

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juli 2018** ▪  
**Tagesmotto: „Dreierlei Fingerfood“ mit Mario Kotaska**



**Roman Kadletz**

**Drei Länder: Wan-tan-Nachos mit Chili-Mayonnaise & Spanische Kaltschale & Ziegenkäse-Feigen-Bruschetta**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Nachos:** Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1 Packung Wantan Blätter         | Öl in einen Topf geben und auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Wantan Quadrate in der Mitte durchschneiden, so dass es Dreiecke werden.                              |
| ½ Gurke                          | Danach portionsweise in dem Öl für ca. 20 bis 30 Sekunden frittieren und auf einem Papiertuch abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Furikake vermengen.    |
| ½ Avocado                        |   |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln         | Knusprige Wantans auf ein Backpapier geben, mit dem Mozzarella bestreuen und im Ofen überbacken.  |
| 200 g geriebenen Mozzarella      | Gurke und Avocado schälen, würfeln und den grünen Teil der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Mayo und die Sirachasauce vermengen und beiseite stellen. |
| 1 EL Sriracha Sauce              |   |
| 2 EL Japanische Sushi Mayonnaise |   |
| Erdnussöl, zum Frittieren        |   |
| 2 TL Furikakegewürz              |   |

**Für die Kaltschale:** Brötchen in Wasser einweichen. Knoblauch abziehen. Brötchen mit

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 100 g Mandeln (ohne Haut)        | Knoblauch, Mandeln, Olivenöl, Essig, Sherry, Trauben, Eiswürfeln, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben. Mit dem Pürierstab auf mixen bis die Suppe feincremig ist. Nach Bedarf Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und einem Schuss Sherry kräftig abschmecken. Durch ein Sieb passieren. Im Kühlschrank im Eiswasser gut durchkühlen lassen. |
| 1 Brötchen, vom Vortag           |  |
| 100 g Grüne Trauben, ohne Kerne  |  |
| 2 Knoblauchzehen                 |  |
| 1 EL Weißweinessig               |  |
| 1 Schuss Sherry Fino             |  |
| 3 EL Olivenöl                    |  |
| Eiswürfel                        |  |
| Salz, aus der Mühle              |  |
| Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |  |

- Für das Bruschetta:** Eine Grillpfanne auf den Herd erhitzen. Brotscheiben mit Olivenöl einpinseln und beidseitig in der Pfanne knusprig braten. Feige abbrausen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Kurz in der Pfanne erwärmen. Ziegenfrischkäse auf das Brot streichen und mit den Feigen und den Walnüssen dekorieren. Zum Schluss noch einen Teelöffel von dem Argavensirup darüber verteilen.
- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 1 Baguette            |  |
| 2 TL Ziegenfrischkäse |  |
| 1 Feige               |  |
| 20 g Walnüsse         |  |
| 1 TL Argavensirup     |  |
| Olivenöl, zum Braten  |  |

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Carmen Menz**

## **Jakobsmuscheln mit Peperoni & Datteln im Speckmantel & Teigtasche mit Hackfleisch**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Jakobsmuscheln:**

- 3 Jakobsmuscheln (ausgelöst)
- 2 Schalen von der Jakobsmuschel
- 1 Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Limette (1 EL Saft)
- 1 Zitrone
- 50 ml Olivenöl
- ½ Bund Glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle

Die Grillfunktion des Ofens auf 230 Grad vorheizen.

Peperoni putzen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und kleinhacken. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Eine Muschel abbrausen, trockentupfen und kleinschneiden. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch, Limettensaft und Salz vermengen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kleingehackten Zutaten vermengen und zusammenführen. Masse in einer leeren Muschelschale unter dem vorgeheizten Grill ca. 5 Minuten grillen. Die andere Jacobs Muschel in Öl von beiden Seiten leicht anbraten.

### **Für die Datteln im Speckmantel:**

- 6 entkernte getrocknete Datteln
- 6 dünne Scheiben durchwachsenen Speck
- 2 Salatblätter
- 1 Zitrone (2 EL Saft)
- 6 Zweige Rosmarin
- Rote Pfefferkörner, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Salatblätter und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die entkernten Datteln der Länge nach anschneiden, mit je 1 Scheibe durchwachsenen Speck fest umwickeln, mit einem Zweig Rosmarin und einem Zahnstocher feststecken. Datteln auf einem Backblech setzen und ca. 10 Minuten backen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Datteln mit Zitronensaft beträufeln und mit rotem Pfeffer leicht bestreuen und warm auf einem Salatblatt servieren.

### **Für Teigtasche mit Hackfleischfüllung:**

- 30 g Schweinehack
- 1 Blatt Blätterteig
- ½ Brötchen, vom Vortag
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei (Eigelb)
- 100 g Paniermehl
- 30 g Butterschmalz
- 30 g Butter
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Brötchen in Wasser einweichen. Schweinehack in eine Schüssel geben. Zwiebel, Brötchen, aufgeschlagenes Ei und Senf hinzugeben und miteinander vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Paniermehl dazugeben. Pfanne erhitzen und Butterschmalz hinzugeben. Hack kurz anbraten und beiseite stellen. Blätterteig ausstechen. Hack in die Mitte geben und zusammendrücken. Teigtaschen auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Eigelb/Wasser Teigtaschen bestreichen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

### **Für Garnitur:**

- ½ Bund glatte Petersilie
- 3 TL Butter

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Teigtaschen mit etwas Petersilie garnieren. Fingerfood mit zerlassener Butter beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sebastian Klein**

## **Dreierlei gefüllte Parmesankörbchen: Tomate-Mozzarella & Rucolasalat mit Parmaschinken & Räucherlachs-Feta-Röllchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Parmesankörbchen:** Den Ofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

175 g Parmesan am Stück  
Parmesan fein reiben. Je 4 Kreise mit ca. 9 cm Durchmesser auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche streuen. Im Backofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Sofort mit einem Pfannenwender vom Blech nehmen und auf umgestülpte Gläser mit ca. 5 cm Durchmesser legen. Mit einem Tuch leicht andrücken und auskühlen lassen.

**Für Tomate-Mozzarella:** Balsamico-Essig, eine Prise Salz, eine Prise Pfeffer, Zucker und Öl

80 g Kirschtomaten  
100 g Mini-Mozzarellakugeln  
2 EL heller Balsamico-Essig  
2 Stiele Basilikum  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
vermengen. Mozzarella abtropfen lassen. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Alles vermengen und in zwei Körbchen geben.

**Für den Rucolasalat:** Parmaschinken klein schneiden. Rucola waschen, trockenschleudern und

100 g Rucola  
4 Scheiben Parmaschinken  
1 EL heller Balsamico-Essig  
1 Zitrone (Abrieb & Saft)  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
mit Schinken, Öl, Essig, Salz und Pfeffer vermengen. Ein wenig Zitronenabrieb darunter mischen und den Saft einer Zitrone. Anschließend in zwei Körbe geben.

**Für die Röllchen:** Feta fein würfeln. Frischkäse, Feta und Olivenöl mit dem Schneebesen

4 Scheiben Räucherlachs  
100 g Feta  
100 g Doppelrahmfrischkäse  
2 Zweige Dill  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
eines Rührgerätes cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und dazu geben. Räucherlachs mit der Creme bestreichen und zusammen rollen. Anschließend in zwei Körbe geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Ebner

## Mozzarella-Speck-Pralinen & Tomaten-Schnittlauch-Bällchen mit Toastbrot & Lauch-Pfannkuchen mit Sauerrahm

Zutaten für zwei Personen

**Für die Pralinen:** Den Ofen auf 50 Grad Heißluft vorheizen.

4 dünne Scheiben Südtiroler Speck  
70 g Mozzarella  
1 TL Olivenöl

Mozzarella trocken tupfen und in insgesamt 4 Stücke schneiden. Diese mit Speck umwickeln und feststecken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mozzarella-Speck-Pralinen darin unter Wenden 2–3 Minuten braten.

**Für die Tomaten-Schnittlauch-Bällchen:**

150 g Quark (20 %)  
150 g Frischkäse  
1 ½ Zweige glatte Petersilie  
6 getrocknete Tomaten  
½ Bund Schnittlauch  
2 Scheiben Toastbrot  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Schüssel den Quark, Frischkäse, Salz und Pfeffer vermengen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Tomaten abbrausen, trockentupfen und feinhacken. Petersilie und Tomaten in die Quark-Masse rühren und mit den Händen kleine Bällchen daraus rollen. Zum Schluss die Bällchen in dem Schnittlauch wälzen. Toastbrot in einer Pfanne rösten, ausstechen und mit den Bällchen anrichten.

**Für die Lauch-Pfannkuchen:**

125 g Lauch  
2 Knoblauchzehen  
125 ml Milch  
125 g glattes Mehl  
1 Ei (M)  
2 EL glatte Petersilie  
250 g Sauerrahm  
½ Zitrone (Saft & Abrieb)  
½ Orange (Saft)  
1 EL mittelscharfen Senf  
1 EL Butter  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen, längs halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Lauch in einer Pfanne mit Butter anbraten, umfüllen und auskühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Milch und Mehl verrühren, Ei, Lauch und Petersilie untermischen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Teig mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Sauerrahm mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Orange und Zitrone auspressen, Saft auffangen, zum Sauerrahm geben und gut vermengen. Etwas Zitronenabrieb darüber verteilen. Öl erhitzen, einen Teil der Masse als Häufchen in die Pfanne setzen und bei schwacher Hitze braten. Pfannkuchen im Ofen warm stellen und mit Sauerrahm anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.