

| Die Küchenschlacht - Menü am 05. Juni 2015 |

„Finalgerichte“ Johann Lafer



Finalgericht: „Lammkarree mit Kräuterknödeln und gebratenem Spargel“ von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

- 1 Lammkarree à 400 Gramm
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL grober Dijon Senf
- Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuterknödel:

- 1 Bund Frankfurter Kräuter
- 2 Brötchen, vom Vortag
- 2 Schalotten
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den gebratenen Spargel:

- 1 Bund weißer Spargel
- 1 Orange
- 20 g Butter
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Chiliflocken, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Frankfurter Kräuter für die Knödel waschen, trocken tupfen und die Blätter vom Stiel abzupfen. Die Stiele für das Lammkarree beiseitelegen.

Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen. Die Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit den Kräuterstielen auf das Fleisch legen. Dieses für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Knödel einen Topf mit Salzwasser zum Sieden bringen. Einige Blätter der Frankfurter Kräuter für die Garnitur beiseitelegen, den Rest für die Knödel fein hacken. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Zusammen mit der Milch in einem Topf aufkochen.



Die Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Die heiße Milch darüber gießen und gehackten Kräuter und das Ei ebenfalls dazugeben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken. Alles gut vermengen und sechs Knödel daraus formen. Diese für fünf Minuten im Wasser ziehen lassen.

Für den Spargel eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Spargel schälen und das untere Drittel abschneiden. Anschließend in schräge, zwei Zentimeter lange Stücke, schneiden. Die Spargelstücke drei Minuten in der Pfanne anbraten.

Die Schale der Orange abreiben und anschließend halbieren und auspressen. Den Spargel mit dem Orangensaft ablöschen und mit Orangenabrieb verfeinern. Den Honig dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den Spargel in dem Sud bissfest garen. In einer zweiten Pfanne die Butter erhitzen. Den Spargel kurz vor dem Anrichten in der Butter schwenken. Den Sud aufbewahren.

Für das Lammkarree eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, die Kräuter entfernen und eine Minute scharf in der Pfanne anbraten. Anschließend in vier Stücke schneiden.

Das Lammkarree mit Kräuterknödeln und gebratenem Spargel auf Tellern anrichten, mit dem Sud aufgießen und servieren.



Final-Dessert: „Beerengratin mit Pinienkern-Krokant“ von Hannelore Scherzer

Zutaten für zwei Personen

Für das Beerengratin:

50 g	frische Himbeeren
50 g	frische Brombeeren
50 g	frische Heidelbeeren
50 g	frische Erdbeeren
1	Ei
90 g	Frischkäse
2 EL	Puderzucker

Für den Pinienkern-Krokant:

2 EL	Pinienkerne
3 Stiele	Thymian
3 EL	Puderzucker
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad Oberhitze vorheizen.

Das Ei trennen, den Frischkäse mit dem Eigelb cremig aufschlagen. Das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, den Puderzucker dabei einrieseln lassen. Den Eischnee anschließend unter die Frischkäsemasse heben.

Die Beeren waschen, trocken tupfen und in eine feuerfeste Form füllen. Die Gratinmasse darübergeben und für fünf Minuten im Ofen leicht braun backen.

Währenddessen die Pinienkerne fein hacken und die Blättchen vom Thymian abzupfen. Den Puderzucker in einer Pfanne hellgelb schmelzen und die Pinienkerne darin karamellisieren. Die Thymianblättchen und eine Prise Salz untermischen. Die Karamellmasse auf Backpapier geben, mit einer zweiten Lage Backpapier bedecken und mit einem Nudelholz flach rollen. Die Masse auskühlen lassen und anschließend grob zerbrechen.

Das Beerengratin aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten, mit dem Krokant dekorieren und servieren.



Final-Dessert: „Orangen-Schoko-Mousse in der Schokoladenschale“ von Jessica Schewel

Zutaten für zwei Personen

Für das Mousse:

150 g	Zartbitterschokolade
1	Ei
2	Orangen
125 ml	Schlagsahne
2 EL	Orangenlikör
20g	Zucker

Zubereitung

Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Das Ei und ein Esslöffel Wasser in einem weiteren Wasserbad 30 Sekunden lang cremig aufschlagen.

65 Gramm der geschmolzenen Schokolade mit einem Holzlöffel in die Eimischung unterrühren.

Zwei Luftballons klein aufblasen und die restliche Schokolade auf die Unterseite dick auftragen. Luftballons mit der Schokolade unten auf Backpapier in den Kühlschrank geben und erkalten lassen.

Eine Orange waschen, trocken tupfen und die halbe Schale abreiben. Die Sahne mit einem Esslöffel Orangenlikör und dem Orangenabrieb in die Schokoladen-Ei Mischung unterheben und die Mousse in den Tiefkühlschrank geben.

Die Orange filetieren und Filets zur Seite stellen.

Die zweite Orange halbieren und den Saft herauspressen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Den übrigen Orangenlikör dazugeben und köcheln, bis die Sauce etwas angedickt ist. Die Orangenfilets dazugeben und kühl stellen.

Die Luftballons vorsichtig kaputtmachen und von der Schokolade entfernen, um Schokoladenschalen zu erhalten.

Die Mousse in die Schokoladenschalen füllen und Sauce mit Orangenfilets darüber gießen und servieren.