



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 18. April 2008 |

Gedämpfte Seezungenröllchen mit Zitronengrasschaum von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

2	Seezungenfilets, ohne Haut
1 Stange	Lauch
1	Karotte
1 Knolle	Sellerie
100 ml	Weißwein
200 ml	Fischfond
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Thymian
1 Knolle	Ingwer
1 Bund	Zitronengras
1 Schote	Chili
10	Pfefferkörner, weiß
1 Zweig	Basilikum
120 ml	Sahne
1	Limette, unbehandelt
30 g	Butter, kalt
	Öl, zum Einstreichen
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Karotte und den Sellerie schälen. Ein Drittel des Lauchs und des Selleries sowie die Karotte in dünne Streifen schneiden. Das Gemüse getrennt in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Seezungenfilets waschen und mit der Seite der abgezogenen Haut nach oben auf einem Stück Küchenkrepp ausbreiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Gemüwestreifen auf dem Fisch verteilen. Die Filets anschließend der Länge nach zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Den Einsatz eines Dampfgarers mit Öl einstreichen und die Röllchen darauf setzen. Die Chilischote halbieren und entkernen. Die Schalotte abziehen und halbieren, die Knoblauchzehe abziehen.

Den Weißwein und den Fischfond in den Dampfgarer geben. Ein paar Blätter Basilikum zupfen, den Ingwer reiben. Den Knoblauch, 30 Gramm Ingwer, zwei Stiele Zitronengras, eine halbe Chilischote, Thymian, die Schalotte, Basilikum und die Pfefferkörner zugeben und alles einmal aufkochen lassen. Den Dämpfeinsatz darauf setzen und den Dampfgarer mit dem Deckel verschließen. Die Seezungenröllchen bei 70 Grad 15 Minuten dämpfen. Anschließend herausnehmen und warm stellen.

Die Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Dämpffond mit 70 Millilitern Sahne aufkochen und zehn Minuten langsam einköcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

30 Milliliter Sahne schlagen. Die Butter in Würfel schneiden und zusammen mit der restlichen Sahne in die Sauce geben. Das Ganze schaumig aufmixen und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Die Seezungenröllchen mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

© by fernsehmacher/Idee: Lafer



Crêpes Suzettes von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

125 g	Mehl
25 g	Zucker
3	Eier
230 g	Milch
10 ml	Rum
5	Orangen, unbehandelt
1 Prise	Salz
90 g	Butter
200 ml	Orangensaft, frisch gepresst
1 Schote	Vanille
1 Stange	Zimt
3 EL	Zucker, braun
30 ml	Orangenlikör
2 Zweige	Minze, für die Garnitur

Zubereitung

50 Gramm Butter schmelzen. Die Schale einer Orange abreiben. Die Minzeblätter zupfen.

Mehl, Zucker, Eier, Milch, Rum, Orangenschale und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren. Die flüssige Butter unterrühren.

Die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken.

Vier Orangen so schälen, dass die gesamte Haut entfernt ist und die Filets heraustrennen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen.

Den braunen Zucker in einer Pfanne hellbraun werden lassen. Den Orangensaft, die Zimstange und das Vanillemark hinzugeben. Die Flüssigkeit sirupartig einreduzieren lassen und die Orangenfilets hineingeben, wenn die Sauce eine leicht dickflüssige Konsistenz erreicht hat.

Die Crêpes mit den Orangenfilets füllen, zu Vierteln zusammenklappen und auf Tellern anrichten. Die Sauce darüber geben, mit dem Orangenlikör verfeinern und mit frischer Minze garnieren.