

# | Die Küchenschlacht - Menü am 04. März 2015 | „Hauptgänge & Desserts“ Johann Lafer



## **Hauptgericht: „Thunfisch-Tataki, Madras-Kartoffeln und Sauce béarnaise“ von Torsten Kluske**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Thunfisch-Tataki:*

- 200 g Thunfisch (Sashimi-Qualität)
- 1 EL schwarzer Sesam
- 1 EL heller Sesam
- Rapsöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Madras-Kartoffeln:*

- 2 große Kartoffeln, festkochend
- 1 EL Madras Curry-Pulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Zwiebel
- 1 EL Schwarzkümmel
- 1 EL heller Sesam
- 1 Bund Rucola
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Sauce Béarnaise:*

- 2 Eier
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Schalotte
- 1 Bund Estragon
- 1 Zitrone
- 1 TL Zucker
- 200 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Eier trennen und die Eigelbe in einen Mixbecher geben. Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Zucker in etwas Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Etwas auskühlen lassen und durch ein Sieb zum Eigelb gießen.



Mit dem Stabmixer mixen und nun in einem dünnen Strahl die Butter hineinlaufen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Estragon-Blätter abzupfen und fein hacken. Etwa einen Esslöffel davon zu der Sauce geben und glatt rühren.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa ein mal ein Zentimeter große Würfel schneiden. In eine Schale geben und mit Madras Curry-Pulver, Kreuzkümmel und Salz würzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mäßiger Hitze 15 Minuten rundherum knusprig braten.

Die Zwiebel schälen und in sehr dünne Streifen schneiden. Zu den fast fertig gebratenen Kartoffeln geben und zusammen mit dem Schwarzkümmel und Sesam anschwitzen.

Auf einem Brett Salz, Pfeffer und beide Sesamfarben gleichmäßig verteilen. Den Thunfisch in Stücke schneiden und in den Gewürzen rundherum wenden und würzen. In einer Pfanne etwas Rapsöl stark erhitzen und den Thunfisch rundherum scharf anbraten. Etwas auskühlen lassen und schräg aufschneiden. Der Fisch soll nur einen etwa zwei Millimeter breiten grauen Rand zeigen und innen roh sein.

Das Thunfisch-Tataki, Madras-Kartoffeln und Sauce béarnaise auf Tellern anrichten und servieren.



## **Dessert: "Armer Ritter"-Röllchen mit Orangensauce" von Torsten Kluske**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Armer Ritter Röllchen:*

2 Scheiben	Toastbrot (große, weiche Scheiben Sandwich-Toast)
100 g	Himbeeren - frisch oder TK
2 EL	Crème fraîche
2	Eier
80 ml	Milch
Prise	Salz
4 EL	Zucker
1 TL	Zimt (Ceylon)
	Butterschmalz, zum Braten

#### *Orangen-Sauce:*

2 EL	Zucker
100 ml	brauner Rum
200 ml	Orangensaft
1	Bio-Orange
1	Limette
Prise	Salz
50 g	kalte Butter
12	Minzblätter
2 EL	Crème fraîche

### **Zubereitung**

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Mit Rum ablöschen und einkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Orangensaft hinzufügen. Die Orange schälen und filetieren. Zwei Scheiben der Schale zu der Sauce geben. Solange einkochen, bis die Sauce leicht eindickt. Die Hitze ausschalten, die Orangenschale entfernen und die kalte Butter in die Sauce einrühren. Mit einem Spritzer Limettensaft und einer Prise Salz abschmecken. Zum Schluss die Orangenfilets in die lauwarme Sauce geben und etwas ziehen lassen.

Die Rinde der Toastbrot-Scheiben abschneiden und die Scheiben mit dem Nudelholz platt ausrollen. Dünn mit Crème fraîche bestreichen. Auf eine Seite eine Reihe die Himbeeren legen und das Toastbrot von dort beginnend fest zusammen rollen.

In einer flachen Schale Eier und Milch mit einem Esslöffel Zucker und je einer Prise Zimt und Salz verquirlen.

Die Röllchen kurz darin wenden und sofort in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz rundherum anrösten. Auf Küchenpapier entfetten und in einer Schale mit Zucker und Zimt wenden.

Die Armer Ritter Röllchen mit Orangen-Sauce auf Tellern anrichten Mit einigen Klecksen Crème fraîche und Minzblättern dekorieren und servieren.



## **Hauptgang: „Steinbutt-Röllchen mit Sesam-Kartoffelbällchen, Ingwergemüse und Portweinschaum“ von Paul Woelky**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Steinbutt-Röllchen:*

350 g Steinbuttfilet, ohne Haut  
6 großer Reispapierblätter  
4 Zweige Thymian  
1 Zitrone  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Sesam-Kartoffelbällchen:*

300 g Kartoffeln  
2 EL Tahin (Sesammus)  
6 EL Sesamkörner  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Ingwergemüse:*

1 Fenchelknolle  
2 cm Ingwerknolle  
1 Karotte  
1 Knoblauchzehe  
4 braune Champignons  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Portweinschaum:*

2 Schalotten  
8 rote Pfefferkörner  
2 Zweige Thymian  
4 EL weißen Portwein  
2 EL Wermut  
4 EL Fischfond  
60ml Schlagsahne  
1 Zitrone  
2 TL Korianderkörner  
2 EL Butter  
Salz,  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf in heißem Salzwasser gar kochen.

Durch eine Kartoffelpresse drücken und Butter sowie etwas Salz hinzugeben. Das Tahin hinzufügen, das Kartoffelpüree sollte jedoch nicht flüssig sein, sondern eine feste, breiige Konsistenz haben. In der Zwischenzeit die Sesamkörner in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten. Aus dem Kartoffelbrei Bällchen formen und diese in den Sesamkörnern rollen.

Das Reispapier in nassen Küchentüchern für einige Minuten anweichen. Die Steinbuttfiletts in Streifen schneiden, salzen und pfeffern, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Nun die einzelnen Streifen auf je ein Reisblatt geben, mit einem halben Thymianzweig garnieren und wie eine Frühlingsrolle einrollen.

Die Fenchelknolle halbieren, in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und dort fünf Minuten kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die Möhre schälen und dünn stifteln, die Champignons und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken.

Den Fenchel in einer Pfanne in heißem Olivenöl anbraten, Möhren hinzugeben. Nun Ingwer, Knoblauch und Champignons in die Pfanne geben und das Gemüse bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht bissfest servieren.

Die Steinbuttpäckchen in eine Pfanne in Olivenöl knusprig anbraten.

Das Steinbutt-Röllchen mit Sesam-Kartoffelbällchen, Ingwergemüse und den Portweinschaum“ auf Tellern anrichten und servieren.



## **Dessert: „Mohneis mit Pflaumensauce“ von Paul Woelky**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Mohneis:*

200 ml	Milch
250 ml	Schlagsahne
80 g	Zucker
2	Eier
50 g	Mohn
1 TL	Honig
1	Schuss Rum
	Minzeblätter (zum Garnieren)

#### *Für die Pflaumensauce:*

150 g	eingemachte Pflaumen
½ Pkt.	Vanillezucker
40 ml	Rotwein
1 EL	Granatapfelsirup
	Zimt

### **Zubereitung**

Für das Mohneis die Milch erwärmen, bis diese lauwarm ist. Mohn in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Zucker und die Eier mit einem Mixer in einer Metallschüssel schaumig schlagen. Unter Rühren die Milch dazugeben, die Schüssel in kaltes Wasser stellen und weiter schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Den Mohn, Honig und einen Schuss Rum einrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Eismaschine geben.

Für die Sauce zwei Pflaumen aufbewahren, die restlichen Pflaumen pürieren und in einem kleinen Topf erhitzen. Den Rotwein sowie den Granatapfelsirup hinzufügen, mit Vanillezucker und Zimt abschmecken und einige Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Das Mohneis mit Pflaumensauce auf Tellern anrichten und servieren.



## **Hauptgang: „Entenbrust mit Maronenpüree, Butter-Möhren und Cassis-Sauce“ von Karin Haugeneder**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Entenbrust :*

1 Entenbrust mit Haut ca. 180g  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Maronenpüree:*

150 g vorgekochte Maronen, vakuumverpackt  
50 ml Milch  
50 ml Sahne  
50 ml Orangensaft  
100 g Brunnenkresse, zum Garnieren  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Cassis-Sauce :*

1 Schalotte  
150 ml trockener Rotwein  
50 ml Johannisbeerlikör  
1 EL Butter  
½ EL Johannisbeergelee  
1 EL Stärke  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Butter-Möhren:*

8 mittelgroße Möhren mit Grün  
2 EL Butter  
Salz  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Sauce die Schalotten abziehen, würfeln und in Butter andünsten, mit dem Rotwein und dem Likör ablöschen und einkochen lassen.

Die Entenbrust waschen, trocken tupfen, an der Haut einschneiden und auf der Hautseite ohne Öl scharf anbraten. Anschließend wenden, die Entenbrust salzen und pfeffern und zum Garen mit dem Rosmarinzwig in den Backofen geben und etwa zwölf Minuten Ruhen lassen.

Die Karotten schälen und im kochenden Wasser bissfest garen, abgießen und in der Butter schwenken und mit Salz würzen.



Für das Maronenpüree die Milch, die Sahne und die Maronen in einem Topf erhitzen, mit dem Stabmixerr zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und dem Orangensaft abschmecken.

Die Cassis-Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Stärke binden.

Die Entenbrust aus dem Backofen holen, in Scheiben schneiden und mit den Möhren und dem Maronenpüree auf Tellern anrichten und mit der Kresse garnieren.





## **Dessert: „Warmes Schokotörtchen“ von Karin Haugeneder**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Schokotörtchen:*

2	Trüffelpralinen mit dunkler Schokolade
40 g	Zartbitterschokolade
40 g	Zucker
1	Ei
40 g	Butter (Zimmertemperatur)
40 g	Mehl
1 EL	Puderzucker
1 EL	Kakao
Etwas	Butter und Zucker für die Förmchen

### **Zubereitung**

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter schaumig schlagen und den Zucker unterrühren, das Ei dazugeben und die Schokolade und das Mehl unterheben.

Die Förmchen mit Butter einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Die Hälfte des Teigs einfüllen und in jedes Förmchen eine Praline drücken, den restlichen Teig darüber verteilen und im Backofen bei 220 Grad 15 Minuten backen.

Die Schokotörtchen in der Form servieren und mit etwas Puderzucker und etwas Kakao garnieren.



**Hauptgang: „Rinderfilet mit Cassis-Feigen und Petersilienwurzeln“ von Petra Berscheid**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Rinderfilet:*

2 Rinderfilet Steak à 180g  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Cassis-Feigen:*

4 frische Feigen  
125 ml Cassislikör  
30 ml alter Balsamico  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Petersilienwurzeln:*

4 Petersilienwurzeln  
1 Apfel  
1 Zitrone  
2 Zweige glatte Petersilie  
30 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Die Petersilienwurzel schälen, in Streifen schneiden und in wenig Wasser garen. Den Cassis Likör mit dem alten Balsamico aufkochen und reduzieren lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter grob hacken. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Salzen und Pfeffern und im Backofen ruhen lassen.

Die Feigen vierteln und zu der Cassis Reduktion geben und weiter reduzieren lassen. Den Apfel schälen und eine Hälfte über die Petersilienwurzel reiben mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken. Anschließend die Petersilie unterheben.

Das Rinderfilet mit Cassis-Feigen und Petersilienwurzeln auf Tellern anrichten und servieren.



**Dessert: „Himbeer-Pfirsich-Mascarpone- Trifle“ von Petra Berscheid**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den das Obst:*

200 g Himbeeren, TK-Ware aufgetaut  
3 halbe Pfirsiche, aus der Dose  
1 EL Zucker

*Für die Mascarpone:*

250 g Mascarpone  
100 g Quark  
100 ml Sahne  
1 Stiel Zitronenmelisse  
1 Pkt. Vanillezucker  
2 EL Zucker  
brauner Zucker

**Zubereitung**

Die Pfirsiche in Würfel schneiden, mit den Himbeeren und mit zwei Esslöffeln Zucker und dem Vanillezucker vermengen.

Die Mascarpone mit dem Quark und der Sahne verrühren und mit dem restlichen Zucker verrühren.

Eine Schicht Obst in ein Glas füllen. Etwas Mascarpone darauf geben und zum Schluss etwas braunen Zucker

Den braunen Zucker mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Wieder eine Schicht Obst und anschließend eine Schicht Mascarpone auf den karamellisierten Zucker geben.

Mit einer Himbeere und einem kleinen Stiel Zitronenmelisse garnieren.

Den Himbeer-Pfirsich-Mascarpone Trifle auf Tellern anrichten und servieren.