

| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 19. September 2008 |

Gebratene Lachsforelle mit Risotto und karamellisiertem Spargel von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

2	Lachsforellenfilets, mit Haut
2 Stangen	Spargel, weiß
2 Stangen	Spargel, grün
1	Schalotte
100 g	Risottoreis
50 ml	Weißwein
350 ml	Geflügelfond
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
25 g	Parmesan
1 TL	Zucker
40 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle
	Chili, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller darin vorwärmen.

Den weißen Spargel schälen und in dünne, schräge Stücke schneiden. Den grünen Spargel am unteren Drittel schälen und ebenfalls in dünne, schräge Stücke schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und im Olivenöl anschwitzen. Den Reis hinzufügen, kurz mitdünsten und dann mit dem Weißwein ablöschen. Ein Viertel des Fonds angießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Dabei mehrmals umrühren. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis bissfest gegart ist.

Den Parmesan reiben und unter das Risotto rühren. 25 Gramm Butter unterheben und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lachsforellenfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte abreiben. Rosmarin und Thymian abzupfen. Den Fisch mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale würzen. Im heißen Olivenöl zusammen mit den Kräutern auf der Hautseite vier Minuten braten. Dann den Fisch wenden und eine weitere Minute braten. Die restliche Butter hinzugeben und damit glasieren.

Die Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Spargelstücke in die Pfanne geben und zwei Minuten anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

Den Fisch mit dem Risotto auf Tellern anrichten und den karamellisierten Spargel darüber verteilen.



Balsamico-Erdbeeren mit Rieslingschaum von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

250 g	Erdbeeren
2	Eier
55 g	Zucker
1	Zitrone, unbehandelt
10 ml	Balsamicoessig
75 ml	Riesling
1 Zweig	Minze

Zubereitung

20 Gramm Zucker und 20 Milliliter Wasser in einem Topf sirupartig einkochen lassen. Den Balsamicoessig hinzufügen und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren vom Strunk befreien, halbieren und mit dem Balsamicosirup marinieren.

Die Eier trennen. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte der Zitrone abreiben und auspressen. Die Eigelb, den restlichen Zucker, den Zitronensaft und die Schale in einer Schüssel verrühren. Den Riesling hinzufügen. Das Ganze über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die Minze abzupfen, in feine Streifen schneiden und zu den Erdbeeren geben.

Die marinierten Erdbeeren mit dem Rieslingschaum auf Desserttellern anrichten und servieren.