

# | Die Küchenschlacht - Menü am 03. Juli 2015 |

## „Finalgerichte“ Johann Lafer



### **Finalgericht: „Kaninchenfilet im Brotmantel mit Belugalinsen und Artischocken-Chips“ von Johann Lafer**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für das Kaninchenfilet:*

- 2 Kaninchenrückenfilets à 150 g
- 1 Scheibe Tramezzini-Brot
- 1 Ei
- 2 TL grober Dijonsenf
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Belugalinsen:*

- 100 g Belugalinsen
- 1 Bund Schnittlauch
- ½ Stange Lauch
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Aceto balsamico
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL flüssiger Honig
- Chili, aus der Mühle

##### *Für die Artischockenchips:*

- 1 Babyartischocke
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwa 2 Stunden vor dem Kochen die Belugalinsen in Wasser einweichen. Anschließend die Linsen abgießen und mit 300 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten kochen lassen. Anschließend abtropfen lassen.

Die Kaninchenrückenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit dem Dijonsenf verrühren. Das Eiweiß kann noch anderweitig verwendet werden. Mit einem Rollholz das Tramezzini-Brot dünner rollen, halbieren und mit der Eigelb-Senf-Mischung bestreichen. Je ein Kaninchenfilet in eine der Brothälften einwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets im Brotmantel von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Ofengitter bei 160 Grad etwa sechs bis acht Minuten im Ofen garen.



Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, den Lauch von den Enden befreien, waschen und alles würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Lauch, die Schalotte und den Knoblauch mit den Linsen darin anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen und mit dem Honig verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und zu den Linsen geben.

Für die Artischockenchips die oberen zwei Drittel der Artischocke entfernen. Den unteren Teil von den harten Blättern und dem harten Stiel befreien, halbieren und eventuelle Haare entfernen. In dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischockenscheiben goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Das Kaninchenfilet im Brotmantel mit Belugalinsen und Artischockenchips auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Vorspeise: „Lachstatar mit Avocado und Zitronen-Vinaigrette“ von Lars Pemöller**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Lachstatar:*

1	Lachsfilet à 250 g, ohne Haut
	Schnittlauch
½	Zitrone
2 EL	Olivenöl
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Zitronen-Vinaigrette:*

2 Zweige	Zitronenstrauch
½ TL	Wasabi-Paste
1 TL	Ahornsirup
100 ml	Olivenöl

#### *Für die Avocado:*

1	Avocado
½	Zitrone
50 ml	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

50 g	Frisée
½ Bund	Löwenzahn

### **Zubereitung**

Für das Lachstatar den Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Den Schnittlauch hacken und die Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen und mit dem Schnittlauch und dem Olivenöl zu dem Lachs geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Zitronen-Wasabi-Vinaigrette den Zitronenstrauch waschen und trocken schleudern. Die Blätter abzupfen und mit dem Ahornsirup, dem Wasabi und dem Olivenöl mit einem Stabmixer pürieren. Sollte die Vinaigrette zu dick sein, nach eigenem Ermessen mit Wasser verdünnen. Anschließend erneut mit Meersalz abschmecken.

Die Avocado halbieren, schälen und den Kern entfernen. Das Fleisch in feine Würfel schneiden. Die zweite Zitronenhälfte auspressen. Die Avocado mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl beträufeln. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Friséesalat und Löwenzahn waschen und trocken schleudern.

Das Lachstatar mit Avocado und der Zitronen-Vinaigrette auf Tellern anrichten, mit Frisée und Löwenzahn garnieren und servieren.



## **Final-Vorspeise: „Spargel-Involtini mit Feigenpesto und Zitrus-Estragon-Sauce“ von Rebekka Nolte**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Spargel-Involtini:*

2 Stangen	grüner Spargel
2 Stangen	weißer Spargel
6 Blätter	Mangold
8 Scheiben	Parmaschinken, dünn
1	Muskatnuss
	Chili, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Pesto:*

1 EL	Feigenmarmelade, ohne Stücke
50 g	Parmesan
1 EL	Pinienkerne
1 TL	dunkle Balsamico-Creme
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Sauce:*

1	Limette
1	Zitrone
50 ml	Sahne
25 g	Butter, kalt
2 Zweig	Estragon, frisch
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

1	Feige, frisch
---	---------------

### **Zubereitung**

Für die Spargelinvoltini gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen. Den grünen Spargel vom unteren Drittel befreien, den weißen Spargel schälen und beides etwa vier Minuten über dem Wasser dünsten. Den Mangold klein schneiden und ebenfalls eine Minute dünsten. Anschließend die Spargelstangen und den Mangold in eine Schale Eiswasser geben.

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und anschließend zerhacken. Den Parmesan reiben und mit den Pinienkernen, der Balsamico-Creme und der Feigenmarmelade mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spargelstangen halbieren und die Spitzen abtrennen. Die Spargelstangen der Länge nach halbieren. Eine Hälfte des grünen und eine Hälfte des weißen Spargels nebeneinander legen und mit dem Pesto bestreichen. Die obere Hälfte des grünen Spargels auf die untere weiße Hälfte und die obere Hälfte des weißen Spargels auf die untere grüne Hälfte legen. Eine Scheibe



Parmaschinken über und eine Scheibe Parmaschinken unter den Spargel legen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Mangoldblätter mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili würzen und die Schinken-Spargelrollen darin einwickeln.

Für die Sauce die Limette und die Zitrone halbieren und je eine Hälfte auspressen. Den Limetten- und den Zitronensaft mit der Sahne in einen Topf geben und köcheln lassen. Die Blätter des Estragon abzupfen und mit in die Sauce geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und der kalten Butter abbinden.

Für die Garnitur die Feige in dünne Scheiben schneiden.

Die Spargelinvoltini mit Feigenpesto und Zitrus-Estragon-Sauce auf Tellern anrichten, mit den Feigenscheiben garnieren und servieren.