

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2023** ▪  
Tagesmotto „4 gewinnt“ mit Johann Lafer



**Nina Drenkelforth**

**Gebratenes Wildschweinfilet mit Rotweinreduktion, Kürbispüree, gepickeltem Kürbis, geblämmter Ananas, Kakao-Vinaigrette und Kakaohippe**

*(Wildschweinfilet, Hokkaido-Kürbis, Ananas, Kakao)*

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Wildschweinfilet:**

300 g Wildschweinfilet  
1 Knoblauchzehe  
20 g Butter  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch von etwaigen Sehnen o.ä. befreien und diese Parüren für die Reduktion beiseitelegen. Fleisch salzen und scharf in einer Pfanne in etwas neutralem Öl anbraten. Anschließend in einen auf 100 Grad vorgeheizten Ofen geben und das Fleisch dort bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad garen. Butter, Knoblauch und Kräuter in eine heiße Pfanne geben und das Fleisch vor dem Servieren darin nappieren. Zum Schluss das Fleisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Reduktion:**

Parüren vom Wildschwein, s.o.  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250 ml Rotwein  
100 ml Wildfond  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 EL Backkakao  
2 EL Zucker  
Speisestärke, zum Abbinden  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel mit Schale in grobe Stücke schneiden, den Knoblauch mit der flachen Messerklinge andrücken und alles zusammen mit den Parüren und Kräutern in einem Topf in etwas Öl anrösten und schon mal leicht salzen. Dann mit Rotwein ablöschen und Fond aufgießen. Alles so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeiten mindestens bis zur Hälfte einreduziert sind. Sauce passieren und weiter einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Backkakao einrühren und ggf. die Sauce mit etwas in Rotwein gelöster Speisestärke abbinden. Nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Aufpassen, dass die Sauce nicht zu süß wird.

**Für das Püree:**

300 g Hokkaido-Kürbis  
50 g Butter  
100 ml Sahne  
100 ml Milch  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in Milch, Sahne und etwas Salz kochen bis er weich ist. Etwas Flüssigkeit abgießen (für später aufheben). Kürbis pürieren und durch ein Sieb passieren. Das Püree mit der Milchsahne und etwas Butter auf die gewünschte Konsistenz bringen. Mit frischgeriebener Muskatnuss würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den gepickelten Kürbis:**

100 g Hokkaido-Kürbis

Ananas schälen, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch entsaften. 50 ml Saft zum Pickeln nutzen, 50 ml für die Kakao-Vinaigrette beiseitestellen.

100 g frische Ananas  
4 Scheiben Ingwer  
100 ml Weißweinessig  
2-3 EL Honig  
1 TL Salz

Kürbis mit dem Gemüsehobel in Streifen hobeln. Essig, 50 ml Ananassaft, 50 ml Wasser, Honig, Salz und Ingwer zusammen mit dem Kürbis aufkochen. Kurz köcheln lassen und zur Seite stellen. Kürbis im Sud ziehen lassen.

**Für die Ananas:**  
1 Ananas  
Salz, aus der Mühle

Ananas in Scheiben schneiden und diese mit einem Keksausstecher in die gewünschte Form ausstechen. Die Stücke mit einem Bunsenbrenner abflämmen und salzen.

**Für die Vinaigrette:**  
50 ml frisch gepresster Ananassaft, s.o.  
1,5 Limetten, Saft & Abrieb  
2 TL Backkakao  
30 ml neutrales Öl  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limetten heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer mixen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

**Für die Hippe:**  
1 EL Weizenmehl  
1 TL Backkakao  
5 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten bis auf das Salz mit 6 Esslöffel Wasser in eine Spritzflasche geben und so lange schütteln, bis sie sich vermengt haben. Teig bei mittlerer Hitze in eine beschichtete Pfanne ohne Fett geben und knusprig ausbacken. Hippen auf einem Küchentuch abtropfen lassen und danach leicht salzen.

**Für die Garnitur:**  
1 Limette, Abrieb  
1 Zweig Thymian

Gericht mit Thymian und Limettenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sabine Waltner**

## **Rosa gebratener Rehrücken mit Wildjus, Rotwein-Risotto, karamellisiertem Rosenkohl und Dreierlei vom Steinpilz**

*(Rehrücken, Risotto-Reis, Rosenkohl, Steinpilze)*

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Risotto:**

160 g Risotto-Reis  
1 Schalotte  
50 g Parmesan  
130 g Butter  
200 ml trockener Rotwein  
450-550 ml Gemüsefond  
Honig, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen.

Schalotte abziehen und fein hacken. 30 g Butter in einem weiten Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Reis zugeben und anschwitzen, bis die Reiskörner ebenfalls glasig sind. Mit Wein ablöschen und vollständig verkochen lassen. Nach und nach mit dem heißen Fond begießen und dabei immer wieder rühren. Nach 18-20 Minuten Garzeit sollte das Risotto schlotzig, der Reis innen weich sein und in der Mitte noch Biss haben.

Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen, restliche Butter sowie den Parmesan einrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

### **Für die Wildjus:**

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Orange, Abrieb & Saft  
Kalte Butter, zum Aufmontieren  
100 ml Rotwein  
300 ml Wildfond  
2 Zweige Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Honig, zum Abschmecken  
1 TL Zucker  
Speisestärke, zum Binden  
1 EL Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin glasig anschwitzen. Mit Zucker kurz karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Die Schale der Orange abreiben und danach Saft auspressen.

Sauce mit dem Saft der Orange und dem Fond auffüllen, Rosmarin und Thymian zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb geben, wieder auf den Herd stellen, mit Salz, Pfeffer und evtl. Honig abschmecken und weiter einkochen lassen.

Rosmarin und Thymian entfernen und je nach gewünschter Konsistenz mit etwas in Wasser gelöster Stärke binden und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

### **Für den Rehrücken:**

2 Rehrücken, à ca. 200 g  
2 Zweige Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 EL Butter  
4 EL Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf von beiden Seiten anbraten. Rosmarin und Butter zugeben, kurz arrosieren und dann das Fleisch samt Kräutern in den 120 Grad heißen Ofen auf einen Rost legen, bis etwa 53 Grad Kerntemperatur erreicht sind. In Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

### **Für den Rosenkohl:**

200 g Rosenkohl

Rosenkohl putzen, halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

1 EL Honig  
1 EL Olivenöl  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Honig mit Olivenöl, Chili, Salz und Pfeffer mischen und über den Rosenkohl geben. Für ca. 30 Minuten backen, bis die Röschen goldbraun karamellisiert sind.

**Für das Pilztatar und die Pilzcreme:**

400 g Steinpilze  
1 Schalotte  
100-150 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
1 EL Essig  
1-2 Zweige Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 EL Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen. Pilze putzen. Schalotte und Pilze fein hacken und im heißen Öl anbraten, bis die komplette Flüssigkeit verdampft ist.

Für das Tatar etwa 1/3 davon aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Petersilie hacken und 1 Esslöffel Petersilie zu den abgekühlten Pilzen geben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die verbleibenden 2/3 der Pilzmasse mit dem Fond ablöschen und weich kochen, bis die Flüssigkeit komplett einreduziert ist. Mit 100 ml Sahne fein pürieren und je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Sahne unterrühren. Pilzcreme mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die gebratenen Steinpilze:**

4 Steinpilze  
1 EL Öl  
Salz, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen. Steinpilze in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und scharf von beiden Seiten darin anbraten. Mit Salz würzen.

**Für die Garnitur:**

50 g Rosenkohl  
1 EL Butter  
1-2 Zweige Petersilie  
Salz, aus der Mühle

Einzelne Blätter des Rosenkohles abnehmen und in der heißen Butter kurz schwenken. Sie sollen knackig bleiben. Mit Salz würzen. Das Gericht mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Oliver Giemsa**

## **Georgische Teigtaschen mit Lammhack-Füllung, pikanter Zwetschgensauce, Auberginen-Walnuss-Röllchen und Schaschlik-Spieß**

*(Lammschulter, Aubergine, Zwetschgen, Walnüsse)*

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Teig:**

35 ml Milch  
15 g Butter  
250 g Mehl, Typ 550 + Mehl zum Bestäuben  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch, Butter, Salz und 100 ml Wasser in einen Topf geben und leicht erhitzen, bis die Butter zerlassen ist. Die Hälfte des Mehls einrühren und dann mit dem restlichen Mehl auf einer Arbeitsplatte schnell zu einem glatten Teig verkneten oder mit der Küchenmaschine mit Knethakeneinsatz durchkneten lassen. Der Teig sollte nicht mehr kleben, ggf. etwas Mehl hinzufügen. Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und Kreise, ca. 14 cm im Durchmesser, ausstechen.

### **Für die Füllung:**

200 g Lammfleisch von der Schulter, nicht zu mager  
½ weiße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Fleisch und die Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Thymian und Petersilie fein hacken, Knoblauchzehe pressen und mit den Gewürzen und 80 ml Wasser zu dem Fleisch geben und gut durchkneten.

### **Für die Fertigstellung:**

Butter, zum Braten

Jeweils 1 Esslöffel Füllung auf die Teigkreise geben und an den Rändern mit der typischen Form verschließen. Traditionell sollten sich 28 Einfaltungen ergeben.

Große abstehende Teigreste an der Faltstelle können mit einem Messer abgeschnitten werden. Die Teigtaschen mit der Oberseite nach unten in köchelndes, gesalzenes Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Teigtaschen in heißer Butter schwenken.

### **Für die Auberginen-Walnuss-Röllchen:**

1 Aubergine  
100 g Walnüsse  
½ kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Weißweinessig  
Etwas Petersilie, zum Garnieren  
Chili, aus der Mühle  
2 EL Olivenöl + Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz einreiben und auf Küchenpapier ziehen lassen. Nach ca. 10 Minuten die Flüssigkeit abtupfen und die Scheiben in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten und auskühlen lassen.

Knoblauch und Zwiebel abziehen und hacken.

Walnüsse bei 200 Grad im Ofen ca. 10 Minuten rösten. Dann mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und cremig pürieren. Ggf. die Konsistenz mit Wasser bestimmen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Paste auf die Auberginenscheiben geben und einrollen. Auf die Röllchen auch etwas Paste geben und mit gehackter Petersilie garnieren und kalt servieren.

### **Für die Zwetschgensauce:**

200 g tiefgekühlte Zwetschgen

Knoblauch abziehen und hacken. Saft einer halben Zitrone auspressen. Alle Zutaten bis auf den Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen.

1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone, Saft  
30 ml Weißweinessig  
15 g Zucker  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ab und an umrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eine dickere Konsistenz hat. Die Masse mit einem Pürierstab pürieren und mit Zitronensaft und den übrigen Gewürzen abschmecken.

**Für den Schaschlik-Spieß:**

100 g Lammfleisch von der Schulter,  
nicht zu mager  
½ Aubergine  
1-2 frische Zwetschgen  
100 ml Rotwein  
1 Lorbeerblatt  
Olivenöl, zum Marinieren + Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfleisch in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und für ca. 15 Minuten im Rotwein mit dem Lorbeerblatt marinieren. Zwetschge halbieren und entsteinen.

Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden und einsalzen. Nach ca. 10 Minuten die Flüssigkeit abtupfen. Zuerst in einer Pfanne in Öl ringsherum anbraten.

Das Fleisch, die Aubergine und Zwetschge in einer Grillpfanne von allen Seiten kurz scharf anbraten, damit das typische Grillmuster entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufspießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.





**Laura Krafft**

## **Ricotta-Ravioli mit weißer Tomatensauce, Tomaten-Tatar und frittiertem Basilikum**

*(Ochsenherztomaten, Taggiasca Oliven, Ricotta, Basilikum)*

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Nudelteig:**

200 g Mehl, Type 405  
2 Eier, Größe M  
1 EL Olivenöl  
½ TL Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine große Mulde formen. Die Eier in die Mulde schlagen und Olivenöl und Salz hinzugeben. Die Zutaten mit einem Holzlöffel oder mit der Küchenmaschine zu einem bröseligen Teig verkneten. Alternativ kann man alles in einen Mixer geben, einmal mixen und dann mit den Händen zu Ende kneten. Teig zur Seite legen und ruhen lassen.

### **Für die Ricotta-Füllung:**

1 Limette, Abrieb  
4 EL Ricotta  
10 g Parmesan  
5 große Blätter Basilikum  
1 TL Honig  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette heiß abspülen und 1 Teelöffel Schale abreiben. Parmesan reiben. Ricotta mit 1 Esslöffel Parmesan, Limettenabrieb, Honig, Öl, 1 Prise Muskat, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren. Basilikum hacken und unter die Masse rühren. Masse in einen Spritzbeutel geben.

### **Für die Fertigstellung:**

Salz, aus der Mühle

Ravioli-Teig ausrollen, Füllung mit Abstand auf den Teig spritzen, dann eine zweite Teigbahn darüberlegen und mit einem Ravioli-Ausstecher Ravioli herstellen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Ravioli darin al dente garen.

### **Für die Sauce:**

2 Ochsenherztomaten  
1 Schalotte  
20 g Parmesan  
50 g Butter  
3 EL Sahne  
50 ml Weißwein  
50 ml Gemüsefond  
10 Blätter Basilikum  
Zucker, zum Abschmecken  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten mit Basilikum, Salz, Zucker und Pfeffer mixen. Masse in ein Passiertuch geben und über einer Schüssel abtropfen lassen. Dabei das weiße Tomatenwasser auffangen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Fond angießen und wieder reduzieren lassen.

Etwas Sahne angießen, dann das Tomatenwasser. Diesen Sud nur kurz warm werden lassen, dann mit Butter und 2 Esslöffel geriebenen Parmesan aufmixen.

### **Für das Tomatentatar:**

2 Ochsenherztomaten

Tomaten kreuzweise einschneiden und im siedenden Wasser 1 Minute ziehen lassen, dann die Tomaten herausnehmen, in kaltes Wasser legen

100 g entsteinte Taggiasca Oliven  
1 TL Weißweinessig  
Zucker, zum Abschmecken  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

und schließlich die Haut abziehen. Tomatenfleisch klein schneiden und in einem Passiertuch ausdrücken. Oliven klein schneiden. Tomaten und Oliven vermengen und mit Weißweinessig, Zucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.  
Am Ende noch zwei Oliven mit der Raviolifüllung füllen und alles zusammen anrichten.

**Für den frittierten Basilikum:**

6 Blätter Basilikum  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Basilikum im heißen Öl frittieren. Auf Küchentuch abtropfen lassen. Salzen. Dann schnell servieren, denn der Basilikum wird schnell wieder weich.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.





**Laura Steinkopf**

## **Lammkarree mit Kaffee-Rub, Kaffee-Trauben-Sauce, Fondant-Kartoffeln und knuspriger Kartoffelspirale**

*(Lammkarree, Kartoffeln, Trauben, Kaffeebohnen)*

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fleisch:**

500 g ungeputztes Lammkarree am Stück, mit Stielknochen, Fett und Sehnen  
20 g Kaffeebohnen  
1 EL Zucker  
Chili, aus der Mühle  
1 TL grobes Meersalz  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammkarree putzen und von Fett und Silberhaut befreien. Parüren für die Sauce beiseitelegen. Kaffeebohnen mit Zucker, Pfeffer, Salz und 1 TL Chili recht fein mörsern.

Fleisch gut salzen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl von allen Seiten ca. 1 Minute scharf anbraten. In Kaffee-Rub wenden.

Fleischthermometer einstecken und das Karree im vorgeheizten Ofen bis ca. 59 Grad Kerntemperatur garen. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt bis ca. 62 Grad nachziehen und ruhen lassen.

### **Für die Kaffee-Trauben-Sauce:**

Parüren des Lammkarrees, s.o.  
1 kleine Kartoffel  
200 g helle Weintrauben  
30 g Kaffeebohnen  
2 rote Zwiebel  
1 große Knoblauchzehe  
1-2 cm Ingwer  
50 g kalte Butter  
200 ml Rotwein  
200 ml Lammfond  
1 TL Honig  
3 Lorbeerblätter  
1 TL Speisestärke  
1 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Öl in einem Topf erhitzen und Parüren vom Karree scharf anrösten.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und auch in grobe Stücke schneiden. Mit zu den Parüren geben und kurz mit anrösten. Honig dazugeben, kurz karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Lammfond, Lorbeer, Kartoffel, 150 g Trauben und Ingwer dazugeben. Kaffeebohnen grob mörsern und mit in die Sauce geben. Sauce langsam einköcheln lassen.

Trauben halbieren und Fruchtfleisch mithilfe eines Kugelausstechers herauslösen.

Wenn die Sauce um ca. die Hälfte einreduziert ist, durch ein Sieb abgießen und Einlage entfernen. Enthäutete Trauben vierteln und mit in die Sauce geben. Sauce je nach gewünschter Konsistenz noch etwas einkochen lassen oder mit etwas kalter Butter und Speisestärke abbinden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Fondant-Kartoffeln:**

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Knoblauchzehen  
150 g Butter  
200 ml Weißwein  
500 ml Hühnerfond  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 EL Rapsöl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in gewünschte Form (Würfel oder Zylinder)

schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Kartoffeln von der Ober- und Unterseite goldbraun anbraten. Restlichen Zutaten mit dazugeben. Sud gut salzen. Kartoffeln langsam weich köcheln.

**Für die Knusprige Kartoffelspirale:** Kartoffel schälen und ca. 15 Minuten in lauwarmes Wasser legen, um die Stärke etwas zu entfernen. Kalt abwaschen und trocken tupfen. Öl in einem Topf erhitzen. Mit einem Holstäbchen testen, ob das Öl heiß genug ist. Am Holz sollten sich Bläschen bilden. Kartoffel durch einen Spiralschneider drehen und im Öl knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp entfetten. Spiralen mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

1-2 mehlig kochende Kartoffeln  
500 ml Rapsöl  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Rosmarin im heißen Öl der Kartoffeln knusprig frittieren und für die Deko beiseitelegen.

5 helle Weintrauben  
1 Zitrone, Saft  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle

Weintrauben halbieren und in der Grillpfanne vom Karree etwas angrillen, leicht salzen und mit Zitronensaft ablöschen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Isabella Farnleitner**

**Mit selbstgemachtem Ricotta und Zwiebelcreme gefüllte und gepickelte Zwiebel auf Zwiebelschalen-Erde mit Apfel-Sellerie-Gel und Röstzwiebeln**

*(Staudensellerie, Apfel, Sherry, Agar)*

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Ricotta:**  
1 Zitrone, davon Abrieb  
50 ml Sahne  
400 ml Bio-Vollmilch  
4-6 cl Weißweinessig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Zwiebelcreme:**  
1 große weiße Zwiebel  
2 cl trockener Sherry  
100 ml Gemüsefond  
2 EL Butter

**Für die Zwiebeln:**  
2 mittelgroße weiße Zwiebeln  
Butter, zum Braten  
250 ml Weißweinessig  
250 g Zucker

**Für das Apfel-Sellerie-Gel:**  
2 Granny Smith Äpfel  
2-3 Stangen Staudensellerie  
2 g Agar Agar

**Für die Röstzwiebel:**  
1 weiße Zwiebel  
Mehl, zum Mehlieren  
Pflanzenöl, zum Frittieren

Die Milch und Sahne auf ca. 80 Grad erwärmen und salzen, danach langsam den Essig einrühren. Das Milch-Sahne-Gemisch soll sich trennen. Nach 15 Minuten in einem Tuch abseihen und den im Tuch verbleibenden Ricotta mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und kaltstellen.

Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden und langsam in Butter braun braten, mit Sherry und Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Zwiebel zu einem Püree verarbeiten. Etwas Zwiebelcreme für die Garnitur zurückbehalten.

Zwiebeln abziehen und die trockenen Zwiebelschalen für die Zwiebelschalen-Erde aufheben.

Zwiebelwurzeln großzügig entfernen, sodass die Zwiebel auf dem Teller „stehen“ kann.

250 ml Wasser, den Essig und den Zucker aufkochen und die Zwiebeln darin vorsichtig köcheln lassen. Danach in Eiswasser geben, das Innere der Zwiebel entfernen und den zartesten Teil aufheben. Die äußere Zwiebelschicht mit dem Ricotta und der Zwiebelcreme füllen.

Den zarten Teil der Zwiebel in Butter braten und mit anrichten.

Äpfel und Sellerie entsaften. 100 ml Saft mit Agar Agar 2 Minuten köcheln lassen, auf einem Metalltablett kühlen und steif werden lassen. Danach mit einem Stabmixer zu einem Gel vermengen, in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Zwiebel abziehen und mit einer Mandoline in feine Ringe schneiden. Zwiebelringe mehlieren und in Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. 1 Esslöffel Röstzwiebeln für den Zwiebelschalensand beiseitelegen.

- Für den Zwiebelschalen-Erde:** Die äußersten, trockenen Zwiebelschalen auf einem Backblech ausbreiten und bei 180 Grad im Backofen 8-12 Minuten trocknen. Danach im Multizerkleinerer gemeinsam mit den Röstzwiebeln (s.o.) und dem Zucker zu einem Sand zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Trockene, braune Schale von 4 Zwiebeln
  - 1 EL Röstzwiebel, s.o.
  - 1 TL Zucker
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Mit einem kleinen Ausstecher Kugeln aus dem Apfel stechen. Als Garnitur verwenden.
- ½ Granny Smith Apfel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.