

**| Die Küchenschlacht - Menü am 28. Januar 2016 |
„Hauptgang & Dessert“ Johann Lafer**



Hauptgang: „Dorade mit dreierlei Gratin und Sekt-Sahne-Sauce“ von Wilhelm Dammann

Zutaten für zwei Personen

Für die Dorade:

- 2 Doraden, mit Haut, entschuppt, à 450 g
- 1 Zitrone
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel
- ¼ Bund Dill
- 2-3 Stängel Petersilie
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gratin:

- 4 vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 4 Möhren
- 1 Knollensellerie
- 50 g Parmesan
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Butter
- 40 ml Panna da cucinare

Für die Sauce:

- 250 ml Fischfond
- 20 ml trockener Rieslingsekt
- 10 ml Panna da cucinare
- 1 Bund Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gratin Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen und in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter mit Knoblauch in einem Topf erwärmen, über die Scheiben gießen und Panna da cucinare dazugeben. Parmesan reiben. Abwechselnd Karotten-, Kartoffeln- und Selleriescheiben auf Backblech legen, salzen mit Parmesan bestreuen. Im Ofen 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Dorade Fisch waschen und trocken tupfen. Am Rücken entlang der Gräten beidseitig einschneiden. Am Kopf- und Schwanzende die Knochen lösen. Die entstandenen Filets entgräten. Topf mit Öl erwärmen die Karkasse darin leicht anbräunen. Zwiebel abziehen, klein schneiden, dazugeben mit Wasser ablöschen. Etwas Dill und Petersilie dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Abgießen und als Fond für die Sauce verwenden. Haut der Doradenfilets leicht einschneiden. Knoblauch abziehen und über der eingeschnittenen Doradenhaut mithilfe einer Knoblauchpresse verteilen. Mit Salz und buntem Pfeffer würzen. Pfanne mit Öl erhitzen und Filets auf der Hautseite knusprig braten, kurz wenden, nachwürzen und etwas Zitronenschale darauf abreiben.

Für die Sauce Fischfond in einem Topf reduzieren mit Panna da cucinare vermischen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten mit Sekt vermischen.

Gratin auf Teller geben, Dorade danebenlegen, Sauce darüber geben, mit Petersilie, Dill und Thymian garnieren und servieren.



Dessert: „Kleine Struven mit Vanillesauce und gebratenem Apfel“ von Wilhelm Dammann

Zutaten für zwei Personen

Für den Struven:

175 ml	Milch
30 g	Korinthen
1	Ei
30 ml	Rum
10 g	Backhefe
250 g	Mehl
1 TL	Zucker
1 EL	Butter
100 g	Schweineschmalz
	Puderzucker, zum Bestäuben

Für die Bratäpfel:

2	Äpfel (Boskop)
	Butter, zum Anbraten
	Zimt, zum Abschmecken
	Zucker, zum Abschmecken

Für die Vanillesauce:

1	Vanilleschote
2	Eier
125 ml	Milch
25 g	Zucker

Zubereitung

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Struven Milch in einem Topf handwarm erwärmen, dann in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und verquirlen. Eimasse, Zucker, zerbröselte Hefe und nach und nach Mehl einrühren. Korinthen mit Rum in einem Topf erwärmen und gut schwenken. Korinthen abseihen und mit etwas Mehl bestreuen. Gemahlte Korinthen in den Teig geben und unterrühren. Soviel Mehl dazugeben bis ein recht fester, aber noch gut rührbarer Teig entsteht; 15 Minuten gehen lassen. Schmalz und Butter in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel aus dem aufgegangen Teig eine Portion herausnehmen und mithilfe eines anderen Löffels in die Pfanne ausstreichen. Teig in der Pfanne auf einen Zentimeter Höhe glattstreichen. Wenn die Seite gebräunt ist umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls braun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Für den gebratenen Apfel Äpfel schälen und den Kern ausstechen, anschließend in Scheiben schneiden. Scheiben in der Pfanne mit etwas Butter oder im Ofen auf einem gebutterten Blech durchgaren. Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen.



Für die Vanillesauce Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Eine halbe Schote mit Milch im Topf aufkochen, dann einige Minuten ziehen lassen. Mark der Vanilleschote in die Milch ziehen, Schote herausnehmen. Eier aufschlagen, trennen und zwei Eigelbe und Zucker drei Minuten in einer Schüssel schlagen bis eine dickflüssige Masse entsteht. Diese nach und nach unter die heiße Milch rühren. (Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.) In einem Topf Wasser erhitzen, Schüssel in den Wasserdampf halten und die Eimasse solange rühren bis sie cremig ist. Anschließend Schüssel in Eiswasser stellen unditerrühren bis sie abgekühlt ist.

Die Struven mit Vanillesauce und Bratpfelscheiben auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Rehschnitzel in Nusspanade mit Pilzrahmsauce und Wirsing-Orangen-Salat“ von Laura Bernhard

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehschnitzel mit Panade:

4	Rehschnitzel aus der Keule, à 120 g
80 g	Haselnusskerne
2	Eier
100 g	Semmelbrösel
80 g	Mehl
2 EL	Sahne
60 g	Butterschmalz
	Tellicherry-Pfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für die Pilz-Rahmsauce:

50 g	Kräuterseitlinge
1	Schalotte
200 ml	Sahne
200 ml	Rinderfond
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Wirsing-Orangen-Salat:

250 g	Wirsing
1 ½	Orangen
1 EL	Walnusskerne
1 ½ EL	Haselnussöl
1 ½ EL	Olivenöl
5	Basilikumblätter
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Schnitzel Haselnüsse klein hacken und mit Semmelbröseln mischen. Rehschnitzel waschen, trocken tupfen, mit einem Plattireisen flach klopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne schlagen. Eier aufschlagen, verquirlen und geschlagene Sahne unterheben. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt in der Nuss-Semmelbrösel-Mischung panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite zwei Minuten braten, bis sie goldgelb sind.



Für die Sauce Schalotte abziehen, fein schneiden und in Öl anschwitzen. Pilze putzen, halbieren und mit anbraten. Mit Fond aufgießen und kochen lassen. Zuletzt mit Sahne auffüllen, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Wirsing putzen, Strunk herausschneiden und einzelne Blätter herauslösen. Wirsingblätter in kochendes Salzwasser geben und 30 Sekunden sprudelnd kochen lassen. Abgießen, in Eiswasser abkühlen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Von den Orangen etwas Abrieb herstellen und beiseite stellen. Anschließend Schale abschneiden, klein hacken und aus einer Hälfte den Saft auspressen. Die andere Orange so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt ist. Orangenfilets herauslösen und aus dem Rest den Saft auspressen. Für das Dressing Orangensaft und beide Öle verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikumblätter in Streifen schneiden und mit Wirsingstreifen und Orangenfilets vermischen. Dressing darüber geben. Walnüsse hacken. Abgeriebene Orangenschale und gehackte Walnusskerne darüber streuen.

Rehschnitzel mit der Sauce auf Teller geben, Salat dazu legen und servieren.



Dessert: „Obst im Kakao-Tempura mit Vanillesauce“ von Laura Bernhard

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
2 EL	ungesüßtes Kakaopulver
1	Ei
250 ml	Eiswasser

Für das Obst:

1	Thai-Mango
1	Banane
	Pflanzenöl, zum Ausbacken
	Puderzucker, zum Bestäuben

Für die Sauce:

1	Vanilleschote
200 ml	Milch
2	Eier
2 EL	Zucker

Für die Garnitur:

1 Bund	Minze
--------	-------

Zubereitung

Für den Teig Wasser und Ei schaumig verquirlen. Mehl und Speisestärke hinzufügen bis es ein recht flüssiger Teig wird. Tempurateig mit Kakaopulver vermengen.

Für das Obst Mango und Banane schälen. Mangofruchtfleisch erst vom Stein lösen, dann in Spalten schneiden. Bananen in Scheiben schneiden. Obst im Mehl wenden, durch den Kakaoteig ziehen und in einer Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Für die Sauce Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Eier trennen, Eigelbe schaumig schlagen und die heiße Vanillemilch dazu gießen. Nun die Sauce wieder auf den Herd stellen so lange weiterschlagen, bis sie cremig ist.

Obst auf Tellern anrichten, Sauce in einem extra Gefäß dazu reichen, mit Minzblättern garnieren und servieren.



Hauptgang: „Mediterranes Couscous“ von Jochen Prinz

Zutaten für zwei Personen

Für den Couscous:

200 g	Couscous
150 g	Feta
200 g	getrocknete Tomaten
4 TL	Tomatenmark
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Minze
	Olivenöl, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Couscous in einer Schüssel mit 300 Milliliter kochendem Salzwasser übergießen und zugedeckt zehn Minuten quellen lassen.

Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Etwas Zitronensaft auspressen. Tomatenmark einrühren, Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Bei mittlerer Hitze fünf Minuten köcheln lassen.

Petersilien- und Minzblätter abzupfen und fein hacken. Feta zerbröseln. Couscous mit einer Gabel auflockern.

Couscous auf Tellern geben, mit der Tomatenmischung anrichten und mit Feta, Petersilie und Minze bestreut servieren.



Dessert: „Hessischer Apfeltraum“ von Jochen Prinz

Zutaten für zwei Personen

100 g	Löffelbiskuit
2 EL	Apfelschnaps
300 g	Äpfel (Boskoop)
100 g	Sahne
150 g	Mascarpone
100 g	Quark
40 g	Zucker
1	Zitrone
1 Päckchen	Vanillezucker
	Zimt, zum Abschmecken

Zubereitung

Eine flache Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen und mit Apfelschnaps beträufeln. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Zitrone auspressen. In einem Topf Apfelwürfel, Zitronensaft und Zucker einkochen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark und Vanillezucker hinzufügen. Apfelmus auf das Löffelbiskuit geben, Sahnemischung darauf verteilen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Hessischen Apfeltraum vor dem Servieren mit Zimt bestäuben und servieren.