

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2023** ▪
Tagesmotto „Geschmackssache“ mit Johann Lafer



Johann Lafer

Fasanenbrust im Wirsingmantel mit weißer Pfeffersauce und Topinambur-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für die Fasanenbrust im Wirsingmantel:

2 Fasanenbrüste
100 g Hühnerbrust
4 Wirsingblätter
100 g Shiitake
100 ml Sahne
1 EL Gin
1 Zweig Petersilie
5 Pimentkörner
5 Wacholderbeeren
Gemahlener Piment, zum Würzen
Walnussöl, zum Braten
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Von der Fasanenbrust die Haut und Spitzen abschneiden. Das Fleisch der Spitzen, die Brust und das Fleisch der Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden und kurz in den Tiefkühler stellen.

Dann mit der Sahne, Gin, gemahlenem Piment, Salz und Pfeffer im Zerkleinerer eine Farce herstellen.

Shiitake ohne Stiel in kleine Würfel schneiden und in heißem Pflanzenöl kurz anbraten. Auf ein Tuch gießen und leicht abkühlen lassen.

Anschließend unter die Masse heben. Petersilie hacken und ebenfalls unterheben.

Wirsingblätter im kochenden Salzwasser blanchieren, aus dem Wasser nehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Dann zwischen zwei Küchenhandtüchern etwas ausrollen und die Rippen entfernen.

Auf jeweils zwei Blätter die Farce verteilen und damit die Fasanenbrust einwickeln.

Päckchen in Walnussöl mit Pimentkörnern und Wacholderbeeren von beiden Seiten anbraten und dann im Ofen bei 120 Grad ca. 15 Minuten garen. Zwischendurch umdrehen.

Für die Pfeffersauce:

20 g weiße Pfefferkörner
50 g Schalotten
2 EL Butter
150 g Sahne
4 cl weißer Portwein

Sauce in einem Mörser die weißen Pfefferkörner zerstoßen, in ein feines Sieb geben, dieses in kochendes Wasser hängen und den Pfeffer ca. 10 Minuten blanchieren.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den abgetropften Pfefferkörnern in Butter glasig dünsten. Mit Portwein und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb gießen und warmhalten.

- Für das Püree:** Topinambur schälen und in Würfel schneiden. In einem Dünsteinsatz mit Wasser am Boden garen. Meerrettich schälen und 1 Teelöffel reiben.
300 g Topinambur
1 Stück Meerrettich
100 ml Sahne
20 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Topinambur mit Sahne, Butter, Salz und Muskatnuss in einem Zerkleinerer zu einem Püree mixen. Zum Schluss Meerrettich unterrühren.
- Für die Preiselbeeren:** Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
- Für die Garnitur:** Petersilienblätter abzupfen und Gericht damit garnieren.
1 Zweig Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nina Drenkelforth

Kaninchenrücken im Wirsing-Pilz-Mantel mit Topinambur-Püree, Beurre blanc und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Hühnerbrust
2-3 Steinpilze
2-3 braune Champignons
1 Schalotte
200 g Sahne
1 EL weißer Portwein
Neutrales Öl, zum Braten
1 TL Salz + Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswürfel

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Hühnerbrust mit Sahne, Portwein, 1 TL Salz und 1-2 Eiswürfeln in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Farce mixen. Farce durch ein Sieb streichen.

Pilze putzen. Schalotte abziehen. Schalotte in etwas Öl anschwitzen, dann Pilze dazugeben und kurz mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne geben und abkühlen lassen.

Abgekühlte Pilze mit der Farce vermengen und alles erneut abschmecken.

Für den Kaninchenrücken:

1 Kaninchenrücken
2 Wirsingblätter
1-2 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Wirsingblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchenhandtuch trocknen. Wirsingblätter mithilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Küchenhandtüchern plattrollen.

Petersilienblätter abzupfen. Kaninchenrücken auslösen.

Die zuvor hergestellte Farce auf die Wirsingblätter streichen, mit Petersilienblättern und je einem ausgelösten Rücken belegen. Straff einrollen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen mit der Nahtseite nach unten anbraten. Dann wenden und die andere Seite anbraten. Päckchen in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für das Püree:

300 g Topinambur
500 ml Sahne
Butter, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur schälen und in Sahne weichkochen. Flüssigkeit (Sahne) abgießen und auffangen. Topinambur mixen und mit der aufgefangenen Flüssigkeit zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beurre blanc:

2 Schalotten
3 EL Butter + eiskalte Butter, zum Montieren
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
400 ml Geflügelfond
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pimentkörner
1 TL Pfefferkörner
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und klein schneiden. In etwas Butter anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Geflügelfond angießen und Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner zugeben. Alles

einkochen. Sud passieren und vor dem Servieren mit viel eiskalter Butter montieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Preiselbeeren: Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas

Für das Öl: Gericht mit Öl beträufeln und mit Piment garnieren.
Walnussöl, zum Beträufeln
2 Pimentkörner

Für die Garnitur: Petersilienblätter abzupfen und Gericht damit garnieren.
1 Zweig Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Waltner

Kaninchenrücken im Wirsingmantel mit Pastinakenpüree, Beurre blanc und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Hühnerbrust
100 g Shiitake
1 Schalotte
200 g Sahne
1-2 Zweige Petersilie
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hühnerbrust anfrieren lassen und mit kalter Sahne fein mixen.

Schalotte abziehen, Shiitake putzen. Schalotte und Shiitake fein schneiden. In etwas Öl anbraten, dann aus der Pfanne geben und abkühlen lassen. Abgekühlte Pilze mit der Fleischfarce und gehackter Petersilie vermengen und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kaninchenrücken:

2 Kaninchenrücken
4 Wirsingblätter
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Kaninchenrücken auslösen und parieren.

Wirsingblätter in Salzwasser 2 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Auf ein Küchentuch legen, trockentupfen und die Blattrippen herausschneiden. Wirsingblätter mithilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Küchentüchern plattrollen.

Wirsingblätter mit der Farce bestreichen, mit Fleisch belegen, Seiten einklappen und stramm einrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen mit der Nahtseite nach unten zuerst anbraten. Dann wenden und die andere Seite anbraten. Päckchen in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Temperatur von 55 Grad garen.

Für das Püree:

300 g Pastinaken
50-100 g Butter
100-150 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und mit Butter und Sahne zu einem cremigen Püree mixen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Püree durch ein Sieb streichen.

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte
Butter zum Braten + eiskalte Butter zum
Montieren
50 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
50 ml Gin
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner
Gemahlener Piment, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Gin ablöschen. Fond, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und einkochen lassen. Dann abseihen, dabei den Sud auffangen und zurück in den Topf geben. Sahne angießen, vor dem Servieren mit eiskalter Butter aufmontieren. Mit gemahlenem Piment, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Preiselbeeren: Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas

Für die Garnitur: Petersilienblätter abzupfen und Gericht mit Petersilie und Piment garnieren.
1 Zweig Petersilie
2 Pimentkörner

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.