

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2019** ▪  
**Finalgericht von Johann Lafer**



**Entenfrikadellen mit Orangen-Whiskey-Sauce, Brokkoli-Gemüse und Spätzle**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**  
 400 g Entenfleisch aus der Keule  
 1 Brötchen vom Vortag  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Ei  
 100 ml Milch  
 25 g Butter  
 1 EL gehackter Majoran  
 2 EL Rapsöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Das Brötchen grob entrinden, würfeln, mit Milch begießen und 5 Minuten einweichen. Das Entenfleisch klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein würfeln und in zerlassener Butter in einer Pfanne etwa 2 Minuten glasig dünsten. Die eingeweichten Brötchen gut ausdrücken und zusammen mit Majoran, Ei, der Zwiebel-Knoblauch-Mischung und Entenfleisch in einen Mixer geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer glatten Masse mixen. Diese mit angefeuchteten Händen zu Frikadellen formen. Frikadellen in heißem Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

**Für die Sauce:**  
 2 saftige Orangen  
 75 ml Whiskey  
 125 ml Entenfond  
 1 ½ TL Stärke, mit 1 EL Wasser  
 angerührt  
 50 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von einer Orange mit einem Zestenreißer Zesten abziehen. Danach die Orangen halbieren und auspressen. Die Frikadellen aus der Pfanne nehmen, Orangenzesten hineingeben und darin anschwitzen. Bratansatz mit Whiskey ablöschen, Orangensaft und Entenfond angießen. Frikadellen zurück in den Sud geben und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten sanft im Sud garen und aus der Pfanne nehmen. Den Orangen-Sud auf etwa 150 ml einkochen lassen, mit angerührter Stärke leicht binden und mit Butter aufmontieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**Für die Spätzle:**  
 150 g Mehl  
 5 Eier  
 4 Zweige glatte Petersilie  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 50 g Butter, zum Anbraten  
 1 TL feines Salz

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zwei Eier trennen. Die Volleier, zwei Eigelb und Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Mit etwas Muskat würzen. Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt, ohne zu reißen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen und ins kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese mit einer Schaumkeller herausheben und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter schwenken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

**Für den Brokkoli:** Brokkoli in einzelne Rösschen teilen und in kochendem Salzwasser etwa  
400 g Brokkoli 6 Minuten bissfest garen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl  
1 EL Mandelblättchen hellbraun anrösten.  
1 TL feines Salz Den Brokkoli mit den Mandelblättchen vermengen.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Norbert:** *Mit gemahlenem rosa Pfeffer schmeckte Norbert die Sauce ab.*  
*¼ TL rosa Pfefferbeeren*

**Zusatzzutaten von Birte:** *Birte verzichtete auf Zusatzzutaten.*  
*keine*



**Julian Dürr mit seinem Assistenten Johann Lafer ;-)**

## **Gefüllte Kalbsfrikadellen mit Pilzrahm**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Frikadellen:**

350 g Hackfleisch vom Kalb  
2 Scheiben altbackenes Toastbrot  
50 g Semmelbrösel  
50 g Pankobrösel  
100 ml Sahne  
6 Kugeln Mini-Mozzarella  
1 Zitrone, davon etwas Abrieb  
¼ Bund Kerbel  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Koriandersaat, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

50 ml Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Das Toastbrot würfeln und mit der Sahne vermengen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.  
Das Hackfleisch mit Toastbrot, der übrigen Sahne und Kerbel vermengen. Mit Salz, Koriander und Pfeffer würzen.  
Den Teig in sechs Portionen teilen und je eine Kugel Mozzarella in die Mitte einer geformten Kugel geben.  
Die Frikadellen in einer Mischung aus Semmelbröseln und Panko wenden und in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten langsam goldbraun anbraten.

### **Für den Pilzrahm:**

300 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze, Enokipilze, Shiitake)  
¼ rote Chili  
1 kleine Zwiebel  
2 Schalotten  
125 ml Kalbsfond  
125 ml Sahne  
2 EL Butter  
½ Bund glatte Petersilie  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.  
Die Pilze in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten, Zwiebeln und Schalotten dazugeben und hellbraun rösten. Etwas Chili mit anbraten und aus der Pfanne nehmen.  
Im Bratensatz der Pilze Kalbsfond und Sahne aufkochen und 5 Minuten reduzieren. Die kalte Butter einrühren und die Sauce so cremig aufmontieren.  
Die Pilze wieder unterrühren und mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.



**PROFI  
TIPP**

*Für die perfekten Frikadellen können Sie einen Eisportionierer mit Öl bestreichen, die Seiten mit Pankobröseln auskleiden und die Frikadellen dann aus der Masse abstechen.*

### **Für die Garnitur:**

4 Zweige glatte Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit reichlich gehackter Petersilie garnieren.