

| Die Küchenschlacht - Menü am 13. Februar 2015 |  
„Finalgerichte“ Johann Lafer



**Finalgericht: „Steinbutt unter der Kartoffelkruste mit Schwarzwurzeln und Rotweinbutter“ von Johann Lafer**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Steinbutt:*

2	Steinbuttfilets ohne Haut, à 150 g
1	große Kartoffel
1	Eigelb
2	Thymianzweige
1	Rosmarinzweig
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Schwarzwurzeln:*

300 g	Schwarzwurzeln
2	Schalotten
100 ml	Geflügelfond
50 ml	Sahne
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Butter
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Rotweinbutter:*

1	rote Zwiebel
20 g	Zucker
150 ml	Rotwein
150 ml	roter Portwein
2 cl	Marsala
50 g	kalte Butterwürfel

**Zubereitung**

Die Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffel waschen, schälen und grob raspeln oder in feine Streifen schneiden.

Jeweils eine Seite der Fischfilets mit Eigelb bestreichen, die Kartoffelraspeln bzw. -Spaghetti darauf verteilen und gut andrücken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fischfilets mit der Kartoffelseite nach unten vorsichtig hineinlegen und bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Anschließend die Filets vorsichtig wenden und Thymian, einen



halben Rosmarinweig und die Knoblauchzehen im Ganzen in die Pfanne geben. Die Fischfilets etwa drei Minuten braten.

Die Schwarzwurzeln gründlich abbürsten, unter fließendem Wasser schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und kleinwürfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Anschließend die Schwarzwurzeln zugeben und mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, den Geflügelfond und die Sahne angießen und solange schmoren lassen, bis die Schwarzwurzeln bissfest sind. Einen halben Bund Schnittlauch fein schneiden und unterschwenken.

Die Zwiebel abziehen, kleinwürfeln und mit dem Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit dem Rotwein und roten Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Marsala zugeben, nochmal kurz einkochen lassen und abschließend die kalten Butterwürfel nach und nach unter ständigem Rühren zugeben.

Den Steinbutt mit dem Schwarzwurzelgemüse und der Rotweinbutter auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Süßer Risotto mit Trauben, Kaffee und Pinienkernen“ von Torsten Kluske**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Risotto:*

80 g	Risottoreis (Carnaroli)
50 g	Butter
1 EL	Crème fraîche
150 ml	Apfelsaft
50 ml	trockener Weißwein
	Olivenöl, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Trauben und Pinienkerne:*

10	weiße, kernlose Trauben
1	Zitrone
50 g	Butter
2 EL	Pinienkerne
1 EL	Honig
50 ml	trockener Weißwein
½ TL	Instant-Kaffeepulver
	Zimt, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. In einer Pfanne die Pinienkerne anrösten. Den Honig hinzugeben und etwas karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen. Die Weintrauben halbieren und zufügen. Kurz garen, vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Mit Zimt, einer Prise Salz, Zitronenabrieb und einem Spitzer Zitronensaft abschmecken.

In einem Topf den Risottoreis bei milder Hitze mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen. Anschließend den Apfelsaft zugießen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 15 Minuten köcheln lassen. Dabei den Deckel nicht hochheben. Nach 15 Minuten vorsichtig umrühren. Wenn das Risotto sämig ist, die Butter und die Crème fraîche unterrühren und mit Zucker abschmecken.

Das Risotto auf Tellern anrichten, die Trauben und Pinienkerne dazugeben, mit etwas Zimt und wenigen Körnchen Kaffeepulver würzen und servieren.



## **Final-Dessert: „Knusprige Mohn-Birne auf Whiskey-Schoko-Espuma“ von Anna Peinze**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Mohnbirne:*

2	Williamsbirnen
100 g	Mehl
2	Eier
100 g	Panko-Mehl
100 g	Mohn
	Pflanzenöl, zum Frittieren

#### *Für das Whiskey-Schoko-Espuma:*

150 g	weiße Schokolade
200 ml	Sahne
100 ml	Milch
2 EL	Puderzucker
10 ml	Whiskey (Jack Daniels)

### **Zubereitung**

Die weiße Schokolade fein hacken. Die Sahne mit der Milch vermischen und mit dem Zucker erwärmen. Das erwärmte Gemisch über die Schokolade geben und diese schmelzen lassen. Den Whiskey hinzufügen und so lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse in einen Sahnesiphon geben, eine Gaspatrone zufügen und in den Kühlschrank geben.

Aus dem Mehl, den Eiern und dem Panko-Mehl mit Mohn eine Panierstraße vorbereiten. Die Birne schälen, vierteln, entkernen und panieren. Anschließend in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

Die knusprigen Mohn-Birnen mit dem Whiskey-Schoko-Espuma auf Tellern anrichten und servieren.