zucker	10 ml Olivenöl

**Für den Maibock mit Kartoffelkruste:**

Kartoffeln schälen und waschen und dünn reiben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Anschließend durch ein sauberes Geschirrtuch ausdrücken. Das Ei trennen und das Eiweiß verquirlen. Eiweiß und geriebene Kartoffeln in einer Schüssel vermengen. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Den Maibockrücken waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls von Sehnen und Fasern befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffelmasse einseitig dünn auf dem Medaillon verteilen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und den Maibock zunächst von der Fleischseite, anschließend von der Kartoffelseite für ca. 2 Minuten goldgelb und kross anbraten. Das Fleisch nach erneutem Wenden in eine ofenfeste Form geben. Den Kerntemperaturmesser anbringen. Wacholderbeeren und Thymian dazu geben und das Fleisch im Ofen auf 56°C Kerntemperatur rosa garen.

**Für das Spargelgulasch:**

Den Spargel gründlich schälen, die holzigen Enden abschneiden. Spargel in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und sehr fein würfeln. In einer Pfanne den Spargel mit den Schalottenwürfeln und der Butter anschwitzen.

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kümmel ebenfalls hacken. Paprikamark, Paprikapulver, Kümmel, Zitronenabrieb und Majoran zum Spargel geben, mit Wildfond ablöschen. Mit Salz und Zucker abschmecken und Spargel im Sud weich schmoren.

**Für die Balsamico-Schalotten:**

Die Schalotten abziehen und im Ganzen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Mit Portwein und Balsamico ablöschen.

Den Thymian abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Thymian zusammen mit den Wacholderbeeren und den Lorbeerblättern in den Sud geben und bissfest (je nach Größe) köcheln lassen. Die Gewürze aus dem Sud holen und mit kalter Butter abbinden.

Maibock mit Kartoffelkruste, Spargelgulasch und Balsamico-Schalotten auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. Juni 2018

# Maibock-Filets mit Sauce béarnaise, Spargel, Drillinge

## Für zwei Personen

### Für die Maibockfilets:

4 Maibockfilets, à 80 g	2 Zweige Thymian	10 Wacholderbeeren
1 Nelke	Sonnenblumenöl	Butter, Salz, Pfeffer

### Für das Sauce béarnaise:

1 kleine Schalotte	1 Bio-Zitrone	2 Eier
150 g Butter	60 ml trockener Weißwein	1 Schuss Weißweinessig
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	1 Nelke
5 schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel	6 Stangen grüner Spargel	1 Ei
20 g Mehl	40 g Panko-Mehl	40 g Butter
20 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Drillinge:

6 Drillinge	1 Lorbeerblatt	1 TL Kümmelsamen
-------------	----------------	------------------

Für den Spargel einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Drillinge ebenfalls einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für das Fleisch Maibockfilets kalt abspülen und trockentupfen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Aus Thymianblättern, Nelke, Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren eine Art Beize herstellen und Maibockfilets damit einreiben. Bei 80 Grad Grad auf einem Gitter circa 25 Minuten „rückwärts“ garen. Sonnenblumenöl und Butter erhitzen und Fleisch darin vor dem Servieren kurz anbraten.

Für die Sauce Béarnaise Schalotte abziehen und klein schneiden. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Teil der Kräuter beiseite stellen. Zitrone halbieren und Saft pressen. Weißwein, Weißweinessig, Zitronensaft, Nelke, Kerbel, Estragon, Lorbeer, Pfefferkörner und Schalotte zusammen in einen Topf geben und reduzieren. Reduktion durch ein Sieb passieren. Eier trennen und Eigelb über einem Wasserbad in die Reduktion geben und schaumig schlagen. Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun ist. Braune Butter nach und nach ebenfalls in die Reduktion einrühren. Mit den beiseite gestellten Kräutern verfeinern und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel weißen Spargel schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel. Beide Sorten in Salzwasser mit etwas Zucker bissfest garen, dann Wasser abschütten. Hälfte des Spargels in mundgerechte Stücke schneiden. Mehl und Panko-Mehl jeweils in einen tiefen Teller geben. Ei trennen und verquirlen. Spargelstücke erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in Panko-Mehl wenden. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl und etwas Butter goldgelb ausbacken und abtropfen lassen. Restliche Butter zerlassen, beiseite gestellten Spargel darin glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeln Drillinge waschen und mit Schale in Salzwasser zusammen mit Kümmel und Lorbeer gar kochen. Abschütten und wahlweise halbiert, im Ganzen oder angebraten servieren. Maibockfilets mit Sauce Béarnaise, Drillingen und Zweierlei vom Spargel anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2016

## Reh-Medaillons, Zimt, Rosenkohl-Pralinen, Sellerie-Püree

### Für zwei Personen

#### Für das Reh:

4 Rehrückenmedaillons à 60 g	100 ml Wildfond	50 ml Madeira
2 Zimtstangen	1 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren	1 TL Speisestärke	20 g kalte Butter
3 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

#### Für die Pralinen:

200 g Rosenkohl	50 g Panko	20 g Macadamianüsse
20 g Walnüsse	10 g Rosinen	2 EL Mehl
1 Ei	3 EL Sonnenblumenöl	1 L Frittieröl

#### Für das Püree:

200 g Knollensellerie	1 mehliges Kartoffel	1 Birne
1 Orange, davon den Abrieb	250 ml Gemüsefond	75 g Crème Fraîche
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für das Fleisch die Rehmedaillons waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, Medaillons in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl mit angedrückten Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian und Zimtstangen anbraten und anschließend im Ofen auf dem Gitter rosa garen.

Für eine Sauce den Bratensatz mit Madeira ablöschen und stark reduzieren. Wildfond angießen, abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren. Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce ggf. etwas abbinden.

Für das Püree Sellerie und Kartoffeln schälen, fein würfeln und zusammen in Gemüsefond ca. 15 Minuten weichköcheln lassen. Birne schälen, entkernten und vierteln. Sellerie, Kartoffeln und Birne mit Crème Fraîche und in einem Standmixer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Muskatnuss und Abrieb der Orange abschmecken.

Für die Pralinen Rosenkohl waschen, putzen, in einem Topf mit Salzwasser circa sieben Minuten bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen.

Panko in der Moulinette mit Walnüssen und Macadamianüssen fein zerkleinern. Rosinen dazugeben und kurz mitlaufen lassen. Rosenkohl durch eine Panierstraße aus Mehl, verquirltes Ei und Nuss-mie-de-pain wälzen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Selleriepüree als Strich auf Tellern anrichten, Rosenkohl-Pralinen daneben platzieren und die Medaillons mit der Gewürzsauce darauf drapieren und servieren.

Mario Kotaska am 30. Dezember 2016

## Reh-Medaillons, Zwetschgen-Chutney, Spitzkohl, Plätzchen

### Für zwei Personen

#### Für die Rehmedaillons:

4 Rehmedaillons, à 60 g	100 g Butter	4 Wacholderbeeren
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	1 Nelke
1 Orange	Öl	Salz, Pfeffer

#### Für das Chutney:

150 g Zwetschgen	1 Limette	1 Orange
50 g Walnüsse	100 g brauner Zucker	10 g Ingwer
1 TL Senfkörner	50 ml Portwein	50 ml dunkler Balsamicoessig
Salz	Pfeffer	

#### Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl	2 Scheiben Bacon	2 Zweige Majoran
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

#### Für die Plätzchen:

100 g mehlig. Kartoffeln	3 Rosmarinzweige	75 g Quark, 20%
2 Eier	1 TL Backpulver	50 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Butterschmalz

**Für die Rehmedaillons:** Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Orangenschalenabrieb in Zesten abreißen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 2 EL Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in der Pfanne die Butter zusammen mit den Gewürzen, Kräutern und etwas Orangenschalenabrieb bräunen lassen. Rehmedaillons in die Pfanne zurücklegen und komplett bedeckt im Ofen rosa zu Ende garen.

**Für das Chutney:** Zwetschgen eventuell auftauen lassen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und dann die Hälften vierteln. Limette halbieren und den Saft auspressen. Orangenschalenabrieb in Zesten abreißen. Ingwer schälen und fein reiben. Walnüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Zwetschgen zugeben, kurz darin schwenken. Limettensaft, Ingwer, Senfkörner, Portwein und Balsamico zugeben und ca. 4 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Die gehackten Walnüsse zum Schluss unterheben. Nach Bedarf Orangenschalenabrieb einarbeiten.

**Für den Spitzkohl:** Den Spitzkohl waschen, Strunk herausschneiden und den Kohl klein schneiden, Bacon in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Den geschnittenen Spitzkohl zum Speck hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne aufgießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln, 3 Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, mit den übrigen den Kohl abschmecken.

**Für die Plätzchen:** Kartoffeln schälen, in kochendem Salzwasser gar kochen. Abschütten und sehr gut ausdampfen lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und hacken. Zusammen mit Quark, Eiern, Backpulver, Mehl, Salz und Muskatnuss zu den gequetschten Kartoffeln geben und gut miteinander vermischen. In Butterschmalz portionsweise von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier ausfetten lassen. In Nussbutter gegarte Rehmedaillons mit Zwetschgenchutney, Spitzkohl und Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten, mit Majoran garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 15. September 2017



# Wurst-Schinken

## Blutwurst-Bratkartoffeln mit Spiegelei

### Für zwei Personen

300 g festk. Kartoffeln	200 g franz. Blutwurst	1 rote Zwiebel, geschnitten
1 Bund Frühlingslauch, geschnitten	6 Wachteleier, schon geöffnet	Schnittlauch, geschnitten
Muskatnuss	Sonnenblumenöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen. In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und fein würfeln. Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Blutwurst in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, gut abtropfen und in dünne Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl von allen Seiten goldgelb anbraten. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier entfetten. Rote Zwiebelwürfel in Butter ohne Farbe anschwitzen und in Würfel geschnittene Blutwurst hinzugeben. Schnittlauch und Frühlingslauch hinzugeben und alles in der Pfanne schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. In einer zweiten Pfanne die Wachteleier in Butter zu Spiegeleiern braten und auf den Blutwurstbratkartoffeln anrichten. Blutwurst-Bratkartoffeln mit Spiegelei in einer rustikalen Pfanne anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 16. März 2018

## Marokkanische Curry-Wurst

### Für zwei Personen

8 scharfe Hackfleisch-Bratwürste	4 große Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Bund Koriander	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Currypulver	6 cl Weißwein	Olivenöl, Salz
Zucker, Pfeffer		

Die Würste auf dem Gasgrill grillen. Für die Currysauce die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Anschließend die Zwiebelwürfel in Olivenöl anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Danach sofort die gewürfelten Tomaten dazugeben. Mit Currypulver abstäuben und mit Weißwein ablöschen. Die Sauce leicht einköcheln lassen und mit Salz, wenig Pfeffer, Kreuzkümmel und Currypulver nachschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren mit gehacktem Koriander verfeinern.

Mario Kotaska am 21. Juli 2014

# Marokkanische Wurst-Pfanne mit Merquez, Couscous, Bohnen

**Für zwei Personen**

**Für die Wurstpfanne:**

100 g Couscous	4 kleine Merquez	150 g grüne Bohnen
150 g Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Paprika	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 EL Harissapaste	2 EL Olivenöl	

Einen Topf mit wenig Wasser erhitzen und die Bohnen kurz blanchieren. Das Bohnenwasser aufbewahren.

Danach den Couscous ansetzen. Hierfür eine rote Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Paprika schälen und würfeln. In einem EL Olivenöl anschwitzen. Couscous anschließend dazugeben.

150 ml Bohnenwasser über den Couscous gießen und ausquellen lassen.

Couscous mit Harissapaste würzen. Petersilie hacken und unterrühren. Etwas Zitronenabrieb dazugeben.

Eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen. Die Kirschtomaten halbieren. Merquez schneiden und mit den Tomaten in die Pfanne geben. Mit geschlossenem Deckel circa 5 Minuten schmoren lassen. Anschließend die blanchierten Bohnen unterheben. Alles zusammen mit mittig angerichtetem Couscous anrichten.

Wer es nicht so salzig mag, kann beim Couscous durchaus auf das Bohnenwasser verzichten.? Ebenso gut kann heißes Wasser verwendet werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 14. September 2018

# Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerl

**Für 4 Personen**

**Knödel:**

250 g Laugenbrötchen	1 Zwiebel	180 g Gruyère
125 ml Milch	50 g Weichweizengrieß	80 g Schinken-Nuggetz
10 g Butter	0,5 Bund Blattpetersilie	2 Eier
3 l Rinderbouillon	2 Lorbeerblätter	Pfeffer
Muskatnuss	Salz	

**Krautfleckerl:**

1 Zitrone, unbehandelt	150 g Kochschinken	2 Köpfe Spitzkohl (600 g)
40 g Butter	150 g Crème-fraîche	0,5 Bund Majoran
1 Stange Meerrettich, frisch		

Knödel:

Das Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrötchen und den Grieß schütten. Die Petersilie hacken. Anschließend Zwiebelwürfel und Schinken-Nuggetz in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfeln und Eier hinzugeben und ordentlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Tischtennis großen Knödeln abdrehen und in Rinderbouillon mit Lorbeerblättern und geschlossenem Deckel kochen.

Krautfleckerl:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Kochschinken in dünne Scheiben schneiden. Den Spitzkohl in gleichmäßige „Flecken“ zupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Bei geschlossenem Deckel dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème-fraîche, gehacktem Majoran, Zitronenabrieb und etwas frischem Meerrettich abschmecken. Die Knödel darauf anrichten.

Mario Kotaska am 27. Januar 2012

## Wikinger im Schwarzen- Meer mit Schinken

### Für 4 Personen

2 Zucchini, grün	2 Zucchini, gelb	4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Toastbrot	6 Strauchtomaten, groß	20 g Speck
2 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	50 ml Brühe ohne Glutamat
20 Champignons, braun	500 ml Sahne	30 g Tintenfischfarbe, schwarz
100 ml Sonnenblumenöl	70 ml Olivenöl	Schaschlikspieße
Salz	Pfeffer	Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die gelben und die grünen Zucchini am unteren Ende leicht begradigen, sodass sie stehen können. Mit einem kleinen Messer den oberen Teil herausschnitzen. Es soll die Form eines Bootes entstehen. Mit einem Kugelausstecher die Zucchini aushöhlen und den Stempel abschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit 50 Milliliter Olivenöl beträufeln und im Ofen weich schmoren. In der Zwischenzeit die Strauchtomaten klein schneiden, den Speck würfeln und zusammen mit den geschälten Schalotten, Knoblauch und Brühe oder Glutamat zu einem Sugo einkochen. Die Champignonköpfe in 20 Milliliter Olivenöl braten. Das Toastbrot in dünne Streifen schneiden und in Sonnenblumenöl knusprig ausbacken. Die Sahne einköcheln lassen und zwei Drittel davon mit Tintenfischfarbe schwarz einfärben. Den Rest der Sahne aufschäumen. Die schwarze Sahne in einen Teller gießen und mit der geschäumten weißen Sahne eine „Meeresbrandung“ formen. Den Tomatensugo in die ausgehöhlten Zucchini-schiffe verteilen und diese in das schwarze Meer setzen. Die Champignonköpfe als Wikinger in einer Reihe auf das Sugo setzen und mit Kochschinken und Schaschlikspieß ein Segel bauen. Die krossen Toastbrotstreifen als Ruder anlegen.

Mario Kotaska am 12. September 2008

# Index

- Ananas, 13  
Apfel, 11, 96  
Aubergine, 79  
Auflauf, 109  
Austern, 116, 117  
Avocado, 29, 116, 123
- Bäckchen, 64, 102  
Bananen, 14  
Blumenkohl, 21  
Blutwurst, 142  
Bohnen, 23, 109, 132, 143  
Brät, 66  
Bratapfel, 7  
Bratkartoffeln, 20, 37, 38, 142  
Bratwurst, 142, 143  
Bries, 64  
Brokkoli, 57  
Brot, 119, 128  
Butter, 104
- Ceviche, 28  
Chicoree, 81  
Chinakohl, 62  
Couscous, 143  
Crème, 9  
Curry, 70, 73  
Curry-Wurst, 142
- Doraden-Filet, 22, 23, 33
- Eier, 96, 97, 109, 110  
Eis, 11, 12, 17  
Enten-Brust, 50–54  
Entrecôte, 90  
Erbsen, 26, 47, 66, 79, 83, 127, 135  
Erdbeeren, 17
- Feld-Salat, 121  
Fenchel, 23, 27, 44  
Filet, 51, 64, 67, 91  
Fisch, 104, 106, 116, 121  
Fisch-Filet, 118, 129  
Fleisch, 66, 98, 121, 125  
Fleisch-Filet, 120, 129  
Forellen-Filet, 25  
Früchte, 9, 15
- Garnelen, 79, 81, 86, 122, 128  
Geflügel, 99, 106, 119, 126  
Grieß, 8, 9  
Gulasch, 136  
Gurke, 24, 26, 38, 46, 78, 97, 116, 121, 122
- Hähnchen, 57  
Hähnchen-Brust, 50  
Hühnchen, 50, 56  
Hühner-Brust, 50–54  
Himbeeren, 6, 8–10, 12, 15, 16  
Hirsch-Filet, 134  
Huhn, 56
- Jakobsmuscheln, 80, 82, 87, 116
- Käse, 98, 109–111, 118, 120, 124, 128  
Kürbis, 54, 70, 118  
Kabeljau, 121  
Kabeljau-Filet, 21, 24, 28, 29, 31, 32, 34, 43  
Karree, 72–75  
Kartoffeln, 2, 96, 106, 117, 121, 125, 129  
Knödel, 3, 144  
Kohlrabi, 32  
Kokos, 123  
Kräuter, 104  
Kraut, 48, 58, 144  
Kresse, 97  
Kuchen, 7, 14
- Lachs, 96  
Lachs-Filet, 26  
Lauch, 132  
Linsen, 50
- Möhren, 29, 42, 64, 67, 102, 132  
Makrele, 38  
Mandeln, 7–9, 11–13, 16, 17  
Mangold, 27  
Mascarpone, 11, 12, 17

Matjes, 37  
 Miesmuscheln, 83  
 Muscheln, 86  
  
 Nudeln, 35, 40, 45, 85, 98, 111  
  
 Obst, 116, 124, 125  
 Orangen, 6–8, 15, 17  
  
 Paprika, 78, 82–84, 122, 123, 127, 143  
 Perlhuhn-Brust, 55, 58–60  
 Pesto, 114  
 Pilze, 2, 44, 47, 53–55, 59, 60, 64, 67, 71, 75,  
     94, 99, 110, 132, 134, 135, 145  
 Polenta, 23  
  
 Quark, 12, 16  
  
 Räucherfisch, 20  
 Rücken, 71  
 Radicchio, 95, 121, 129  
 Radieschen, 20, 59, 97  
 Reh-Bock, 136, 137  
 Reh-Medaillon, 138, 139  
 Reis, 54, 55, 59  
 Rettich, 37, 48, 58, 102, 125, 144  
 Rhabarber, 12, 16  
 Riesen-Garnelen, 78  
 Rosenkohl, 41, 50, 138  
 Rotbarbe, 40  
 Rote-Bete, 97, 106  
 Rucola, 108, 118, 120, 124  
  
 Sabayon, 8  
 Sauerampfer, 26, 81, 122, 126  
 Sauerkraut, 36, 43  
 Schinken, 126, 144, 145  
 Schnitzel, 70  
 Schoko, 6, 15  
 Schoten, 47, 51, 83, 86  
 Schwarzwurzeln, 50  
 Schwein, 62  
 Seeteufel, 39, 41, 42  
 Seezunge, 27  
 Sellerie, 42, 80, 87, 91, 102, 120, 122, 138  
 Sommer, 98  
 Spaghetti, 111  
 Spanferkel, 102  
 Spargel, 40, 53, 55, 60, 84, 97, 99, 118, 132,  
     136, 137  
 Speck, 106, 117, 124, 144, 145  
 Spinat, 28, 59, 65, 90  
  
 Spitzkohl, 34, 48, 52, 58, 102, 125, 139, 144  
 Steinbutt, 44  
 Strudel, 6  
 Stubenküken, 57  
 Suppe, 119, 126  
  
 Törtchen, 13  
 Tatar, 129  
 Taube, 132, 133, 135  
 Tintenfische, 84  
 Toast, 119  
  
 Vanille-Soße, 7  
 Venusmuscheln, 85  
  
 Wachteln, 133  
 Waffeln, 11, 13  
 Wein, 104  
 Wild, 134, 138, 139  
 Wolfsbarsch, 35, 45  
 Wurst, 125  
  
 Zander-Filet, 36, 46–48  
 Ziegenkäse, 108  
 Zucchini, 145