

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Apfel-Palatschinke à la Irmgard

Zutaten für zwei Personen

Für die Apfel-Palatschinken:

4 Äpfel
1 Ei (M)
125 ml Milch
40 g Butter
70 g Mehl
30 g Zucker
15 g kalte Butter, zum Ausbacken
½ TL Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Gesamte Butter schmelzen. Mehl, Milch, Ei, Zucker und 1 Prise Salz in einen hohen Becher geben. 30 g flüssige Butter zufügen. Den Teig mit einem Mixstab glatt mixen, sodass keine Klumpen mehr enthalten sind. Eine Pfanne (ca. 28 cm Durchmesser) mit der übrigen geschmolzenen Butter ausreiben. ½ TL Zucker gleichmäßig darauf verteilen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Für eine Palatschinke (1 Portion) die Hälfte eines Apfels rosettenförmig in die warme Pfanne auslegen. Die Hälfte des Pfannkuchenteiges über die Äpfel gießen, sodass alle Äpfel vom Teig bedeckt sind. Auf dem warmen Herd kurz stocken lassen.

Den Pfannkuchen danach einige Minuten mit der Pfanne in den Ofen schieben. Der Teig sollte danach gut durchgebacken sein. Anschließend aus dem Ofen nehmen und bei geringer Hitze auf den Herd stellen. Kalte Butterstücke am Rand der Palatschinke hineingeben, damit sich der Pfannkuchen gut löst. Auf der Unterseite bräunen lassen und zum Schluss vorsichtig auf einen Teller stürzen.

Für die Vanillesauce:

2 Eier
50 ml Milch
1 Vanilleschote
40 g Zucker

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelbe mit Milch, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben, erwärmen und bei geringer Hitze wie bei einer Zabaione schaumig schlagen.

Für die Garnitur:

1 Apfel
2 Kugeln Vanilleeis
Melisse, zum Garnieren

Apfel waschen, trockentupfen und ringelförmig schälen. Melisse abbrausen und trockenwedeln.

Palatschinken auf Tellern anrichten und mit Vanillesauce begießen. Jeweils eine Kugel Vanilleeis dazugeben, mit Melisse und Apfelschale garnieren und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2020 ▪
 “Kulinarische Kindheitserinnerungen“ mit Johann Lafer



Martin Baudrexel

Fleischbällchen mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischbällchen:

200 g Rinderhackfleisch
 150 g Lammhackfleisch
 40 g Grünspeck
 3 Scheiben Toastbrot (ohne Rinde)
 2 milde Peperoni
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Schuss Milch
 1 Zweig Rosmarin
 ½ Bund Dill
 1 TL Sumac
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1 TL gemahlene Fenchelsamen
 1 TL Cayennepfeffer
 2 EL Butter, zum Braten
 Semmelbrösel, zum Binden
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Toastbrot klein schneiden und mit etwas Milch vermengen. Peperoni der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Grünspeck fein schneiden. Hackfleisch mit ca. 1 Teelöffel Salz gut vermengen. Zwiebel und 1 Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Erst Zwiebeln in Butter glasig dünsten, dann Knoblauch hinzugeben. Kurz abkühlen lassen und schließlich zur Hackfleischmasse geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Dill, Grünspeck, Peperoni, Brotwürfel sowie Sumac, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und Fenchelsamen zur Hackfleischmasse geben und alles vermengen.

Sollte die Masse zu feucht erscheinen, etwas Semmelbrösel untermischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und in einer Pfanne mit heißem Öl rundherum anbraten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Eine ungeschälte Knoblauchzehe und Rosmarin zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Anschließend im vorgeheizten Ofen fertiggar.

Für den Kohlrabi:

200 g Kohlrabi
 1 Schalotte
 40 ml Sahne
 20 ml Weißwein
 60 ml Geflügelfond
 1 TL Mehl
 1 Muskatnuss
 20 g Butter, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden oder hobeln. In kochendes Salzwasser geben und 3 Minuten blanchieren. Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter anschwitzen, Kohlrabi dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben. Mit Wein ablöschen und mit Fond und Sahne aufgießen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Kartoffeln:

200 g kleine, festkochende Kartoffeln („speckig“)
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Kurz vor Ende der Garzeit das Wasser bis auf einen letzten Rest abgießen. Dann den Topf zurück auf den Herd stellen und bei hoher Hitze mit Deckel fertigkochen, sodass das restliche Wasser verdunstet.

Für die Garnitur: Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Öl frittieren. Auf
1 Zwiebel Küchentrepp abtropfen lassen. Röstzwiebeln auf das Gericht geben. Dill
Dill, zum Garnieren und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und das
½ Bund Schnittlauch, zum Garnieren Gericht damit verzieren.
Neutrales Öl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2020 ▪
“Kulinarische Kindheitserinnerungen“ mit Johann Lafer



Mario Kotaska

Oma Annas Liwanzen mit Erdbeeren und Rahmeis

Zutaten für zwei Personen

Für die Liwanzen:

1 Zitrone
1 Ei
75 g Butter
500 ml Milch
20 g frische Hefe
30 g Zucker
250 g Mehl
1 Vanilleschote
Zimtpulver, zum Bestäuben
Kristallzucker, zum Bestäuben
Sonnenblumenöl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ausgekratzte Schote für das Eis aufbewahren. Milch leicht erwärmen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Hefe mit Zucker verrühren. Etwas Vanillemark hinzugeben. Butter schmelzen und etwas davon dazugeben. Etwas von der erwärmten Milch hinzugeben. Mehl, restliche Milch, restliche Butter und Eigelb nach und nach unterrühren.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitronenabrieb und eine Prise Salz dazugeben und den Teig abgedeckt im Ofen gehen lassen. Teig alternativ 25 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den gegangenen Hefeteig in Öl in einer Liwanzenpfanne von beiden Seiten goldgelb braten und anschließend in Zimt-Zucker wälzen.

Für das Eis:

6 Eier
250 Milch
250 Sahne
250 g Mascarpone
50 g Glukose
80 g Zucker

Milch und Sahne zusammen mit Glukose und der ausgekratzten Vanilleschote (von oben) aufkochen. 4 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, die restlichen 2 Eier und den Zucker verrühren. Die kochende Milch-Sahnemischung unter ständigem Rühren darauf gießen. Mascarpone unterrühren und alles durch ein Spitzsieb passieren. In der Eismaschine frieren.



**PROFI
TIPP**

Wenn man keine Eismaschine zu Hause hat, kann man alternativ eine Parfait-Masse ansetzen und gefrieren.

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren
1 Bio-Limette
50 g Puderzucker

Erdbeeren putzen, vom Grün befreien und auf zwei unterschiedliche Arten in gleichmäßige Segmente schneiden. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren mit Puderzucker und Limettensaft- und abrieb aktivieren und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze, zum Garnieren
Puderzucker, zum Bestäuben
Pistazien, zum Garnieren

Minze abrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Minze und Puderzucker im Sieb garnieren. Pistazien mörsern und als Eisbremse um das Eis verteilen.

Erdbeeren neben den Liwanzen platzieren und zum Schluss das Eis abnocken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2020 ▪
 “Kulinarische Kindheitserinnerungen“ mit Johann Lafer



Ralf Zacherl

Schokoladen-Zucchini-Kuchen mit Erdbeerpräbsele und Mandel-Krokant

Zutaten für zwei Personen

Für den Schokoladen-Zucchini-Kuchen:

500 g Zucchini
 300 g gemahlene Mandeln
 3 Eier
 150 g Bitterkuvertüre
 2 EL Yuzusaft
 250 ml natives Pflanzenöl
 300 g Mehl
 240 g Zucker
 150 g Puderzucker
 2 TL Natron
 1 TL Backpulver
 1 Vanilleschote
 6 Kardamomkapseln
 1 TL Zimt
 1 TL Meersalz

Neutrales Öl, zum Einfetten der Form

Für das Erdbeerpräbsele:

400 g Erdbeeren
 1 Zitrone
 60 ml süße Kondensmilch
 150 g saure Sahne

Für den Mandel-Krokant:

200 g Mandelplättchen
 200 g Zucker
 Neutrales Öl, zum Einfetten

Einen Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen, einen weiteren Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Zucchini waschen, trockentupfen, von Enden befreien und grob raspeln. Kardamomkapseln im Mörser zermahlen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Kuvertüre hacken.

Mehl in eine Schüssel sieben und mit gemahlenden Mandeln, Kuvertüre, Kardamom, Vanillemark, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und Meersalz mischen. Pflanzenöl unterrühren. Eier aufschlagen, mixen und unterheben. Geraspelte Zucchini hinzufügen und alles in der Küchenmaschine verrühren.

Silikon-Muffin-Förmchen mit neutralem Öl einfetten und die Schokoladen-Zucchini-Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und stürzen.

Zum Garnieren eine Yuzu-Glasur zubereiten. Dafür Yuzusaft und Puderzucker kalt verrühren und zum Schluss den Kuchen damit beträufeln.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren waschen, putzen und zwei Erdbeeren zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Erdbeeren halbieren und mit der Kondensmilch marinieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Nach ca. 10 Minuten mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Aus der sauren Sahne Nocken abstechen und kurz vorm Servieren auf die Erdbeeren geben.

Mandelplättchen ohne Fett im Backofen bei 170 Grad Umluft ca. 8 Minuten goldbraun rösten. Zucker in einem Topf karamellisieren, die Mandeln zugeben und auf einem geölten Blech abkühlen lassen.

Für die Garnitur: Zucker langsam in einem Topf schmelzen, bis er karamellisiert und eine Bernsteinfarbe annimmt. Damit der Zucker nicht verbrennt, eine Pfanne mit kaltem Wasser aufsetzen und den Topf hin und wieder zum Runterkühlen ins kalte Wasser eintunken. Mit einem Löffel aus dem entstandenen Karamell Fäden ziehen und über dem Backpapier so verteilen, dass Spinnzucker entsteht. Den Spinnzucker zum Schluss zu einem Bällchen formen.

Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.