

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2018** ▪
Jahresfinale ▪ **"Mein Siegergericht" mit Johann Lafer**



Jan Klose

**Konfierter Steinbutt mit Curry-Kokos-Schaum,
Gremolata, cremigem Linsen-Mango-Salat und
Korallenchip**

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt:

4 Steinbuttfilets ohne Haut à 120 g
 2 Knoblauchzehen
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 EL Butter
 750 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl mit Kräutern, angedrücktem Knoblauch und Butter und auf ca. 60 Grad im Ofen erwärmen.

Die Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und in das Öl geben. Den Fisch darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata:

½ Bund glatte Petersilie
 2 Zitronen
 6 junge Knoblauchzehen
 150 g Parmesan
 50 ml Olivenöl

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit den geschälten Knoblauchzehen und Zitronenschale in der Moulinette mixen. Schließlich etwas Olivenöl und geriebenen Parmesan hinzufügen und erneut mixen, bis die Kräutermarinade eine leicht dickflüssige Konsistenz erreicht hat.

Für den Linsen-Mango-Salat:

200 g Belugalinsen
 3 Lauchzwiebeln
 1 große Karotte
 ¼ Knolle Sellerie
 1 große Zwiebel
 1 reife Mango
 300 ml Gemüsefond
 3 EL Crème fraîche
 3 EL dunkler Balsamico
 2 EL Mehl
 50 g Butter
 1 Prise Zucker
 ¼ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Linsen für etwa 15 Minuten in kochendem Wasser garkochen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen, von den und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Lauchzwiebeln, Karotten- und Selleriewürfel hinzugeben, dann mit dem Mehl bestäuben, mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen. Die gegarten Linsen, Balsamico, mit Salz und Zucker abschmecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Anrichten noch klein geschnittene Mangowürfel, kleingehackte Petersilie und Crème fraîche einrühren.

Für den Korallenchip:

15 g Spinatpulver
 15 g Mehl
 100 ml neutrales Öl
 120 ml Wasser

Spinatpulver, Mehl, Öl und Wasser miteinander verrühren, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Die Flüssigkeit in eine heiße Pfanne geben und solange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Korallenchip mit einer Palette aus der Pfanne genommen werden kann.

- Für den Curry-Kokos-Schaum:** Gemüsefond ein wenig einkochen lassen und die Currypaste und das Currypulver hinzufügen. Anschließend die Sahne und Kokosmilch hinzufügen, kalte Butter untermontieren, mit Salz und Zucker abschmecken und aufmixen. Der Schaum kann dann mit einem großen Löffel abgeschöpft werden.
- 2 EL Currypulver
 - 150 ml Kokosmilch
 - 100 ml Sahne
 - 150 ml Gemüsefond
 - 50 g Butter
 - Zucker, zum Abschmecken
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern und Blüten garnieren und servieren.
- 1 Beet Brunnenkresse
 - 3 Zweige Dill
 - 6 essbare Blüten
 - 1 Beet violette Kresse



Kali Schneider

Hirschrücken im Feigensenf-Haselnuss-Mantel mit Holunder-Wild-Sauce, Limetten-Rahm-Wirsing und Rote-Bete-Knöpfle

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

1 parierter Hirschrücken à 600 g
2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Den Hirschrücken von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kräftig würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für acht bis zehn Minuten im Ofen garen.

Für den Mantel:

100 g Feigensenf
100 g gehackte Haselnüsse

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und mit dem Feigensenf rund um einreiben. Den Hirschrücken komplett in den gehackten Haselnüssen wälzen und unter einer Alufolie noch etwas ruhen lassen.

Für den Limetten-Rahm-Wirsing

600 g Wirsing
1 Zwiebel
2 Limetten
200 ml Gemüsefond
150 ml Kochsahne
1 Muskatnuss, zum Reiben
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Alles in einem Topf mit Pflanzenöl 5 Minuten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsefond und Kochsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten schmoren.

Wirsing kurz vor dem Servieren mit Salz, geriebener Muskatnuss, Limettenabrieb und -saft würzen.

Für den Rote-Bete-Knöpfle:

100 ml Rote-Bete-Saft
50 g frische Meerrettichwurzel
200 g Mehl
2 Eier
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise feines Salz

In einem weiten Topf 2 Liter leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, Eier, Salz, Muskat und rote Beete Saft zu einem geschmeidigen Teig verrühren bis er Blasen wirft. Stets nur so viel Flüssigkeit dazu geben bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt. Sobald das Wasser kocht den Knöpfleteig portionsweise auf das Knöpflehobel geben und zügig die Knöpfle ins kochende Wasser schaben. Die Knöpfle mit einem Schaumlöffel sofort herausnehmen sobald sie oben schwimmen und kalt abschrecken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfle kurz durch schwenken und mit Salz abschmecken

Für die Holunder-Sauce:

1 Schalotte
100 g Holunder-Marmelade
200 ml Wildfond
100 ml Madeira
1 EL alter Balsamico
1 EL kalte Butter, zum Aufmontieren
Salz, aus der Mühle

Schalotte in dünne Ringe schneiden. Wildfond und Madeira mit Schalotten kurz aufkochen. Bei milder Hitze 5 Minuten kochen lassen. Die Marmelade zugeben und weiter einreduzieren. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken. Mit eiskalter Butter aufmontieren, damit die Sauce einen schönen Glanz bekommt.

Mit Balsamico und etwas Salz abschmecken.

Für die Dekoration: Den Hirschrücken in 3 cm breite Tranchen schneiden. Die Rahmwirsing auf der unteren Mitte des Tellers in einem Ring anrichten. Den Rehrücken anlegen. Die Spätzle oberhalb des Wirsing halbrund verteilen. Die Soße mit einem Löffel dekorativ verteilen und zum Schluss die Haselnussblätter und die Cranberrys drüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.