

**| Die Küchenschlacht - Menü am 19. Dezember 2014 |**  
**„Zusatzgerichte“ Johann Lafer**



***Vorspeise: „Orangen-Spitzkohlsalat mit gerösteten Cashewnüssen und Tahiti-Vanille-Vinaigrette“ von Johann Lafer***

**Zutaten für vier Personen**

*Für den Salat:*

3 Orangen  
1 Spitzkohl (600-800g)  
2 Schalotten  
50 g Ingwer  
2 rote Peperoni  
brauner Rohrzucker  
grobes Salz

*Für die gerösteten Cashewnüsse:*

50 g Cashewnüsse  
2 EL Pflanzenöl

*Für die Vinaigrette:*

2 EL weißer Balsamico  
2 EL Honig  
50 ml Erdnussöl  
1 Schote Tahiti-Vanille  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

*Für die Garnitur:*

2 Kästen grüne Shiso-Kresse

**Zubereitung**

Für den Salat Zesten von der Orangenschale abziehen und beiseite stellen. Die Schale entfernen, die Filets ausschneiden und das restliche Fruchtfleisch auspressen. Den Saft für die Vinaigrette auffangen.

Den Spitzkohl putzen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Schalotten und den Ingwer schälen und würfeln. Die Peperoni entkernen und ebenfalls würfeln. Den Spitzkohl mit braunem Zucker und grobem Salz bestreuen und vermengen. Die Orangenfilets, die Schalotten, den Ingwer und die Peperoni zugeben und beiseite stellen.

Für die Nüsse das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Cashewnüsse darin rösten und anschließend zum abtropfen auf ein Küchenpapier geben.



Für die Vinaigrette die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Orangensaft, den Balsamico, den Honig, das Vanillemark und das Erdnussöl verrühren und mit Salz und Chili würzen.

Zum Servieren den Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Den Orangen-Spitzkohlsalat mit gerösteten Cashewnüssen und Tahiti-Vanille-Vinaigrette auf Tellern anrichten und mit der Shiso-Kresse garnieren.



**Hauptgang: „Sanft gegartes Roastbeef mit Walnuss-Cranberry-Kruste, Kürbiscreme mit Passionsfrucht und jungem Spinat“ von Johann Lafer**

**Zutaten für vier Personen**

*Für das Roastbeef:*

- 1 Roastbeef à 800-1000 g, küchenfertig
- 2 Zehen Knoblauch
- 6 Zweige frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter)
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Kruste:*

- 2 Scheiben Toastbrot
- 50 g gehackte Walnüsse
- 50 g Soft Cranberrys
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 100 g warme Butter
- 1 TL milder Honig
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Kürbiscreme:*

- 1 Hokkaidokürbis, à 800-1000g
- 1 Passionsfrucht
- 50 ml Wermut
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1 Stange Zimt
- 4 Zweige Thymian
- 1 TL fruchtiges Currypulver

*Für den jungen Spinat:*

- 100 g Baby Spinat
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Butter
- 1 Muskatnuss
- Olivenöl, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



## Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Roastbeef mit Küchengarn binden und mit Salz würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Mit Pfeffer würzen. Das Fleisch mit dem Knoblauch und den Kräutern auf das Backofengitter legen und 40 bis 45 Minuten garen. Anschließend die Backofentür öffnen und das Fleisch zehn bis 15 Minuten ruhen lassen, bis es eine optimale Kerntemperatur von 61 bis 64 Grad hat.

Für die Kruste die Butter schaumig aufschlagen. Das Ei trennen. Das Toastbrot entrinden und mahlen. Die Butter, das Toastbrot, die Walnüsse, die Cranberries und die Semmelbrösel mit dem Eigelb und dem Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in einen Frühstücksbeutel füllen, glatt streichen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die Kürbiscreme den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Deckel des Kürbis rundherum abschneiden und die Kerne entfernen. Den Wermut, den Weißwein, den Thymian und den Zimt hineingeben, den Deckel schließen und im Ofen weich garen. Die Sahne aufkochen und würzen. Mit einem Esslöffel die Gewürze aus dem weichen Kürbis holen. Den Kürbis in die Sahne geben und zu einer Creme zerstampfen. Zum Schluss mit Passionsfruchtmark, Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Den Spinat putzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat zugeben und leicht zusammenfallen lassen.

Das Roastbeef mit Walnuss-Cranberry-Kruste, Kürbiscreme und jungem Spinat auf Tellern anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.



## **Dessert: „Quarkklößchen mit Spekulatiusbrösel und Zimtzabaione“ von Johann Lafer**

### **Zutaten für vier Portionen**

#### *Für die Klößchen:*

200 g	Magerquark
25 g	weiche Butter
1	Orange
150 g	Zucker
2	Eier
45 g	Weißbrot
1	Vanilleschote

#### *Für die Brösel:*

50 g	Butter
25 g	Zucker
50 g	Spekulatius
25 g	Semmelbrösel

#### *Für die Zabaione:*

2	Eier
20 g	Zucker
80 ml	Weißwein
1 TL	Zimt

#### *Für die Garnitur:*

Puderzucker, zum Bestäuben

### **Zubereitung**

Den Quark in ein Tuch geben und am besten über Nacht in einem Sieb über eine Schüssel hängen, sodass die Flüssigkeit entweichen kann.

Für die Quarkklößchen die Butter mit 50 Gramm Zucker schaumig rühren. Ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem zweiten Ei dazugeben und unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Quark und das Vanillemark unterheben. Das Weißbrot entrinden, fein würfeln und mit der Quarkmasse gründlich vermengen. Abgedeckt für 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank geben.

Die Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit eineinhalb Litern Wasser und dem restlichen Zucker zum kochen bringen. Aus der Quarkmasse gleichmäßig große Klößchen formen und in das Wasser geben.

Für die Brösel den Spekulatius fein zerstoßen. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, den Zucker, den Spekulatius und die Semmelbrösel untermischen. Die Klößchen abtropfen lassen und in der Spekulatiusbutter wälzen.



Für die Zabaione die Eier mit dem Zucker, dem Weißwein und dem Zimt in die Schüssel geben und über dem Wasserbad mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen.

Die Quarkklößchen mit Spekulatiusbrösel und Zimtzabaione auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.