

| Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2017 |
Finalmenü von Johann Lafer zur 2.000. Küchenschlacht



Final-Hauptgang von Johann Lafer

Saiblingsröllchen auf Kräuter-Risoni mit Speckschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Saiblingsfilet ohne Haut à 300 g
50 g Babyspinat
1 Ei, davon das Eigelb
2 EL Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und flach in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht überlappend auf einem Stück Frischhaltefolie auslegen. Babyspinat abbrausen und trockenschleudern. Das Ei trennen und das Eigelb zusammen mit den Semmelbröseln in der Moulinette zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Fischeiben damit bestreichen. Aufrollen und straff in Frischhaltefolie wickeln. Die Seiten eindrehen und fixieren.

Die Roulade rundum mehrmals einstechen und auf ein Dämpfsieb setzen. In einem Dämpfopf 2 cm hoch Wasser zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, den Dämpfeinsatz in den Topf stellen und bei geschlossenem Deckel bei 70 Grad etwa ca. 10 Minuten dämpfen.

Für die Risoni:

80 g Risoni
250 ml Gemüsefond
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
50 ml Weißwein
1 EL Crème fraîche
30 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

250 ml Gemüsefond aufkochen. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Im heißen Olivenöl anschwitzen, Risoni zugeben und kurz dünsten. Den Weißwein angießen und verkochen lassen. Nach und nach Gemüsefond angießen und unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie, Crème fraîche und Parmesan unter die Risoni rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Speckschaum:

50 g geräucherter Speck, gewürfelt
1 Zwiebel
300 ml Gemüsefond
75 ml Sahne
40 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Zusammen mit dem Speck ohne Fettzugabe anschwitzen. Gemüsefond und Sahne angießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce passieren, mit Salz, Pfeffer würzen. Kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen.

Die Risoni auf Tellern verteilen. Die Saiblingsroulade auswickeln und schräg halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Risoni anrichten und mit dem Speckschaum beträufeln.



Final-Dessert von Johann Lafer

Exotische Wan-Tan auf Ingwer-Ananas-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Wan-Tan:

6 Wan-Tan-Blätter
1 Ei, davon das Eiweiß
20 g Zucker
60 g Kokosraspel
1 TL fruchtiges Currypulver
Rapsöl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Das Ei trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Kokosraspel und Currypulver unter den Eischnee rühren. Je 1 TL Kokosfüllung auf ein Wan-Tan-Blatt geben, die Ränder mit etwas Wasser einstreichen und zu Dreiecken zusammenlegen. Ränder gut andrücken. Fett in einem hohem Topf erhitzen und die vorbereiteten Wan Tans darin goldbraun und knusprig ausbacken. Mit der Schaumkelle herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Salat:

1 Knolle Ingwer 2 cm
250 g Ananas
1 Passionsfrucht
1 TL Ahornsirup
3 Zweige Minze
Puderzucker, zum Bestäuben

Ingwer schälen und fein reiben. Ananas schälen, Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Passionsfrucht halbieren, das Mark auskratzen. Ananas, Ingwer und Passionsfruchtmark in eine Schüssel geben. Mit Ahornsirup verrühren. Minze in feine Streifen schneiden und unter den Salat heben.

Salat auf Tellern anrichten, Wan Tans mit Puderzucker bestäuben und darauf anrichten.

Die exotischen Wan-Tan mit Ingwer-Ananas-Salat auf Tellern anrichten und servieren.