

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2017 ▪**  
**Jahresfinale: "Mein Siegergericht" mit Johann Lafer**



**Thomas Klose**

**Steinbuttfilet mit Linsen-Aal-Sauerkraut im Papadam-Körbchen, Kalbsjus und Buttermilch-Wacholder-Eis**

**Zutaten für vier Personen**

**Für den Steinbutt:**

- 2 Steinbuttfilets ohne Haut à 600 g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 3 EL Butterschmalz, zum Anbraten

Das Steinbuttfilet waschen, trockentupfen und in etwa 3 cm dicke Stücke schneiden

Butterschmalz in einer Pfanne aufschäumen und den Fisch darin etwa 2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Knoblauch andrücken und mit dem Thymian in die Pfanne geben. Etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze fertig garen.

**Für das Sauerkraut:**

- 500 g Sauerkraut
- 200 g Puy-Linsen
- 2 Zwiebeln
- 350 ml Champagner
- 300 g Sahne
- ½ TL Kümmel
- 10 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 100 g Butter
- 150 g Gänseschmalz

Die Linsen in einem Topf mit Wasser ca. 20 Minuten weichkochen.

Die Zwiebeln abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Butter und Gänseschmalz in eine Pfanne geben und die Zwiebeln darin andünsten. Kümmel, Wacholder und Lorbeer in einen Teebeutel geben.

Sauerkraut zur Pfanne geben und mitandünsten. Das Kraut mit dem Champagner ablöschen und 5 Minuten aufkochen. Den Teebeutel für etwa 10 Minuten hinzufügen.

Die Linsen abgießen, zum Sauerkraut hinzufügen und mitköcheln lassen. Sahne angießen und einkochen lassen. Den Aal in kleine Stücke schneiden und unter das Sauerkraut heben.

**Für den Räucheraal:**

- ½ frischer Aal
- ½ TL brauner Zucker
- 100 g Räuchermehl
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Räucherspäne darauf streuen. Den Aal waschen, trockentupfen, leicht zuckern, salzen und pfeffern. Den Aal auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen.

Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und den Aal ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

**Für das Linsenkörbchen:**

- 6 Blätter Papadam

Die Fritteuse auf 185 Grad vorheizen.

Die Papadamblätter in einer Fritteuse bei 185 Grad zu einem Körbchen ausbacken.

**Für die Sauce:**

- 1,5 L dunkler Kalbsfond
- 200 ml trockener Rotwein
- 50 g Tomatenmark
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Butter

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Tomatenmark zufügen und mit Rotwein ablöschen. Lorbeer und Wacholder zufügen und mit Kalbsfond auffüllen.

Das Ganze auf ein Drittel reduzieren, durch ein Sieb passieren und mit Butter aufmontieren.

Öl, zum Anbraten

**Für das Eis:** Die Buttermilch in einer Schüssel mit etwas Zitronensaft und -abrieb, Wodka, Gin, Xanthan und angedrückten Wacholderbeeren verrühren. Die Masse in eine Eismaschine geben und 15 Minuten cremig gefrieren lassen. Die Lorbeerblätter im Gefrierfach lagern.  
300 ml Buttermilch  
1 Zitrone  
100 ml Gin  
5 Wacholderbeeren  
1 Zweig frische Lorbeerblätter  
¼ TL Xanthan

**Für die Garnitur:** Den Meeresspargel in einem Sieb abwaschen, trocknen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten.  
200 g Meeresspargel  
50 g Butter

Die Sauerkraut-Linsen in das Papadam-Körbchen füllen, Steinbutt und Sauce daneben anrichten, mit dem Meeresspargel garnieren und servieren.



Lena Ringwald

## Wildhasenfilet und -leber mit Pumpernickelbrösel, Wildjus, Speckschaum, Rosenkohl und Maronen-Eis

Zutaten für zwei Personen

### Für das Wildhasenfilet:

- 2 Wildhasenfilets
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 Stangen Pippali-Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Butter

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Wildhasenfilet mit den gemörserten Gewürzen und Kräutern sowie Butter in einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten vorgaren.

### Für die Wildhasenleber:

- 2 küchenfertige Wildhasenlebern
- 1 TL Olivenöl, zum Anbraten
- 1 Prise Lavendelsalz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Ruhen lassen und mit Lavendelsalz und Pfeffer würzen.

### Für die Wildjus:

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark
- ½ TL Wacholderbeeren
- 3 Nelken
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 50 ml Orangenlikör
- 100 ml trockener Rotwein
- 300 ml Wildfond
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL dunkler Balsamico
- 2 TL Butter
- 2 TL Mehl
- 1 TL Kokosblütenzucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und anrösten.

Wacholder, Nelken und Pfeffer mörsern und hinzugeben. Das Tomatenmark ebenfalls mitbraten. Mit Orangenlikör und Rotwein ablöschen. Wildfond und Lorbeer hinzufügen und reduzieren lassen.

Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Mehl und Butter leicht abbinden.

### Für den Speckschaum:

- 100 g Speckwürfel
- 70 ml trockener Weißwein
- 50 ml Gemüsefond
- 30 g Sahne
- 2 g Sojalectithin
- 1 Prise Kokosblütenzucker

Den Speck in einem Topf ohne Öl auslassen, leicht rösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen.

Den Speck aus dem Sud nehmen. Die Sahnesauce mit Kokosblütenzucker abschmecken, Lecithin unterrühren und mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für den Rosenkohl:**

75 g Rosenkohl  
 50 ml trockener Wermuth  
 50 ml Gemüsefond  
 1 Zitrone  
 1 TL Butter  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 1 Prise Kokosblütenzucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Rosenkohl den Strunk abschneiden und die einzelnen Blätter lösen.  
 Die Rosenkohlblätter in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser  
 1 Minute blanchieren, abschöpfen und in Eiswasser abschrecken.  
 Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Rosenkohlblätter darin  
 sanft braten. Mit Wermuth und Gemüsefond ablöschen.  
 Mit Zitrone, Muskat, Kokosblütenzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Maronen-Eis:**

250 g vorgekochte Maronen  
 7 Zwetschgen  
 125 ml Marsala  
 250 ml trockener Weißwein  
 ¼ Bund Thymian  
 2 Orangen, davon Schale und Saft  
 75 g Sahne  
 125 g Agavendicksaft  
 2 ½ EL Kokosblütenzucker  
 Salz, aus der Mühle

Die Zwetschgen mit den Maronen leicht karamellisieren und mit Marsala  
 und Weißwein ablöschen. Den Thymian und etwas Orangenschale  
 hinzugeben und köcheln lassen.  
 Die Masse mit einem Standmixer pürieren und sieben. Mit Orangensaft,  
 Sahne, Agavendicksaft, Kokosblütenzucker und Salz abschmecken und  
 in die Eismaschine geben.  
 Etwa 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

**Für die Pumpernickelbrösel:**

1 Scheibe Pumpernickel  
 2 EL Pankobrösel  
 1 Prise Kokosblütenzucker  
 1 Prise gemahlener Zimt  
 1 Prise Piment d'Espelette  
 1 TL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Pumpernickel mit den Pankobröseln in der Moulinette fein mahlen und mit  
 Salz und Kokosblütenzucker in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter  
 rösten.  
 Mit Zimt und Piment d'Espelette abschmecken.

Das Wildhasenfilet und -leber mit Pumpernickelbrösel, Wildjus,  
 Speckschaum, Rosenkohl und Maronen-Eis auf Tellern anrichten und  
 servieren.