

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2020** ▪  
**Finalgericht von Johann Lafer**



**Kross gebratener Zander mit Riesling-Schaum, Paprika-Kraut und gebackenem Häupterlsalat mit Remouladensauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Paprika-Kraut:**

- 2 rote Paprikaschoten
- 200 g Sauerkraut
- 1 Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 25 g Butter
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Schmalz
- 1 EL Zucker
- ½ EL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und in grobe Stücke teilen.

Diese zusammen mit dem Gemüsefond in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Entstandenen Saft durch ein Tuch in einen Topf pressen. Zwiebel abziehen, die Hälfte in dünne Streifen schneiden und in heißem Schmalz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und die Zwiebel etwas karamellisieren. Sauerkraut zufügen, mit anschwitzen und das Paprikapulver untermischen.

Paprikasaft jetzt dazu gießen. Kartoffel schälen und eine halbe Kartoffel fein reiben und unter das Kraut rühren. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Zum Schluss die Butter unter das das Kraut rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Riesling-Schaum:**

- 75 ml steirischer Riesling
- 150 ml Fischfond
- 75 ml Sahne
- 1 EL geschlagene Sahne
- 1 Schalotte
- 25 g kalte Butter
- 1 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen. Fischfond und Sahne zugießen und alles offen um die Hälfte einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein wenig Sahne steif schlagen. Butter zur Rieslingsauce geben, schaumig mixen, Sahne unterheben und zum Schluss um das Paprika-Kraut verteilen.

**Für den Zander:**

- 300 g Zanderfilet, mit Haut
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Mehl
- 2 EL Rapsöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zanderfilet abrausen, trockentupfen und in 2 Stücke teilen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen. Hautseite mit etwas Mehl bestäuben. Thymian und Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne mit den Kräutern und dem Knoblauch erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite braten. Fisch wenden und auf der Fleischseite noch kurz weiter braten.



Beim Kauf von Zander unbedingt auf das **MSC Zertifikat** achten. MSC ist der weltweit bedeutendste Standard für ökologisch nachhaltigere Fischereien. Die Verbraucherzentrale sagt, dass man Zander bedenkenlos aus der Fangregion **FAO 05 aus Europäischen Binnengewässern** kaufen kann (gültig bis 31. März 2021).

**Für die Remoulade:**

- 1 Sardellenfilet
- 1 Essiggurke
- 1 EL Kapern
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 2 Eier
- 75 g Crème fraîche
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 200 ml Rapsöl
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Zweig Blatt Petersilie
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Ein Ei hart kochen und pellen. Zusammen mit den Gurken in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und zusammen mit Kapern und Sardelle fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Nun eine Blitz-Mayonnaise herstellen. Dafür das Rapsöl in einen hohen Rührbecher geben. Ein Ei, Senf, eine Prise Salz und etwas Pfeffer hinzugeben. Zitrone auspressen und einige Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alle Zutaten mit einem Pürierstab gut verquirlen, so dass eine cremige Mayonnaise entsteht.

Die vorbereiteten Zutaten, d.h. Schalotte, Ei, Gurken, Petersilie, Kapern, Sardellen und Schnittlauch, mit der hergestellten Mayonnaise und der Crème fraîche zu einer Remoulade verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für den Häupterlsalat:**

- 2 Kopfsalate (Häupterlsalat)
- 1 Ei
- 75 g Semmelbrösel
- 40 g Butterschmalz
- Mehl, zum Wenden
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatköpfe waschen und die äußeren Blätter entfernen. Salatherzen quer in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Salatkopfscheiben salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl etwas abklopfen. Ei verquirlen und die Salatkopfscheiben auf beiden Seiten durch das verquirlte Ei ziehen. Danach in Semmelbröseln panieren. Panierte Salatscheiben auf jeder Seite etwa 1 Minute in heißem Butterschmalz in einer Pfanne goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten** Beide Finalisten verwendeten keine Zusatzzutaten.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2020** ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



**Zusatzgericht von Johann Lafer**

**Frühlingsröllchen vom Zander mit Paprika-Chili-Sauce  
und süßsaurem Krautsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Frühlingsrollen:**  
150 g Zanderfilet, ohne Haut und  
Gräten  
1 Stange Frühlingslauch  
2 Blätter Frühlingsrollenteig  
1 kleine Schalotte  
2 Zehen Knoblauch  
½ kleine Chilischote  
2 Eier  
10 g Ingwer  
400 ml Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Zanderfilet waschen und trockentupfen. Schalotte, Ingwer und Knoblauch abziehen und Chilischote entkernen. Alles sehr fein hacken, so dass eine breiartige Masse entsteht. Eier trennen und ein Eigelb in die Füllung geben. Eiweiß kurz beiseite stellen.

Frühlingslauch abbrausen, in Ringe schneiden, unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf den Frühlingsrollenteig geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, äußere Enden zusammenklappen und fest einrollen und dann im heißen Pflanzenöl goldbraun ausbacken.

Alternative: Frühlingsrollenblatt in ein Dreieck schneiden. In die Mitte etwas Füllung geben, Ränder mit Eiweiß bestreichen. Links und rechts zusammenklappen und dann fest einrollen.

**Für die Paprika-Chili-Sauce:**  
2 Paprikaschoten  
1 große Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 große Chilischote  
1 Flocke Butter  
1 EL weißer Balsamicoessig  
1 EL Olivenöl  
1 EL brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprikaschoten waschen, vierteln und entkernen. Schoten durch einen Entsafter geben und den Saft auffangen. Schalotte und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und im heißen Olivenöl anbraten, braunen Zucker dazugeben, schmelzen lassen mit dem Paprikasaft aufgießen und stark einkochen lassen. Chili entkernen, würfeln, dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Essig ablöschen und durch ein Sieb passieren. Reste im Sieb aufbewahren und später zum Krautsalat geben. Sauce mit einer Flocke Butter aufmixen.

**Für den süßsauren Krautsalat:**  
300 g Weißkraut  
2 kleine Schalotten  
1 EL Honig  
100 ml weißer Balsamicoessig  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkraut in ganz feine Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, Schalotten abziehen, in Streifen schneiden, darin abraten, mit Honig glasieren und mit dem weißen Balsamicoessig ablöschen und einkochen. Das Kraut dazugeben, durchziehen lassen und danach abkühlen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.