

| Die Küchenschlacht – Menü am 13. Januar 2017 |
Finalmenü von Johann Lafer



Johann Lafer

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Trüffelschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
 100 g Knollensellerie
 100 g mehlig kochende Kartoffeln
 1 Schalotte
 75 g Butter
 400 ml Gemüsefond
 100 ml Sahne
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Suppe Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Schalotte abziehen und würfeln. 20 g Butter in einem Topf schmelzen, Sellerie, Kartoffeln und Schalotte darin anschwitzen. Gemüsefond und Sahne angießen und abgedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für den Schaum:
 50 ml Weißwein
 200 ml Kalbsfond
 1 Schalotte
 2 TL Trüffelbutter
 50 g Butter
 1 EL Crème Fraîche

Für den Trüffelschaum die übrige Schalotte mit Weißwein, Kalbsfond, Trüffelbutter zum Kochen bringen und fünf Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche und Butter zugeben, aufkochen und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für die Garnitur:
 1 Wintertrüffel
 ¼ Bund Schnittlauch

Suppe auf tiefe Teller verteilen. Trüffelschaum frisch aufschäumen und über die Suppe geben. Mit dünn gehobelten Trüffelscheiben und Schnittlauch bestreut servieren.



Johann Lafer

"Cordon bleu" vom Kalbsfilet mit Rahm-Rosenkohl und Steckrüben-Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für den Rösti:

400 g Steckrübe
2 TL Speisestärke
½ unbehandelte Orange
30 g Butter

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steckrübe schälen und grob raspeln. Mit der Speisestärke, etwas Salz und fein abgeriebener Orangenschale würzen. Die Masse halbieren und in zwei kleinen Pfannen jeweils die Raspel in etwas Butterschmalz anbraten, bis sie Farbe nehmen. Nun zusammenschieben und leicht andrücken. Auf der Unterseite goldbraun braten. Die Rösti vorsichtig wenden, Butter am Rand zugeben und auf der zweiten Seite ebenfalls goldbraun und knusprig braten. Rösti im Ofen warm stellen.

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
1 Schalotte
50 ml Gemüsefond
50 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und vierteln. Rosenkohl halbieren. Beides im Zerkleinerer einige Sekunden häckseln. Rosenkohlmischung mit dem Gemüsefond und der Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und fünf Minuten sämig einkochen lassen.

Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 360 g
1 Scheibe Pata Negra
1 Scheibe Gruyère
100 g Semmelbrösel
2 EL Mehl
1 Ei
100 g Butterschmalz

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und in circa zweieinhalb Zentimeter dicke Medaillons schneiden. Diese mittig einschneiden, aufklappen und mit Frischhaltefolie bedecken. Mit einem Plattiereisen leicht plattieren. Pata Negra und Gruyère grob schneiden und miteinander mischen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Käsemischung füllen. Zusammenklappen und andrücken. Das Fleisch in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Die Cordon Bleu von beiden Seiten im heißen Butterschmalz goldbraun und knusprig braten.

Zum Anrichten die Rösti auf Tellern verteilen, Rahm-Rosenkohl zu Nocken formen und darauf legen. Die Cordon Bleu dazu legen und mit Pfeffer bestreuen.



ZUSATZGERICHT von Johann Lafer

"Meine Rösti-Variation"

Zutaten für zwei Personen

Für den Steckrüben-Kürbis-

Rösti:

- 150 g Steckrübe
- 150 g Hokkaido-Kürbis
- 5 Scheiben Parmaschinken
- 40 g Rucola
- 1 ½ EL Crème fraîche
- 1 EL Stärke
- ½ TL Currypulver
- 2 TL Butterschmalz, zum Anbraten
- 4 EL Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steckrübe schälen, Hokkaido-Kürbis halbieren, entkernen und vierteln. Steckrübe und Kürbis auf einer Vierkantreibe reiben. Die Raspeln mit Curry, Stärke, Salz und Pfeffer würzen. Etwa fünf Minuten ruhen lassen. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufsetzen, die Rösti-Masse in die Pfanne geben und kompakt zusammendrücken. Etwas Butterschmalz an den Seiten dazugeben und für circa 15 Minuten rösten.

Rösti wenden und weitere vier Minuten backen.

Rösti etwa zwei Minuten auf Küchenkrepp abtropfen. Auf der Oberseite mit Crème fraîche bestreichen und mit dem Parmaschinken und Rucola belegen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht pfeffern. Nach Geschmack offen oder gerollt servieren.

Für den Kartoffel-Süßkartoffel-

Rösti:

- 200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 200 g Süßkartoffeln
- 50 g Räucherlachs in Scheiben
- ¼ Apfel
- ¼ TL Wasabi-Paste
- ¼ Bund Dill
- 2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- 2 EL Olivenöl, zum Anbraten

Kartoffel und Süßkartoffel sorgfältig schälen und circa zehn Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

Kartoffeln mit einem Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Temperatur circa fünf Minuten goldgelb auf der Unterseite backen. Apfel waschen, trocknen und mit der Vierkantreibe über den Rösti reiben, salzen und pfeffern. Etwas Olivenöl an den Seiten dazugeben und weitere zehn Minuten garen.

Rösti wenden und weitere vier Minuten backen.

Rösti etwa zwei Minuten auf Küchenkrepp abtropfen. Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rösti auf der Oberseite mit einigen Scheiben Räucherlachs, etwas Wasabi und Dill belegen.

Johann Lafers Rösti-Variation nach Geschmack offen oder gerollt auf Tellern anrichten und servieren.