

▪ **Die Kitchenschlacht – Menü am 01. April 2020** ▪  
**Zwischengang mit Johann Lafer**



**Björn Freitag**

**Loup de mer mit Sauerkraut-Ricotta-Tortelloni und Beurre blanc**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

200 g Nudelmehl  
2 Eier  
Butter, zum Durchschwenken  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Mehl, 40 ml warmes Wasser, ein Ei und etwas Salz zu einem Teig verarbeiten. Teig gut kneten und vakuumieren. Dann mit einer Nudelmaschine möglichst dünne Bahnen ausrollen und in Kreise schneiden. Zweites Ei trennen und Eigelb auffangen.



Wenn Sie den Nudelteig vakuumieren, dann sparen Sie sich die Ruhezeit des Teiges! Sollten Sie kein Vakuumiergerät haben, lassen Sie den Nudelteig in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen.

**Für die Füllung:**

100 g fertig gekochtes Sauerkraut  
2 Scheiben Coppa  
1 weiße Zwiebel  
100 g Ricotta  
1 Muskatnuss  
1 EL Butter  
1 Prise Salz

Sauerkraut in einer Pfanne anschwitzen. Zwiebel abziehen und würfeln.

Coppa würfeln und mit der Zwiebel und Butter in die Pfanne zum Sauerkraut geben. Alles gut bräunen. Muskatnuss reiben und 1 Messerspitze auffangen. Sauerkraut-Coppa-Mischung mit Muskat und Salz abschmecken. Ricotta hinzugeben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Kaltstellen.

Zwei Ränder über Eck mit wenig Eigelb (von oben) bepinseln, die Füllung mittig platzieren, umschlagen und Tortelloni formen. Die fertigen Nudeln in kochendem Salzwasser für ca. 1 Minute kochen und in etwas Butter schwenken.

**Für den Loup de mer:**

400 g Filets vom Loup de mer, mit Haut  
2 EL Butterschmalz  
Mehl, zum Mehlieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfilets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und an der Hautseite mehlieren. Dann auf der Hautseite kräftig in Butterschmalz braten.

**Für die Beurre blanc:**

2 Schalotten  
3 EL Butter  
100 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
4 cl Wermut  
400 ml Fischfond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und anschwitzen. Sahne, Wein, Wermut und Fond dazugeben und einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce anschließend mit der Butter aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Mario Kotaska**

## Tagliatelle mit gefüllten Morcheln und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

### Für den Teig:

200 g Nudelmehl  
2 Eier  
1 EL Olivenöl  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Die Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Aus Nudelmehl, Eiern, Olivenöl, etwas Salz und Muskatnuss einen glatten Nudelteig herstellen und in Klarsichtfolie ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend mit einem scharfen Messer zu Tagliatelle schneiden. In ausreichend gesalzenem Wasser al dente kochen.

### Für die Morcheln:

100 g feines Kalbsbrät  
120 g frische Morcheln  
20 g Butter  
4 cl Sherry Cream  
4 Zweige Estragon  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Estragon abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Kalbsbrät heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brät in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Morcheln putzen und mit dem Brät füllen.

Morcheln in gebräunter Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Ca. 8 Minuten schmoren.

### Für die Sauce:

4 kleine Schalotten  
20 g Butter  
50 g Parmesan  
100 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
6 cl franz. Wermut  
200 ml Geflügelfond

Schalotten abziehen und fein schneiden. Parmesan reiben. Schalotten in Butter farblos anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren. Mit Fond auffüllen und nochmals um ca. 1/3 reduzieren. Mit Sahne auffüllen, mixen und passieren. Vor dem Servieren mit Parmesan aufschäumen.

### Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel  
4 Kirschtomaten  
20 g Pinienkerne  
4 Zweige Estragon  
1 Prise Zucker  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Eiswürfel

Spargel im unteren Drittel schälen. Die Spitzen in fingerlange Stücke schneiden, die Enden in dünne Scheibchen schneiden und alles zusammen mit Salz und Zucker aktivieren.

Kirschtomaten blanchieren, abschrecken und abziehen. Vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Spargel leicht Öl anbraten, halbierte Morcheln (von oben) auf der Schnittfläche mitbraten. Kirschtomaten und Pinienkernen hinzugeben und durchschwenken. Mit Estragon abschmecken und unter die Tagliatelle heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Nelson Müller**

## **Gebeizter Saibling mit Blumenkohl in Trüffel-Vinaigrette und Wachtelei**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch:**

- 1 Saiblingsfilet à 120 g, ohne Haut
- 1 Limette
- 300 g Zucker
- 300 g Salz

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Fisch waschen und trockentupfen. Zucker und Salz im Verhältnis 1:1 vermengen und Fisch damit bedecken. Limette unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Limettenabrieb über den Fisch geben und ca. 20 Minuten beizen. Fisch aus der Beize nehmen, abwaschen, trockentupfen und portionieren. Auf ein Backblech geben, mit Limettenabrieb bestreuen und im vorgeheizten Ofen ziehen lassen.

### **Für die Trüffelvinaigrette:**

- 4 EL weißer Balsamicoessig
- 10 EL Trüffelöl
- 5 EL Rapsöl
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Balsamico mit Trüffelöl, Rapsöl, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.

### **Für den Blumenkohl:**

- 30 g Blumenkohl

Blumenkohl auf der Aufschnittmaschine grob und großflächig mit Strunk in Scheiben schneiden und mit der Trüffelvinaigrette marinieren.

### **Für das Wachtelei:**

- 2 Wachteleier
- 1 EL Essig

Eier einzeln in zwei kleine Schälchen geben. Wasser zum Kochen bringen, Essig hinzugeben, mit einem Schneebesen einen Strudel erzeugen und langsam die Eier nacheinander in das Wasser geben. Wachteleier ca. 2,5 Minuten lang kochen.

### **Für die Garnitur:**

- 1 Trüffel
- 2 EL Saiblingskaviar
- 1 Beet Mikro Leaf
- 1 Beet Blutampferkresse

Trüffel hobeln. Gericht mit Trüffel, Saiblingskaviar, Mikro Leaf und Blutampferkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2020** ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



**Johann Lafer**

**Kartoffelfrikadelle mit Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Frikadellen und den Salat:**

1 kg festkochende Kartoffeln  
100 g Speck  
1 große weiße Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 EL Meerrettich  
3 Eier  
30 g Butter  
80 g Butterschmalz  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Thymian  
Speisestärke, zum Binden  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Wasser garen. Abgießen, pellen und leicht abkühlen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken.

Speck klein schneiden. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen.

Petersilie, Schnittlauch und Thymian abrausen und trockenwedeln.

Petersilie und Schnittlauch fein schneiden, Blättchen vom Thymian abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Kartoffelmasse mit Schnittlauch, Thymian, Speck und Zwiebeln aus der Pfanne, Stärke, Eigelbe und Meerrettich vermengen.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Klarsichtfolie auslegen, die Kartoffelmasse darauf platzieren und alles einrollen. Rolle in den Kühlschrank geben. Anschließend die Folie entfernen und Scheiben von der Rolle schneiden. Knoblauch andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben mit angedrückten Knoblauch und Thymian darin goldbraun ausbacken. Butter hinzugeben und aufschäumen. Kartoffelfrikadellen aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie zur aufgeschäumten Butter und dem Knoblauch in die Pfanne geben und kurz vor dem Servieren über die Frikadellen geben.

**Für den Salat:**

100 g gemischter Blattsalat  
1 Zitrone  
100 g Naturjoghurt  
100 ml Milch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Joghurt mit Zitronensaft und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.



Sollte der Salat einmal etwas welk sein, dann können Sie ihn in mit einem kleinen Trick wieder auffrischen: Salat einfach in Eiswasser geben, ziehen lassen und in einem Küchenpapier trocknen. Schon sind die Salatblätter wieder frisch!

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.