

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2021** ▪  
**Finale mit Johann Lafer**



**Finalgericht**

**Mohnschmarren mit Heidelbeeren und Mandel-Zabaione**

**Zutaten für vier Personen**

**Für den Mohn-Schmarren mit**

**Heidelbeeren:**

- 4 Eier, Größe M
- 125 ml Milch
- 120 g Mehl
- 1 Orange
- 50 g gemahlener Mohn
- 3 cl weißer Rum
- 1 El saure Sahne
- 300 g frische Heidelbeeren, alternativ TK-Beeren
- 100 ml Holundersaft, alternativ Heidelbeersaft
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 2 EL flüssiger Honig
- 50 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- 1 TL Speisestärke
- 100 g Zucker
- Puderzucker, zum Bestreuen
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Saft einer Orange mit dem Rum mischen und den Mohn darin einweichen. Eier trennen. Eigelbe in eine große Schüssel geben. Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen.

Für den Teig Milch und Eigelbe mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl, 50 g Zucker und saure Sahne dazugeben, alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Mohn unterheben.

Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben.

Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und den Schmarren 10-15 Minuten bei 160 Grad fertigbacken.

Honig in einer Pfanne schmelzen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Heidelbeeren mit Holundersaft, Vanillemark und Zimtstange zum Honig geben und alles aufkochen. 2-3 Minuten köcheln lassen und mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden, so dass eine Art Kompott entsteht.

Den Mohnschmarren aus dem Ofen nehmen, mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. Butterflocken und die übrigen 50 g Zucker darüber verteilen und den Schmarren darin karamellisieren. Zum Schluss Puderzucker darüber streuen und die Heidelbeeren um den Schmarren verteilen.

**Für die Mandel-Zabaione:**

- 80 g Mandelblättchen
- 80 g Milch
- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 2 TL Mandellikör

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett oder im Ofen hellbraun rösten und mit Milch aufkochen lassen. Danach 30 Minuten ziehen lassen. (Dies wurde bereits vor der Sendung vorbereitet).

Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Mit Zucker in eine große Schlagschüssel geben. Die warme Mandelmilch durch ein Sieb hinzugeben und verrühren.

Die Schüssel auf das leicht siedende Wasserbad stellen und die Eimischung dickschaumig aufschlagen.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und 2 Minuten weiterschlagen, damit die Masse die ideale Bindung bekommt. Zum Schluss Mandellikör unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Thorsten:** *Die Zutaten hat Thorsten nicht verwendet.  
Brauner Rum und Zitrone*

**Zusatzzutaten von Michael:** *Michael hat die Zitronenschale abgerieben und den Saft aufgefangen.  
Brauner Zucker und Zitrone Den Zitronensaft und Abrieb gab er in das Heidelbeerkompott.  
Er hat außerdem braunen Zucker mit dem Basic Salz und dem Honig aus dem Rezept karamellisiert und ebenfalls zum Heidelbeerkompott gegeben.*



## Zusatzgericht

### Kartoffel-Speck-Schmarren mit Zitronen-Sahne

#### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Kartoffel-Speck-Schmarren:

200 g festkochende Kartoffeln, gekocht  
 100 g durchwachsener Speck  
 1 Stange Lauch  
 ½ Bund Schnittlauch  
 1 Zitrone  
 4 Eier, Größe M  
 125 ml Milch  
 120 g Mehl  
 1 El saure Sahne  
 30 g Butterschmalz  
 50 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln am Vortag als Pellkartoffeln kochen und in der Schale auskühlen lassen. Dann schälen. Speck fein würfeln. Lauch putzen, waschen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Lauch- und Speckwürfel darin goldbraun anbraten, mit Muskat abschmecken und herausnehmen. Eier trennen. Eiweiß und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.

Milch, Mehl, saure Sahne und Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.

Butter in einer ofenfesten beschichteten Pfanne verteilen, erhitzen und den Teig hineingießen. Eine vorgekochte Kartoffel auf den Teig reiben. Speckmischung darüber verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und den Schmarren 10-15 Minuten bei 180 Grad fertigbacken. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und wieder auf den Herd stellen. Mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen.

Butterflocken darüber verteilen und den Schmarren darin schwenken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Schmarren damit bestreuen.

#### Für das Topping:

2 Scheiben Speck  
 1 EL Butterschmalz  
 1 Zweig Thymian  
 Chiliflocken, aus der Mühle

Für das Topping noch ein paar übrige Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden und etwas Speck würfeln. Zusammen in Butterschmalz braten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und in die Pfanne dazugeben. Alles mit Chiliflocken abschmecken und das Topping auf dem Schmarren verteilen.

#### Für die Zitronen-Sahne:

1 Zitrone  
 50 g Joghurt, alternativ saure Sahne  
 1 EL Meerrettich aus dem Glas  
 Chiliflocken, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Mit Joghurt Meerrettich, Chili, Salz und Pfeffer verrühren und zum Schmarren servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.