

| Die Küchenschlacht - Menü am 22. September 2016 |
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Hauptgang: „Schweinemedallions mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Whiskysauce“ von Rene Egg

Für die Medallions:

2 Schweinefilets, à 160 g
200 g Speckstreifen
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Speckbohnen:

200 g Prinzessbohnen
150 g Speck, am Stück
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

250 g Kartoffeln, fest
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

2 Zwiebeln
3-4 EL Olivenöl
200 ml Sahne
200 ml Milch
50 ml Whisky
200 ml Gemüsefond

Zubereitung

Backofen auf 100 Grad Oberhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speckstreifen ummanteln. Anschließend von beiden Seiten bei niedriger Temperatur in Öl anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in den Backofen geben.

Für die Speckbohnen Speck in feine Würfel schneiden mit Knoblauch und mit Öl anbraten und auf die Seite stellen. Für die Sauce Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in der Pfanne des



Specks erhitzen und die Zwiebeln darin mit glasig anbraten. Mit Gemüsefondablöschen, Sahne, Milch und Whisky hinzufügen, köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertig gekochten Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und die Kartoffeln darin knusprig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Prinzessbohnen vier bis fünf Minuten ins heiße leicht köchelnde Wasser geben. Bohnen abgießen und zum Speck in die Pfanne geben, unterheben und abschmecken. Das Schweinefilet aus dem Backofen holen und dritteln.

Die Schweinemedallions mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Whiskysauce auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Apfelringe im Backteig mit Kirschragout“ von Rene Egg!

Zutaten für zwei Personen

Für die Apfelringe:

2	Äpfel
2	Eier
200 ml	Weißwein, trocken
200 g	Mehl
250 g	Butterschmalz
1 EL	Sonnenblumenöl
1Prise	Zucker
	Zimt, zum Bestreuen
	Zucker, zum Bestreuen
	Salz, aus der Mühle

Für das Kirschragout:

½ Glas	Amarena-Kirschen, mit Saft
1	Vanilleschote
1 EL	Maisstärke
1 EL	Rum
1 TL	Zimt

Für die Garnitur:

250 ml	Sahne
15 g	Himbeeren
15 g	Heidelbeeren

Zubereitung

Für den Teig der Apfelringe Eier trennen. Die Eigelbe mit Weißwein, Salz und Zucker verquirlen. Das Mehl hineinsieben, Öl hinzugeben und den Teig glatt rühren. Die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee mit einem Teigspatel behutsam unter den Teig heben.

Die Äpfel schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen Ausstechring das Kerngehäuse aus den Scheiben stechen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Apfelringe nacheinander durch den Teig ziehen und im heißen Fett schwimmend ausbacken, dabei einmal wenden. Die Apfelringe herausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker in einer Schüssel vermengen und die Apfelringe darin wenden.

Für das Kirschragout die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Den Kirschsaff in einem Topf erhitzen. Einen Esslöffel Kirschsaff mit der Vanilleschote und Maisstärke vermischen, anschließend zum restlichen Kirschsaff hinzugeben, gut verrühren und köcheln lassen bis es cremig wird. Mit Zimt und Rum abschmecken.

Sahne steif schlagen.

Die Apfelringe im Backteig mit Kirschragout auf Tellern anrichten mit Sahne garnieren und servieren.



Hauptgericht: „Kross gebratener Kabeljau mit Hummus und Wirsing-Chips“ von Ingrid Mittica

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets mit Haut à 140 g
2 Knoblauchzehen
30 ml Olivenöl, zum Anbraten
2 Stiele Rosmarin
2 Stiele Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Hummus:

250 g Kichererbsen
2 TL Tahini
1 Knoblauchzehe
1 Limette
Salz, aus der Mühle

Für die Chips:

1 Kopf Wirsing
1 TL Sumach-Gewürzmischung
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Hummus Kichererbsen in einer Moulinette mit Knoblauch und Tahini pürieren. Die Creme mit Salz und dem Saft einer Limette abschmecken.

Für den Fisch diesen waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Den Kabeljau auf der Hautseite rautenförmig einschneiden und in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Thymian und Rosmarin für den Geschmack mit in die Pfanne geben.

Für die Chips den Wirsing waschen, trocknen, vom Strunk befreien und in Stückchen zerpfücken. Mit Olivenöl und Salz mischen und im Ofen circa zehn Minuten knusprig backen.

Die beiden Knoblauchzehen abziehen und in heißem Öl kross frittieren.

Den kross gebratenen Kabeljau mit Hummus und Wirsing-Chips auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Limoncello-Tiramisu“ von Ingrid Mittica

Zutaten für zwei Personen

Für das Tiramisu:

125 g	Mascarpone
100 g	geschlagene Sahne
1	Limette
8	Löffelbiskuit
20 ml	Limoncello
1 EL	Zucker

Für den Lemon Curd:

1	Limette
1	Ei
50 g	Zucker
25 g	kalte Butter
1 TL	Stärkemehl

Zubereitung

Für das Tiramisu den Löffelbiskuit mit Limoncello beträufeln. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone und Zucker hinzufügen.

Für den Lemon Curd die Limette halbieren und auspressen. Ei mit Zucker aufschlagen und Limettensaft und -abrieb hinzufügen. Das Stärkemehl mit wenig Wasser anrühren. Die Creme in einem Topf erhitzen und mit Butter binden. Den Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

Den Lemon Curd unter die Mascarpone-Creme heben und die Creme auf den Löffelbiskuits verteilen. Das Tiramisu im Kühlschrank abkühlen lassen.

Das Tiramisu mit Limettenabrieb und Biskuitbröseln garnieren und servieren.



Hauptgang: „Dorsch mit Limettenbutter und Linsen-Risotto“ von Benjamin Pluskwik

Zutaten für zwei Personen

Für den Dorsch:

1	Dorschfilet, am Stück, à 400 g
2 Stiele	Rosmarin
2 Stiele	Thymian
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Für die Limettenbutter:

4	Limetten
60 g	weiche Butter
	Salz, aus der Mühle

Für das Risotto:

113 g	Risotto
113 g	rote Linsen
6	Frühlingszwiebeln
1 Stück	Ingwer, wallnussgroß
2 Zehen	Knoblauch
750 ml	Geflügelfond
1,5 EL	Schmand
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Limettenbutter Limetten heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Butter mit Limettenschale und Limettensaft verrühren und mit Salz abschmecken und kalt stellen.

Für das Risotto Frühlingszwiebeln abziehen und in Ringe schneiden, einige Ringe für die Garnitur beiseitelegen. Ingwer und Knoblauch schälen und beides sehr fein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Frühlingszwiebeln andünsten, Ingwer, Knoblauch und Risotto zufügen und kurz mit andünsten. Fond nach und nach angießen und das Risotto bei kleiner bis mittlerer Hitze unter Rühren etwa zehn Minuten garen. Linsen kalt waschen und dazugeben. Alles zusammen weitere zehn Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Schmand unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dorsch kalt waschen, trocken tupfen und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Dorsch auf jeder Seite scharf anbraten, bis er goldbraun ist. Thymian und Rosmarin für den Geschmack mit in die Pfanne geben.

Den Dorsch mit Limettenbutter und Linsen-Risotto auf Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.



Dessert: „Kaiserschmarrn mit Apfelkompott“ von Benjamin Pluskwik

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3	Eier
40 g	Butter
100 g	Mehl
30 g	Zucker
1	Vanilleschote
280 ml	Milch
30	Rosinen
2 EL	Rum
	Puderzucker zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle

Für das Apfelkompott:

1 kg	Äpfel
150 ml	Wasser
1 TL	Zimt
	Zucker, zum Abschmecken

Zubereitung

Rosinen für 10 Minuten in Rum einweichen.

Äpfel schälen, würfeln und mit Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Zimt zugeben und bei mittlerer Hitze weich kochen. Mit Zucker abschmecken und abkühlen lassen.

Für den Kaiserschmarrn Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelbe, Zucker, Salz und Vanillemark in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird. Milch und nach und nach Mehl unterrühren. Die eingelegten Rosinen mit Rum zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen.

Den Kaiserschmarrn mit Apfelkompott auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.