

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2020** ▪
„Silvestergericht“ mit Johann Lafer



Karlheinz Hauser

**Seezunge „sous-vide“ mit Kürbis, Babyspinat,
Pinienkernen und Beurre noisette**

Zutaten für zwei Personen

Für die Seezunge:

1 Seezunge 1-1,2 kg schwer
 1 kleine Knolle schwarzer
 Perigord Trüffel
 1 g Transglutaminase

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Seezunge filetieren, die Haut entfernen und die Filets waschen, trockentupfen und zuschneiden. Filets auf einer Matte auslegen und eines davon in der Mitte mit dem Trüffel belegen. Etwas Transglutaminase darauf streuen und das zweite Filet obenauf legen. Filets in Backpapier einrollen, vakuumieren und für ca. 6-8 Minuten im Wasserbad bei 58 Grad garen.



Beim Kauf von Seezungen sollte man laut WWF unbedingt auf ein **MSC-Siegel** (Wildfang) achten. Auch wenn man diesen Fisch generell meiden sollte, sind Seezungen aus folgenden Fanggebieten akzeptabel:

Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak und Kattegat (IIIa), Nordsee (IV), Ärmelkanal (VIId-e) mit Bodenstellnetzen gefangen oder
Nordostatlantik FAO 27: Ostsee (III) mit Grundscherbrettnetzen gefangen.

Meiden Sie unbedingt Seezungen aus dem Fanggebiet Mittelmeer FAO 37, die mit Grundscherbrettnetzen, Stellnetzen und Verwicklungsnetzen gefangen wurden.

Für die Kruste:

115 g Mie de Pain
 20 g gemahlene Pinienkerne
 200 g Butter
 40 g Parmesan
 Piment d'Espelette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter temperieren und zusammen mit Parmesan, Pinienkernen und Mie de Pain in der Küchenmaschine zu einer Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Masse zwischen zwei Backpapierseiten dünn ausrollen und kühl stellen.

Dann in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und auf die gegarte Seezunge legen und unter dem Salamander gratinieren.

Für die Kürbis-Creme:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
 2 Schalotten
 50 g Butter
 50 ml weißer Portwein
 30 ml trockener Weißwein
 30 g brauner Zucker
 Piment d'Espelette
 Sahne, zum Abschmecken
 Butter, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis halbieren, aushöhlen, von der Schale befreien und das meiste in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und klein schneiden. Butter erhitzen und Kürbiswürfel sowie die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und vollends reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken und evtl. noch etwas Sahne zugeben. Mit einem Mixstab pürieren und zum Servieren in einen Spritzbeutel füllen.

Aus der Butter Nussbutter herstellen. Vom restlichen Kürbis kleine Würfel schneiden und diese in Butter kurz anziehen und für die Garnitur beiseitelegen.

Für den Spinat:
500 g geputzter Babyspinat
2 Schalotten
½ Knoblauchzehe
20 g Pinienkerne
200 ml kräftiger Geflügelfond
1 Muskatnuss
30 g Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Spinat putzen. Schalotten abziehen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und halbieren. Muskatnuss reiben. Butter zerlassen und Spinatblätter und Schalotten sowie Knoblauch dazugeben und kurz zusammenfallen lassen. Fond angießen, reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann auf ein Sieb schütten, etwas abtropfen lassen und ausdrücken. Zum Schluss die frisch gerösteten Pinienkeren zugeben.

Für die Beurre-Noisette-Emulsion:
500 ml Geflügelfond
50 g Lauch
50 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 weich gekochte Eier
150 g Butter
50 g Olivenöl

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Eier darin weichkochen. Aus der Butter Nussbutter herstellen. Lauch putzen, vom Strunk befreien und zerschneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schalotten, Lauch und Knoblauch in Öl anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Fond kochen lassen, diesen dann passieren und fast vollständig bis auf 50 ml einreduzieren. Fond dann mit den weichgekochten, geschälten Eiern in einem Mixer ganz fein mixen und langsam die Nussbutter zugeben, sodass seine Emulsion entsteht.

Für den Parmesan-Chip:
50 g Parmesan
1 TL Speisestärke
Chili, aus der Mühle

Parmesan reiben und kreisförmig mit Chili und Stärke vermischt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen backen, bis der Chip knusprig ist.

Für die Garnitur:
1 EL kleine Minikapern
2 Schälchen Apple Blossom
Kresse-Blüten
25 g Kürbiskerne

Kresse putzen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Spinat in einen kleinen Ausstecher geben und auf dem Teller arrangieren. Mit dem Spritzbeutel verschieden große Tupfen des Kürbis-Pürees aufdressieren. Die Seezunge ebenfalls auflegen. Die Beurre Noisette Emulsion angießen und mit den Kürbiswürfeln, den Kapern, den gerösteten Kürbiskernen und der Kresse vollenden. Das Gericht servieren.



Christoph Rüffer

Seeteufel in brauner Butter mit Erbsencreme, Austern-Champagnersauce und Imperial-Kaviar

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

1 Seeteufelfilet, à 240 g
4 Austern
1 Knoblauchzehe
1 Limette
120 g Butter
2 EL Limonenöl
3 EL Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die 4 Austern öffnen und in etwas Wasser sanft pochieren. Seeteufelfilet waschen, trockentupfen, in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Medaillons in Olivenöl anbraten und Butter zugeben. Knoblauchzehe halbieren und mit etwas Limonenöl in die Butter geben. Nun die Medaillons beidseitig braten und dabei die Butter braun werden lassen. Mit etwas Limettensaft und Limettenabrieb würzen.



PROFI
TIPP

Laut WWF sollte der Seeteufel nicht die erste Wahl sein und wenn, dann nur selten. Sollten Sie unbedingt Seeteufel zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass der Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Island (Va)** stammt und mit **Grundangleinen, Bodenstellnetzen** und **Grundscherbrettnetzen** gefangen wird. Auch akzeptabel sind Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See (VIIIc), Portugiesische Küste (IXa)**, die mit Bodenstellnetzen gefangen werden.

Auf Seeteufel, die aus dem restlichen Nordatlantik (außer eben aus Va, VIIIc und IXa) oder aus dem Fanggebiet FAO 37 Mittelmeer stammen und mit Grundscherbrettnetzen, Baumkurren, Grundangleinen und Bodenstellnetzen gefangen werden, sollten Sie unbedingt verzichten!

Für die Creme:

250 g Erbsen
1 Schalotte
200 ml Sahne
1 EL Butter
50 ml Grauburgunder
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein schneiden. Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Erbsen blanchieren und 4 EL Erbsen für die Garnitur aufbewahren. Restliche Erbsen mit der Sahnereduktion zu einem Püree mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

4 Austern
100 g heller Lauch
2 Stück Zitronengras
1 Knoblauchzehe
100 g Schalotten
40 g Ingwer
125 ml Crème double
100 g Butter
125 ml Sahne
75 ml weißer Portwein

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Lauch putzen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Butter im Topf schmelzen lassen und Schalotten-Streifen und Lauchstreifen darin anschwitzen. Austern öffnen und 4 Austern kleingeschnitten zugeben. Mit Portwein und Grauburgunder ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Crème double und Sahne zugeben und nochmals reduzieren lassen. Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Limonenblätter klein schneiden. Knoblauch, Ingwer, Koriander, Minze, Zitronengras und Limonenblätter zur Sauce geben und

250 ml Grauburgunder
30 ml Austernsauce
3 EL Dashi Essig
1 gekühlte Flasche Champagner
½ Bund Koriander
3 Zweige Minze
6 Limonenblätter

15 Minuten ziehen lassen. Danach die Sauce passieren und mit Austernsauce, Dashi Essig und etwas Champagner abschmecken. Sauce aufschäumen.



Austern können Sie guten Gewissen essen. Laut WWF sind Austern aus **weltweiter Aquakultur** empfehlenswert, die in **Hänge- oder Pfahlkulturen** und **Bodenkulturen** wachsen und ein **ASC-Siegel** haben.

Für den Kaviar:
30 g Kaviar
1 Zweig Rosmarin
1 EL Kräuter-Öl
Etwas Erbsenkresse

Kresse putzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Auf tiefe Teller etwas Erbsenpüree geben und die aufgeschnittenen Seeteufel-Medaillons daraufsetzen. Restliche Erbsen darum verteilen. Den Kaviar auf die Seeteufel-Medaillons geben, mit der Erbsenkresse garnieren und mit Kräuter-Öl umkränzen. Die Austern-Champagnersauce aangleßen. Das Gericht mit Rosmarin garniert auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Martin

Loup de mer mit schwarzem Trüffel, Lauch und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Loup de Mer, 2-3er, geschuppt und ausgenommen, mit Haut
1 Zitrone
1 Stück Butter
1 Zweig Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Loup de Mer filetieren, waschen, trockentupfen und auf der Haut knusprig braten. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fisch mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Anrichten Butter und Thymian hinzugeben und aufschäumen.



PROFI
TIPP

Laut WWF sollten Sie beim Kauf von Loup de mer (Wolfsbarsch) auf ein Bio-Siegel achten. Akzeptabel ist der Wolfsbarsch aus folgenden Gebieten: **Mittelmeer mit "Global GAP" Label - Aquakultur (Netzkäfiganlagen)**, aus **europäischer Aquakultur mit Durchflussanlagen** und aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27; Mittlerer Ostatlantik FAO 34** (Haken und Angelleine).

Sie sollten die Finger vom Wolfsbarsch lassen, wenn dieser aus dem **Mittelmeer-Wildfanggebiet** und aus der **Aquakultur (Netzkäfiganlagen)** stammt oder aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27; Mittlerer Ostatlantik FAO 34 - Wildfang** (außer Haken und Angelleine).

Für den Lauch:

1 Stange Lauch
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch vom Strunk befreien, waschen, trockentupfen, putzen und der Länge nach halbieren. In Rauten schneiden und mit Butter und etwas Wasser in einem Topf glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

50 g Champignons
50 g Sellerie
50 g Schalotten
100 ml flüssige Sahne
50 g kalte Butterwürfel
200 ml Madeira
200 ml weißer Portwein
50 ml Jus de truffe
Etwas Trüffel-Öl (Bio)
200 ml heller Geflügelfond

Schalotten abziehen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Sellerie schälen, von Enden befreien und würfeln. Schalotten, Champignons und Sellerie in etwas Butter anschwitzen. Madeira, Portwein und Geflügelfond zugeben und nach Geschmack und Konsistenz reduzieren. Sahne zugeben und einkochen. Jus de truffe zugeben. Wenn nötig mit etwas Trüffelöl intensivieren. Passieren. Mit der restlichen kalten Butter mit dem Mixstab schaumig mixen.

Für das Püree:

250 g mehligkochende Kartoffeln
200 ml Milch
100 ml Sahne
1 Muskatnuss
150 g kalte Butterwürfel

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und darin weichkochen. Kartoffeln stampfen und mit Milch, Sahne und kalter Butter zu einem Püree verarbeiten. Muskatnuss reiben. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 schwarzer Winter Trüffel, ca. 60 g
50 ml braune Geflügeljus

Das Kartoffelpüree als Nocke anrichten und den Lauch im Ring. Den Fisch auf den Lauch setzen und mit schaumiger Sauce umgießen. Trüffel darüber hobeln.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 30. Dezember 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Kartoffel-Pastinakenstampf mit Räucherlachsrose und Wasabi-Crème-fraîche

Zutaten für zwei Personen

Für den Stampf und Fisch:

150 g Räucherlachs oder
gebeizter Lachs
150 g Pastinaken
150 g Kartoffeln (mehlig)
150 ml Sahne
1 TL Wasabipaste
1 Muskatnuss
Etwas Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln und Pastinaken schälen, in Würfel schneiden und in einem Sieb über Wasserdampf weichdämpfen.

Muskatnuss reiben. Sahne, Muskat und Salz einkochen lassen und ca. bis auf die Hälfte reduzieren. Dann die weichen Kartoffeln und Pastinaken mit Hilfe einer Kartoffelpresse in die Flüssigkeit pressen und glattrühren.

Kleine Ringe mit etwas Öl ausreiben und den Stampf hineindrücken. Ring entfernen. Etwas Wasabicreme darauf geben.

Räucherlachsscheiben zu Röschen formen und auch darauflegen.



Lachs gehört zu den beliebtesten Fischarten. Der WWF rät dazu, beim Kauf genau hinzusehen. Eine gute Wahl ist etwa **wildgefangener Lachs aus Alaska** oder **Zuchtlachs aus Bio-Aquakultur**. Weniger empfehlenswert ist mit Stellnetzen gefangener Lachs aus dem Nordwestatlantik.

Für die Creme:

1 Limette
100 g Crème fraîche
1 TL Wasabipaste

Limette halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Limette waschen, trockentupfen und Schale einer Viertel Limette abreiben.

Wasabipaste, Limettensaft- und schale sowie Crème fraîche zu einer cremigen Masse verrühren, leicht aufschlagen und zu den Törtchen servieren.

Für die Garnitur:

Kaviar (Forelle, Lachs oder Sevruga)
1 großer Zweig Dill

Dill abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht mit Limettenabrieb garniert auf Tellern anrichten und wenn gewünscht mit Kaviar garnieren und mit einem Dill-Zweig servieren.