

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2022** ▪
„Mein Silvestergericht“ mit Johann Lafer



Berta Carrasco Grau

Jakobsmuscheln mit Weißweinsauce, karamellisiertem Chicorée, Polenta, Serrano und Pinienkernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Chicorée:

3 Chicorée
 40 g Butter
 2 EL Zucker

Den Chicorée waschen, den Strunk herausschneiden und die Stauden in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und mit Zucker karamellisieren. Danach den Chicorée dazugeben und glasig braten.

Für die Polenta:

120 g Express Polenta
 700 ml Gemüsefond
 280 ml Vollmilch
 30 g Parmesan
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond und Vollmilch in einen Topf geben, salzen und erhitzen. Unter gleichmäßigem Rühren die Polenta langsam einrieseln lassen. Die Hitze allmählich reduzieren und ein paar Minuten weiter rühren, bis die Polenta andickt. Danach den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan mit Butter einrühren. Nach Geschmack die Polenta salzen und pfeffern.

Für die Jakobsmuscheln:

6 küchenfertige Jakobsmuscheln
 2 Thymianzweige
 etwas Mehl
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Jakobsmuscheln salzen und mehlieren. Butter und Thymian in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln darin kurz von beiden Seiten leicht goldbraun anbraten.



Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2022):

- 1. Wahl. Nordostatlantik FAO 27: Norwegen (Mit der Hand gesammelt)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (außer Norwegen) (Mit der Hand gesammelt)

Für den Serrano: Serrano-Schinken in der Pfanne knusprig braten oder alternativ auf 4 Scheiben Serrano-Schinken einem Backblech im Ofen für 10 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze knusprig backen.

Für die Sauce: Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne goldbraun mit Öl andünsten. Zucker dazu geben, Schalotten karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend die Sahne hinzugeben und etwas einköcheln lassen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter hinzugeben und mit einem Stabmixer kurz aufschäumen.

2 Schalotten
1 TL Zucker
50 g kalte Butter
200 ml Sahne
300 ml Weißwein
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.
2 EL Pinienkerne

Gericht auf Teller anrichten und servieren.



Klaus Jourdan

Rehfilet mit Kräuterkruste, Bratensauce, Portweinschalotten und Parmesan-Polenta-Sticks

Zutaten für zwei Personen

Für das Reh:

400 g Rehfilet
2 Scheiben Toastbrot
1 Knoblauchzehe
1 Ei
½ Bund glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin
1 TL Senf
2 EL Olivenöl
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet in Butterschmalz von allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten.

Knoblauch abziehen. Rosmarin, Petersilie und Knoblauch klein hacken. Toast entrinden und mit den Kräutern und dem Knoblauch im Multi-Zerkleinerer mit dem Olivenöl pürieren. Ei und Senf unterrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Filet im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 55-56 Grad garen. Herausnehmen und Backofen auf Grillstufe umstellen. Kräuterkruste fest an das Filet drücken und für ca. 2-3 Minuten im Backofen auf Grillstufe überbacken. Anschließend aus dem Ofen holen und etwas ruhen lassen.

Für die Polenta:

150 g Polenta
20 g Polenta, zum Bestreuen
100 g Parmesan
150 ml Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in die Fritteuse geben und auf 160 Grad vorheizen.

500 ml Wasser und Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen.

Polenta einrühren, kurz aufkochen lassen und einen Deckel auf den Topf legen. Hitze reduzieren. Parmesan reiben und dazugeben. Die Masse nach ca. 15 Minuten auf eine eingefettete Unterlage 2,5 cm dick aufstreichen. Leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit restlicher Polenta bestreuen und für 4 Minuten in die Fritteuse geben. Rosmarin für die letzten 20 Sekunden mit dazu geben.

Für die Sauce:

100 g braune Champignons
2 Karotten
1 Stück Knollensellerie
1 Lauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL kalte Butter
200 ml Gemüsefond
200 ml Rotwein
1 EL Rotweinessig
1 EL Tomatenmark
1 TL Senf
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 EL brauner Zucker
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, halbieren und in einem Topf mit zwei Esslöffel Öl anbräunen.

Karotten und Sellerie schälen, kleinschneiden und mit dünsten.

Lauch klein schneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Beides mit Lorbeer, Thymian, Champignons, Tomatenmark, Senf und Zucker hinzugeben und anschwitzen. Mit Rotweinessig, Rotwein und Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren.

Für die Portwein-Schalotten:

200 g Schalotten
200 ml Rotwein
100 ml Portwein
1 TL Kartoffelstärke
1 Thymianzweig
1 EL Butter
2 EL kalte Butter
1 EL brauner Zucker

Schalotten abziehen und in heißer Butter andünsten, mit Zucker bestreuen und weitere 4 Minuten dünsten. Thymian hinzugeben. Mit Port- und Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss kalte Butter hinzugeben. Eventuell mit Kartoffelstärke abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sandra Gierl

Wirsing-Cannelloni mit Kroketteen und Rahm-Champignons

Zutaten für zwei Personen

Für die Wirsing-Cannelloni:

1 mittelgroßer Wirsing
40 g Räuchertofu
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 ml Sojasahne
100 ml Gemüsefond
1 TL Sojasauce
¼ Bund glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
3 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen. Vom Wirsing sechs mittelgroße Blätter abschneiden. Wasser kräftig salzen und die Blätter 3–4 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und auf einem Geschirrtuch flach ausbreiten. Die Mittelrippe entweder entfernen oder flach schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Wirsingblätter in feine Streifen scheiden, benötigt werden ca. zwei Handvoll. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch anschwitzen, dann Wirsing dazu geben, kurz anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einige Minuten weich schmoren. Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Räuchertofu darin anbraten, dann mit Sojasauce ablöschen und weiterbraten, bis die Würfelchen schön braun sind. Petersilie hacken. Wenn der Wirsing fast fertig ist, die Sojasahne zugeben. Zum Schluss Räuchertofu und Petersilie zufügen, alles durchmischen und gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Die Füllung ohne die Flüssigkeit auf den Wirsingblättern verteilen, die Ränder einschlagen und aufrollen. Die Rollen in heißem Rapsöl rundherum anbraten.

Für die Rahm-Champignons:

8 braune Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 ml Sojasahne
100 ml Gemüsefond
3 Thymianzweige
Muskatnuss, zum Reiben
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Champignons putzen und in Stücke schneiden.

Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pilze, Schalotten und Knoblauch anbraten. Wenn die Pilze gebräunt sind, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Sojasahne und Gemüsefond ablöschen. Thymian hacken, dazugeben, alles einkochen lassen und gegebenenfalls am Ende noch einmal abschmecken.

Für die Kroketteen:

4 mittelgroße mehligte Kartoffeln
80 ml Haferdrink
50 g Panko
2 EL Speisestärke
40 g Dinkelmehl, Type 1050
Öl, zum Frittieren
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und im Dampfgarer (Topf mit Dämpfeinsatz) ca. 15 Minuten weichdämpfen. Wenn sie gar sind, zweimal durch die Kartoffelpresse geben und abkühlen lassen. Speisestärke unter die Kartoffeln kneten, mit Salz und Muskat würzen. Aus der Masse sechs Kroketteen formen.

Aus Haferdrink und Dinkelmehl mit dem Schneebesen einen dickflüssigen Teig herstellen. Darin die Kroketteen wenden und dann in Panko panieren. Kroketteen in der Fritteuse oder im heißen Fett bei 170 Grad ausbacken, bis sie schön braun sind. Entfetten und leicht salzen. Die Rahmchampignons auf Teller geben und Kroketteen und Wirsing-Cannelloni drum herum anrichten.



Benjamin Kraft

Seeteufel mit Champagnersauce, Dreierlei vom Sellerie und Kaviar

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

2 Seeteufelfilets, à 150 g, ohne Haut
1 EL Safran
50 g Kaviar nach Wahl
1 EL Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Seeteufel von allen Häutchen befreien und in vier gleiche Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form legen. Einige Safranfäden (nicht die gesamte Menge Safran) auf die Filets legen und die Form mit Alufolie abdecken. Im Ofen ca. 10 Minuten garen. Kurz vor dem Anrichten den Fisch nochmals kurz mit Butter oder Olivenöl anbraten.



**PROFI
TIPP**

Laut WWF sollte der **Seeteufel** nicht die erste Wahl sein und als echte Delikatesse betrachtet werden. Sollten Sie ihn dennoch zubereiten wollen, dann empfiehlt WWF Fische aus folgenden Gebieten (Stand: Mai 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (Va), Kantabrische See (VIIIc) und Portugiesische Küste (IXa) (Grundlangleinen, Stellnetze-Kiemennetze)
- 2. Wahl: Nordwestatlantik FAO 21: USA (Stellnetze-Kiemennetze)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (Va), Südostatlantik FAO 47 (Grundscherbrettnetze)

Für die Champagnersauce:

1 Schalotte
1 Zitrone
100 g kalte Butter
2 EL Butter
300 ml Champagner
300 ml Fischfond
100 ml weißer Wermut
½ Bund Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, kleinscheiden und in etwas Butter glasig angehen lassen, anschließend die drei Flüssigkeiten in den Topf geben und auf 250 ml reduzieren. Estragon dazugeben und 5-10 Minuten ziehen lassen. Sauce durch ein Sieb geben, den restlichen Safran (s.o.) und kalte Butter hineingeben und aufmontieren. Zitrone auspressen und Sauce mit der Hälfte vom Zitronensaft und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce warmhalten und vor dem Anrichten aufschäumen.

Für Variationen vom Sellerie:

400 g Knollensellerie
1 große Stange Staudensellerie
1 Limette
25 g Crème double
40 g Butter
150 ml Gemüsefond
2 EL Agavendicksaft
3 EL Olivenöl
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben

Vom Knollensellerie eine dünne Scheibe abschneiden, daraus vier Quadrate mit ca. 4 cm Kantenlänge schneiden. Dann eine weitere dünne Scheibe abschneiden und diese in kleine Würfel schneiden. 10 Gramm der Butter in einer Pfanne auslassen, die Quadrate von beiden Seiten leicht anbraten, danach die Würfel dazugeben und bissfest garen.

Den restlichen Knollensellerie grob würfeln, im Gemüsefond weichdämpfen, anschließend mit dem Stabmixer pürieren. Die restliche Butter und die Crème double dazugeben und zu einem geschmeidigen Püree vermischen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte des Staudenselleriees in feine Scheiben schneiden, den Rest fein reiben. Beides separat mit dem frisch gepressten Limettensaft und

Salz, aus der Mühle etwas Olivenöl vermengen und mit dem Cayennepfeffer fein abschmecken. Bei Bedarf ebenfalls noch eine Prise Salz und etwas Agavendicksaft hinzugeben.

Seeteufel auf Teller anrichten, mit der Sauce nappieren. Die gebratenen Selleriequadrate daneben setzen, die Würfel daraufsetzen. Püree platzieren und beide Staudenselleriesalate auf Teller platzieren. Zwischen Püree und dem Seeteufel Kaviar platzieren.