

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. August 2022 ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Lamm-Wirsing-Rouladen mit Selleriepüree und Speck-Zwiebel-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Rouladenhülle:

4 Blätter eines Wirsingkopfes
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wirsingblätter abwaschen und in kochendem Salzwasser für ca. 4 Minuten blanchieren. Sobald die Blätter weich sind, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Wirsingblätter jeweils mit der Wölbung nach oben auf ein Küchenhandtuch legen, die dicke Blattrippe herausschneiden, mit zweitem Küchenhandtuch bedecken und mit einem Nudelholz einige Male kräftig darüber rollen.

Für die Füllung:

200 g Lamm-Hackfleisch
1 kleine Zucchini
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
ca. 3 EL Haferflocken
25 ml Milch
200 ml Lammfond
½ Bund Petersilie
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
Ca. 50 g Butter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Zucchini waschen, längs halbieren und fein würfeln. Die Kerne/den mittleren Strunk dabei nicht verwenden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zucchini mit Schalotten und Knoblauch auf mittlerer Hitze anbraten. Haferflocken dazugeben und zusammen unter Rühren etwa 3 Minuten braten. Je einen Zweig Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, vom Rosmarin die Nadeln abzupfen und Kräuter kleinhacken. Mit in die Pfanne geben. Mit Milch aufgießen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und bei starker Hitze etwa 3 Minuten aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft bzw. eingezogen ist. Kurz abkühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gemüse-Haferflocken-Masse nun in einer Schüssel mit dem Lamm-Hackfleisch und gehackter Petersilie gut vermischen.

Wirsingblätter nebeneinander auf Arbeitsfläche legen und die durch das Entfernen der Blattrippe entstandenen Einschnitte übereinander lappen. Hackfleischmasse gleichmäßig auf die vier Blätter verteilen. Dabei jeweils auf das untere Blattende einen länglichen Klops setzen, danach das Wirsingblatt von links und rechts über der Fleischmasse einklappen. Rouladen von unten nach oben fest aufrollen, Seiten dabei eingeklappt lassen. Nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen.

Restlichen Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Kräuter auf/um die Rouladen legen und alles mit Lammfond aufgießen. Bei Bedarf Butterflocken daraufsetzen und alles auf mittleren Schiene, für 10 Minuten in den Ofen geben.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit Bratenfond glasieren und mit Butter arosieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die rohe Hackfleischmasse sollten Sie nicht direkt abschmecken! Besser eine Probe-Frikadelle formen, braten und dann probieren. So können Sie kontrollieren, ob die Fleischmasse gut genug gewürzt ist und ggf. noch nachwürzen.

Für das Selleriepüree: Sellerie putzen schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In wenig Salzwasser bei kleiner Hitze etwa 10-15 Minuten weichdämpfen. Die Würfel sollten weich sein, aber nicht zerfallen. Selleriewürfel noch warm in eine Schüssel geben, Sahne dazu gießen, mit Muskatnuss und Salz würzen. Butter dazugeben und mit Pürierstab pürieren. Bei Bedarf mit Muskat und Salz nachwürzen.

Für den Speck-Zwiebel-Crunch: Zwiebel abziehen und fein würfeln. Toast in kleine Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in einer Pfanne schmelzen und Speck, Toastwürfel und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze gleichmäßig anrösten. Thymianzweig dazu geben.

Zur Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren über das Selleriepüree geben.

Rouladen portionsweise mit etwas Bratenfond und Selleriepüree anrichten, mit Speck-Zwiebel-Crunch garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Eva: *Eva schmeckte die Füllung mit Chiliflocken ab.*
Chiliflocken

Zusatzzutaten von Kai: *Kai zerkleinerte die Chilischote und schmeckte die Füllung damit ab.*
Frische, rote Chilischote

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 05. August 2022 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Kaninchenlaiberl mit Gurken-Tomaten-Salat und Pimientos de Padrón

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaninchenlaiberl:

500 g Kaninchenfleisch, ohne Knochen
70 g Speckwürfel
1 kleine Karotte
1 kleines Stück Sellerie
1-2 Stangen Frühlingslauch
200 ml Sahne
30 g Butterschmalz
20 g Butter
80 g Pankomehl
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
½ TL Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kaninchenfleisch durch einen Fleischwolf drehen. 1/3 des Fleisches mit 100 ml kalter Sahne, Piment d'Espelette und Salz zu einer Farce mixen. Speckwürfel dazugeben und nochmals mixen. Farce mit anderem Teil des gewolften Kaninchens vermengen.

Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln. In Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Unter die Fleischmasse geben. Frühlingslauch putzen und ebenfalls fein schneiden. Zur Masse geben. Je nach Konsistenz noch etwas Sahne unterrühren. Masse zu Bällchen bzw. Laiberl formen, in Panko wälzen und schließlich in heißem Butterschmalz gleichmäßig braten. Zum Aromatisieren Thymian und Rosmarin hinzugeben. Zum Schluss etwas Butter mit in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. Kaninchenlaiberl mitsamt Kräutern und flüssiger Butter anrichten.



**PROFI
TIPP**

Die rohe Hackfleischmasse sollten Sie nicht direkt abschmecken! Besser eine Probe-Frikadelle formen, braten und dann probieren. So können Sie kontrollieren, ob die Fleischmasse gut genug gewürzt ist und ggf. noch nachwürzen.

Für die Pimientos de Padrón:

8 Pimientos de Padrón
Butter, zum Braten
Olivenöl, zum Braten
Grobes Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pimientos de Padrón in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten bis die Haut Blasen wirft und das Fruchtfleisch weich wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Butter mit in die Pfanne geben.

Für den Salat:

¼ Salatgurke
15 Cocktailtomaten
½ rote Zwiebel
1-2 Stangen Frühlingslauch
1 Zitrone
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle

Gurke entkernen und klein schneiden. Tomaten halbieren. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Frühlingslauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Alles gut vermengen und mit Olivenöl beträufeln. Dann die angebratenen Piments de Padrón mitsamt der Butter hinzufügen. Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und hinzugeben. Mit Salz würzen und alles miteinander vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.