



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 05. Dezember 2008 |

Räucherlachsbeignets im Meerrettichmantel mit Sauerrahm von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

200 g	Räucherlachs, am Stück
150 g	Feldsalat
2	Eier
1	Meerrettich
2 EL	Macadamianüsse, gehackt
30 g	Mehl
30 ml	Weißwein
1 EL	Balsamicoessig, hell
80 g	Sauerrahm
80 ml	Milch
1 TL	Wasabi, aus der Tube
1 EL	Macadamianussöl
1 EL	Olivenöl
	Öl, zum Anbraten
	Mehl, zum Mehlieren
	Chili, aus der Gewürzmühle
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Eier trennen. Den Meerrettich schälen und einen Esslöffel reiben. Das Mehl, den Meerrettich, die Eigelb, Salz und den Weißwein vermischen und glatt rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Den Räucherlachs in mundgerechte Würfel schneiden. Im Mehl wenden, durch den Backteig ziehen und in heißem Öl goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Mit dem Essig, Salz, Pfeffer, Chili, dem Macadamianussöl und einem Esslöffel Olivenöl eine Marinade herstellen und den Feldsalat damit beträufeln. Die Macadamianüsse zugeben, gut vermischen und zusammen mit den Beignets auf Tellern anrichten.

Den Sauerrahm mit der Milch, Salz, Pfeffer und Wasabi schaumig aufmixen und auf den Salat träufeln. Das Ganze servieren.



Jakobsmuscheln in Zitronenschaum mit Kürbispudeln von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

6	Jakobsmuscheln, küchenfertig
150 g	Bandnudeln
200 g	Muskatkürbis
2 Zweige	Thymian
2 Zehen	Knoblauch
1	Schalotte
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Basilikum
70 g	Butter
30 ml	Noilly Prat
200 ml	Fischfond
130 ml	Sahne
50 ml	Crème fraîche
3 EL	Olivenöl
	Chili, aus der Gewürzmühle
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und anschließend abgießen.

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen. Einen Esslöffel Olivenöl mit 20 Gramm Butter vermischen und die Jakobsmuscheln mit dem Thymian und den Knoblauchzehen kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schalotte abziehen, würfeln und mit dem Noilly Prat, dem Fischfond und 100 Millilitern Sahne zur Hälfte einkochen, dann die Crème fraîche unterrühren.

Die Schale der Zitrone reiben, die Zitrone anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft mit etwas Schale, Salz, Pfeffer und Chili zur Sauce geben. Das Ganze mit der restlichen Butter binden und nicht mehr aufkochen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterziehen.

Die Schale des Kürbis entfernen, die Kerne aushöhlen das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden und in dem restlichen Olivenöl andünsten. Die Nudeln hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Basilikum zupfen. Die Kürbispudeln auf Tellern anrichten, die Jakobsmuscheln daneben platzieren, die Zitronensauce darüber geben und das Ganze mit den Basilikumblättern und der restlichen Zitronenschale garniert servieren.