

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. März 2019** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Krosser Zander mit Champagner-Schaum und Lauch-Fregolasotto

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

1 Zanderfilet mit Haut à 400 g
 1 Knoblauchzehe
 3 Zweige Thymian
 50 g Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Meersalz, zum Würzen

Das Zanderfilet in die gewünschte Portionsgröße schneiden. Die Filets mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne mit Öl legen. Den Fisch bei mittlerer Hitze kross braten. Thymian, angedrückten Knoblauch und Butter dazugeben und den Butterschaum mit einem Löffel über den Fisch geben.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen, mit Salz würzen und servieren.

Für das Lauch-Fregolasotto:

100 g Fregola Sarda
 1 Lauch
 50 g Butter
 250 ml Geflügelfond
 50 g Parmesan, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fregola-Sarda-Perlen in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anbraten. Erwärmten Geflügelfond nach und nach angießen.

Den Lauch waschen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Lauchwürfel unter das fertige Risotto rühren und mit Parmesan cremig binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum:

100 ml Champagner
 1 Zwiebel
 1 Zitrone, davon 1 EL Saft
 200 ml Fischfond
 3 EL Crème fraîche
 100 g Butter
 ¼ TL Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen und die Zwiebeln darin andünsten. Mit Champagner ablöschen und mit Fischfond auffüllen. Die Sauce leicht einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die übrige Butter und Crème fraîche mit einem Stabmixer einarbeiten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Alex:

¼ TL Sojalecithin, 30 g Sahne

Mit Sojalecithin mixte Alex die Sauce kräftig auf und wollte so ein schöneres Schaumergebnis erzielen. Die Sahne nahm er zu gleichen Teilen zur Abrundung des Risottos und der Sauce

Zusatzzutaten von Claudia:

1 EL getrocknete Steinpilze, 3 Zweige Rosmarin

Den Rosmarin gab Claudia zusätzlich in die Bratpfanne zum Fisch, sodass dieser weitere Aromen annehmen konnte. Mit den Einweichwasser der Steinpilze verfeinerte sie ihr Risotto.



Johann Lafer und Laura Schneider

Fischnocken mit Butterschaum-Sauce auf asiatischem Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Spinat:

400 g Babyspinat
 ½ rote Chili
 1 Knoblauchzehe
 1 Knolle Ingwer à 2 cm
 1 Schalotte
 1 ½ EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und darin Ingwer, Knoblauch, Schalotte und Chili andünsten.

Den Spinat abrausen, trockenschleudern und unterheben. Sobald der Spinat zusammenfällt, diesen vom Herd nehmen und mit Salz würzen.

Für die Nocken:

250 g angefrorenes Filet vom Heilbutt
 oder Hecht ohne Haut
 1 Knolle junger Knoblauch
 1 Zitrone, davon der Abrieb
 50 ml kalte Sahne
 50 g Crushed Ice
 400 ml Fischfond
 8 Zweige Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Pochiersud Fischfond mit 200 ml Wasser, den Dillzweigen im Ganzen und der halbierten Knoblauchknolle in einem Bräter erhitzen. Die Filets in kleine Stücke schneiden und im Tiefkühler anfrieren lassen. Den Fisch, Crushed Ice, Salz und Pfeffer in einen Cutter geben. Mit Zitronenabrieb abschmecken und mit der kalten Sahne kräftig cuttern. Mit zwei Esslöffeln aus der Creme Nocken formen und diese im heißen - aber nicht kochenden - Sud langsam gar ziehen lassen.



**PROFI
TIPP**

Um eine cremige Farce herzustellen, ist es wichtig, dass die Zutaten sehr kalt verarbeitet werden. Ich empfehle daher, die Masse auf zwei Teile aufzuteilen. Damit erwärmt die Motorwärme ihrer Küchenmaschine die Masse nicht zu stark und die Gefahr des Ausflockens wird minimiert.

Für die Sauce:

150 ml Champagner
 100 g geschlagene Sahne
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 100 g kalte Butter
 ¼ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. 1 TL Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Knoblauch mit Schalotte darin andünsten. Mit der Hälfte des Champagners ablöschen und reduzieren. Die geschlagene Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dill abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Dill und die übrige Butter mit einem Stabmixer in die Sauce mixen. Sobald die Sauce cremig aufmontiert ist, diese mit dem übrigen Champagner auffüllen.



**PROFI
TIPP**

Dadurch, dass ich den Champagner in zwei Schritten unterrühre, geben die feinen Champagner-Perlen der Sauce eine einmalige Schaumigkeit und das wunderbare Süße-Säure-Verhältnis bleibt erhalten.

Für die Garnitur:

30 g helle Sesamsaat

Die Sesamsaat in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sesam und Dill garnieren und servieren.