

| Die Küchenschlacht - Menü am 02. Juli 2015 |

„Hauptgänge & Desserts“ Johann Lafer



Hauptgang: „Gewürzhähnchen mit Paprikakraut und Kräuter-Dip“ von Lars Pemöller

Zutaten für zwei Personen

- 2 Hähnchenkeulen
- 2 Hähnchenbrustfilets mit Haut à 150 g

Für die Marinade:

- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Kardamom
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Salz

Für das Paprikakraut:

- 800 g Sauerkraut
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauch
- 2 rote Paprika
- 200 g Dosentomaten
- 30 g Butter
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- edelsüßes Paprikapulver
- Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

Für den Kräuter-Dip:

- 200 g saure Sahne
- 10 ml Weißweinessig
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenkeulen und die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Für die Marinade das Olivenöl mit dem Paprikapulver, dem Cayennepfeffer, dem Kardamom und einem Teelöffel Salz zu einer Marinade verrühren. Mit einem Pinsel das Hähnchen gründlich damit bestreichen und auf ein Backblech legen. 25 Minuten im Ofen garen und alle sieben Minuten wenden.



Für das Paprikakraut die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden. Anschließend die Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Paprika und Knoblauch darin andünsten. Das Sauerkraut

abtropfen lassen, zerrupfen und dazu geben. Mit Salz, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen. Den Rotwein eingießen und einkochen lassen. Die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt in einen Teebeutel geben und mit den Tomaten in der Paprika-Sauerkraut-Mischung kochen lassen.

Für den Kräuter-Dip die Petersilie waschen und fein hacken. Die Petersilie mit der sauren Sahne vermischen und den Weißweinessig hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und den Teebeutel aus dem Paprikakraut nehmen.

Das Gewürzhähnchen mit Paprikakraut und Kräuter-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert „Schoko-Frucht-Röllchen mit Papaya-Shake“ von Lars Pemöller

Zutaten für zwei Personen

Für die Röllchen:

6 Scheiben	American Toast
1	reife Mango
1	Banane
200 g	Erdbeeren
2	Eier
50 g	Butter
2 EL	Milch
100 g	Nuss-Nougat-Creme
20 g	Zimt
100 g	Zucker

Für den Papaya-Shake:

1	Papaya, reif
1	Limette
2 EL	Ahornsirup
220 ml	stilles Wasser

Für die Garnitur:

¼	Mango
50 g	Erdbeeren

Zubereitung

Für den Papaya-Shake die Papaya von den Enden befreien, schälen und zerteilen. Die Frucht entkernen und in grobe Würfel schneiden. In einem hohen Becher mit einem Stabmixer pürieren. Die Limette halbieren, auspressen und mit dem Ahornsirup und dem Wasser zu dem Papaya-Püree geben.

Die Rinde vom American Toast entfernen. Mit der flachen Hand das Toast platt drücken. Die Banane und die Mango schälen und zusammen mit den Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Die Eier auf einen Teller aufschlagen, mit einer Gabel verquirlen und die Milch hinzugeben. Auf einem zweiten Teller Zimt und Zucker vermischen.

Die Nuss-Nougat-Creme auf die Toasts verteilen und mit einem Esslöffel zwei bis drei Portionen der Obststücke auf die unteren Drittel der Toasts verteilen. Die Scheiben eng zusammenrollen und durch die Eier-Milch-Mischung ziehen. Anschließend Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Röllchen goldbraun braten und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Für die Garnitur die Mango schälen und in schmale Scheiben schneiden. Die Erdbeeren vom Grün befreien und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Schoko-Frucht-Röllchen auf Tellern anrichten, mit den Mango- und Erdbeerscheiben garnieren und mit dem Papaya-Shake servieren.



Hauptgang: „Zanderfilet im Kartoffelmantel mit buntem Gemüse in Weißweinsauce“ von Rebekka Nolte

Zutaten für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

- 1 Zanderfilet, ohne Haut à 300 g
- 2 festkochende Kartoffeln
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Prise Sezuan-Pfeffer
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:

- 1 Fenchel, klein
- 150 g Karotten
- 100 g Porree
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Chilischote
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL kalte Butter
- 100 ml Fischfond
- 100 ml trockener Weißwein
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 Lorbeerblätter, frisch
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für das Gemüse die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und würfeln. Den Staudensellerie, den Fenchel und den Porree waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Das Olivenöl mit der Knoblauchzehe in eine Pfanne geben und das Gemüse mit den Lorbeerblättern und der Chilischote darin kurz andünsten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen und erneut aufkochen lassen. Den Fischfond hinzugeben und bei mittlerer Hitze acht Minuten andünsten. Die Butter hinzugeben und unter Rühren schmelzen. Die Petersilie fein hacken und untermischen.

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln in einen Spaghettischneider geben und zu langen Fäden zerschneiden. Die Kartoffelfäden um das Zanderfilet wickeln. Das Butterschmalz in die Pfanne geben und das Filet mit dem Thymian von beiden Seiten anbraten. Anschließend für acht Minuten im Ofen weitergaren und mit Sezuan-Pfeffer würzen. Das Zanderfilet im Kartoffelmantel mit buntem Gemüse in Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Schokoladentörtchen mit marinierten Erdbeeren und Marsala-Zabaione“ von Rebekka Nolte

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokoladentörtchen:

2	Eier
30 g	Mehl
40 g	Zucker
50 g	Butter
45 g	Zartbitter-Schokolade
45 g	Vollmilch-Schokolade

Für die marinierten Erdbeeren:

6	Erdbeeren
1	Orange
1 EL	Pistazien, geschält
2 EL	Cuaraço-Likör
30 g	Puderzucker
1	Vanilleschote

Für die Zabaione:

3	Eier
120 ml	Marsala
40 g	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Schokoladentörtchen Wasser in einen Topf geben und erhitzen. In eine kleinere Schüssel die Schokolade und die Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die Eier, den Zucker und das Mehl mit einem Schneebesen mischen und die Schokoladen-Butter-Mischung hinzugeben. In Muffinförmchen geben und für sieben Minuten im Ofen backen.

Die Erdbeeren vom Grün befreien, die Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Aus dem Orangensaft, dem Puderzucker, dem Vanillemark und dem Cuaraço-Likör zusammengeben. Die Erdbeeren darin marinieren. Die Pistazien zerhacken und darauf streuen.

Für die Marsala-Zabaione die Eier aufschlagen und das Eigelb mit dem Puderzucker und dem Marsala-Likör in einer Schüssel vermischen. Das Eiweiß kann noch anderweitig verwendet werden. So viel Wasser in einem Topf erhitzen, dass der Topf mit den Zutaten das Wasser nicht berührt. Mit einem Schneebesen den Schüsselinhalt so lange schlagen, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Die Schokoladentörtchen mit marinierten Erdbeeren und der Marsala-Zabaione auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Gratiniertes Kalbsfilet mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Calvados-Rahm“ von Klaus-Dieter Cieplick

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsfilets:

4 Kalbsfilets à 180 g
1 milder Apfel
150 g Weichkäse
1 Zweig Salbeiblätter
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Bärlauch-Mandel-Pesto:

80 g Bärlauch
1 unbehandelte Zitrone
50 g Pecorino, Toscano
250 ml Olivenöl
100 g ganze Mandeln
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligkochende Kartoffeln
110 ml Milch
30 g Butter
1 Muskatnuss
1 ½ EL selbstgemachte Bärlauch-Mandel-Pesto
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Calvados-Rahm:

1 Schalotte
200 ml Sahne
150 ml Rinderfond
4 EL Calvados
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kalbsfilets das Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Filets plattieren, in der Pfanne auf beiden Seiten jeweils fünf Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf ein Backblech legen. Den Apfel waschen, abtrocknen und entkernen. Den Apfel und den Weichkäse in dünne Scheiben schneiden und damit die Kalbsfilets belegen. Ein paar



Salbeiblätter abzupfen und ebenfalls auf den Filets verteilen. Anschließend auf ein Backblech legen und fünf Minuten im Ofen überbacken.

Für das Bärlauch-Mandel-Pesto den Bärlauch waschen und in grobe Stücke zerkleinern. Die Mandeln schälen und mit dem Käse und dem Bärlauch in einer Küchenmaschine zerkleinern. Die

Zitrone halbieren und auspressen. Mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer zu der Bärlauch-Mandel-Mischung hinzugeben und weiter zerkleinern.

Für das Kartoffelpüree Wasser in einem Topf mit Salz und Butter zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und weichkochen. Das Wasser abgießen. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln stampfen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Etwas Muskatnuss reiben. Die Milch, etwas Butter, den Muskat, das Pesto und Pfeffer hinzufügen und glatt rühren.

Für den Calvadosrahm die Schalotte abziehen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin goldgelb andünsten. Den Calvados hinzugeben und einkochen lassen. Anschließend den Rinderfond und die Sahne hinzugeben und aufkochen. Fünf Minuten einkochen lassen und die Sauce mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das gratinierte Kalbsfilet mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Calvados-Rahm auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Frittierte Äpfel mit Frischkäse-Creme“ von Klaus-Dieter Cieplick

Zutaten für zwei Personen

Für die frittierten Äpfel:

3 Äpfel
50 g Reismehl
2 EL Sesamsamen
1 EL brauner Zucker
1 Prise Salz
 Öl, zum Frittieren

Für die Frischkäse-Creme:

200 g Frischkäse
1 Zitrone, unbehandelt
1 EL brauner Zucker

Für die Garnitur:

½ EL Sesamsamen

Zubereitung

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für die Apfelringe das Reismehl in eine Schüssel geben und 100 Milliliter Wasser unterrühren bis ein glatter Teig entsteht. Einen Esslöffel braunen Zucker hinzugeben und mit einer Prise Salz abschmecken. Zwei Esslöffel Sesamsamen unterrühren und den Teig ausquellen lassen.

Für die Frischkäse-Creme die unbehandelte Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Frischkäse verrühren und einen Esslöffel braunen Zucker hinzugeben.

Für die Garnitur die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten lassen und anschließend abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen und achteln. Anschließend dem Teig hinzufügen und vier bis fünf Minuten in die Fritteuse geben. In einem Sieb abtropfen lassen.

Die frittierten Äpfel mit Frischkäse-Creme auf Tellern anrichten, mit den Sesamsamen garnieren und servieren.