

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Kali Schneider

**In Kaffee-Öl pochierter Wolfsbarsch mit Graupenrisotto
und Orangen-Fenchel-Gemüse**

Zutaten für zwei Personen

- Für den Wolfsbarsch:** Kaffeebohnen in einem Mörser zerstoßen.
 2 Wolfsbarschfilets à 180 g (ohne Haut) Olivenöl mit den gerösteten Kaffeebohnen auf ca. 75 Grad erhitzen und 8
 60 g geröstete Kaffeebohnen Minuten ziehen lassen. Anschließend passieren und weiter warm stellen.
 500 ml Olivenöl Die Fischfilets in das Öl legen und 10-15 Minuten ziehen lassen.
- Für das Graupen-Risotto:** Zwiebel und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter
 100 g Graupen an schwenken bis sie glasig sind.
 2 Schalotten Die Graupen dazu geben und nach und nach mit dem Geflügelfond
 1 Knoblauchzehe auffüllen. Den Weißwein dazu gießen. Parmesan reiben.
 250 ml Geflügelfond Mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.
 150 ml Weißwein
 50 g Parmesan
 3 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Orangen-Fenchel-Gemüse:** Fenchel putzen und in dünne (0,5cm) Scheiben schneiden. Orange
 1 Fenchelknollen schälen und filetieren. Den Orangensaft auffangen. Die schwarzen Oliven
 2 EL schwarze Oliven klein hacken. Zitronenmelisse abbrausen, trocken wedeln und in Streifen
 1 Orange schneiden. Eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen. Etwas Öl
 2 EL Olivenöl zugeben und den Fenchel anbraten. Die Orangenfilets samt Saft zugeben,
 1 Handvoll Zitronenmelisse mit Salz und rosa Pfeffer abschmecken. Bei schwacher Hitze einköcheln
 1 TL rosa Pfeffer lassen. Kurz vor dem Servieren die gehackten Oliven und die
 Salz, aus der Mühle Zitronenmelisse dazu geben.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kali Schneider

Erdbeer-Trifle mit Minzsauce

Zutaten für zwei Personen

- Für das Erdbeer-Trifle:** Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkernen. Die Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Mit Holundersirup beträufeln und 20 Minuten im Saft ziehen lassen.
- 200 g Erdbeeren
 - 100 g Mascarpone
 - 100 g Quark (20 % Fett)
 - 1 Limette
 - 1 Vanilleschote
 - 1-2 EL Zucker
 - ca. 20 Cantuccini
 - 4 EL Orangenlikör
- Mascarpone mit dem Schneebesen glatt rühren und den Quark unterrühren. Die Limette heiß waschen und trocken tupfen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Limettenschale und -saft und Zucker unter die Mascarpone-Mischung rühren.
- Nun eine Lage Cantuccini in zwei Dessertschälchen geben. Die Cantuccini mit Orangenlikör beträufeln. Mit der Hälfte der Mascarponecreme bedecken und die Hälfte der marinierten Erdbeeren draufgeben. Mit den restlichen Zutaten genauso verfahren.
- Für die Minzsauce:** Minze abbrausen, trocken wedeln und in den Mixer geben. Sahnejoghurt hinzugeben und gut durchmischen. Limette auspressen. Mit Honig und Limettensaft abschmecken.
- 1 Bund Minze
 - 200 g Sahnejoghurt
 - 1 EL Honig
 - ½ Limette (Saft)
- Für die Garnitur:** Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Über dem Dessert verteilen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Langlotz

Schweinelende mit Kartoffelrösti und Pfeffer-Schmandsauce

Zutaten für zwei Personen

- Für die Schweinelende:** Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.
 2 Schweinelenden à 200 g Knoblauch abziehen und feinschneiden. Schweinelenden im heißen Olivenöl mit Knoblauchzehen scharf anbraten. In den Backofen geben und nachziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.
 2 Knoblauchzehen
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Rösti:** Kartoffeln schälen, waschen und gut abtropfen lassen. Auf einer Küchenreibe mittelfein raspeln. Kartoffelraspel mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Alles gut miteinander vermengen.
 2 mehligkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Muskatnuss
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Röstis in einer Pfanne mit Öl ausbraten.
- Für die Schmandsauce:** Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In heißem Öl anschwitzen. Tomatenmark dazu geben und kurz andünsten.
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Tomatenmark
 100 ml lieblicher Weißwein
 200 g Schmand
 250 ml Kalbsfond
 200 ml Gemüsefond
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Rote Pfefferkörner
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Mit dem Weißwein ablöschen und stark reduzieren lassen. Kalbsfond zugeben und erneut stark reduzieren. Schmand und Gemüsefond dazu geben. Sauce mit einem Stabmixer pürieren und aufkochen. Roten Pfeffer hinzugeben. Kurz vor dem servieren die Butter zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Langlotz

Schokokuchen mit flüssigem Kern

Zutaten für zwei Personen

- Für den Schokokuchen:** Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Tonka Bohne | Schokolade in grobe Stücke brechen und mit der Butter im Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen. Mit etwas Abrieb einer Tonka Bohne und einer kleinen Prise Salz würzen. Alle Eier aufschlagen und trennen. Zwei Eigelbe und in die Schokoladenmasse einrühren. Die vier Eiweiße steif, aber nicht zu fest schlagen. Schokolade behutsam mit einem Schneebesen in das Eiweiß einarbeiten. Mehl hinzufügen. Die kleinen Kuchenformen mit Butter gründlich einfetten. Mit Mehl bestäuben und das überschüssige Mehl abklopfen. Schokoladenmasse in die Kuchenformen füllen. Kuchenformen einmal klopfen, damit mögliche Luftbläschen verschwinden. Die Kuchenformen auf ein Backblech schieben und ca. 6 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und die Küchlein stürzen. |
| 30 g Butter | |
| 4 Eier | |
| 170 g Zartbitterschokolade (70%) | |
| 30 g Mehl | |
| 1 Prise Salz | |
- Für die Garnitur:** Kuchen mit Puderzucker bestäuben.
Puderzucker, zum Bestäuben
- Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.



Björn Truckenbrod

Mit Hackfleisch gefüllte Salatblätter und Apfel-Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten Salatblätter:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 2 Römervalatblätter
- 1 Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 6 EL Sojasauce
- 4 EL Sweet-Chilisauce
- 3 Zweige Minze
- 2 Limetten
- 200 g Schafskäse
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Limette halbieren und den Saft auspressen. Von der anderen die Schale abreiben. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Chili fein hacken, Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse pressen und gemeinsam mit dem Hackfleisch, der Zwiebel und Öl in einer Pfanne anbraten. Zucker, Sojasauce und Chilisauce dazu geben. Limettenschale hinein reiben und Limettensaft dazu geben. Alles vermischen und vom Herd nehmen.

Salatblätter waschen und trocken schleudern. Minzblätter und Schafskäse klein schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Salatblätter vom Strunk lösen. Hackfleisch, Frühlingszwiebeln, Schafskäse und Minze vermengen und in einem Salatblatt einrollen.

Für den Salat:

- 250 g vorgegarte Rote Bete (Glas)
- 1 Apfel (saurer grüner)
- 150 g pikanter Gorgonzola
- 60 g Walnüsse
- 1 Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch
- 6 EL Apfelessig
- 7 EL Olivenöl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete und Apfel in Würfel schneiden. Walnusskerne grob hacken, Gorgonzola klein schneiden und dazu geben. Alles vermengen und 5 Minuten im Ofen backen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden. Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Schnittlauch vermengen. Vinaigrette über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Björn Truckenbrod

Karamellisiertes Obst unter Eiweißhaube

Zutaten für zwei Personen

- Für das Obst:** Den Ofen auf 230 Grad Grill vorheizen.
- 1 Ananas Ananas, Banane, Mango und Erdbeeren schälen und in Würfel schneiden.
 - 1 Banane Zitronensaft auspressen. Obst mit Zitronensaft und Pfirsichlikör vermengen
 - ½ Mango und auf ein Backblech legen, mit Zucker und Honig bestreuen und für ca.
 - 100 g Erdbeeren 12 Minuten im Ofen backen.
 - 3 EL flüssiger Honig Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, über das Obst geben und im Ofen kurz
 - ½ Zitrone (3 EL Saft) backen, bis sich die Oberfläche leicht bräunlich verfärbt.
 - 2 Eier
 - 2 cl Pfirsichlikör
 - 3 EL Zucker

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.