



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 17. Dezember 2008 |

Gedämpfte Fleischröllchen mit Ingwer und Pflaumen von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

350 g	Schweinefilet
80 g	Dörripflaumen, ohne Stein
50 g	Sushi Ingwer, eingelegt, in Scheiben
200 ml	Geflügelfond
50 ml	Sojasauce
50 ml	Pflaumenwein
1 EL	Ahornsirup
4 EL	Olivenöl
2 Stangen	Frühlingslauch
2	Karotten
2	Petersilienwurzeln
2 Zehen	Knoblauch
1 Schote	Chili
0,5 Bund	Koriander
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Chili, aus der Mühle

Zubereitung

Die Pflaumen in Stücke schneiden und mit dem Ahornsirup und dem Pflaumenwein in einem Mixer fein pürieren.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in vier Scheiben schneiden. Diese zwischen zwei mit einem Esslöffel Olivenöl geölten Folien dünn plattieren. Anschließend jede Fleischscheibe mit etwas Pflaumenmus bestreichen, zwei Ingwerscheiben darauf geben, zu einer Roulade aufrollen und mit einem Holzspieß feststecken.

Den Frühlingslauch in Streifen schneiden. Die Karotten und die Petersilienwurzeln schälen und in lange dünne Streifen schneiden. Das Gemüse miteinander vermischen und auf einem Garblech verteilen. Die Fleischröllchen nebeneinander auf das Gemüsebett setzen und alles mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Den Knoblauch abziehen. Den Geflügelfond und die Sojasauce in einen Dämpfopf geben, den Knoblauch, die Chili und das restliche Pflaumenmus hinzugeben und das Ganze erhitzen. Das Garblech darauf setzen, das restliche Olivenöl über das Gemüse und die Fleischröllchen träufeln und zugedeckt bei 70 bis 80 Grad etwa zehn Minuten garen. Mit einem Thermometer gelegentlich überprüfen. Den Dämpffond anschließend etwas einkochen lassen.

Den Koriander zupfen. Die Gemüsestreifen auf Tellern anrichten, die Fleischröllchen darauf platzieren und mit der Sauce garnieren. Mit einigen Korianderblättchen garniert servieren.



Apfel-Zimt-Schmarrn von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

1	Apfel, süß
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
80 ml	Milch
10 ml	Rum
50 g	Zucker
30 g	Butter
2 EL	Mehl
1 EL	Puderzucker
0,5 TL	Zimtpulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in zentimetergroße Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit 20 Gramm Zucker, dem Zimt, dem Zitronensaft und dem Rum marinieren.

Das Mehl, die Milch, Salz und dem restlichen Zucker glatt rühren. Anschließend die Eier aufschlagen, hinzugeben und das Ganze verrühren.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Apfel-Zimt-Mischung hinzugeben und einige Minuten anschwitzen, bis der Zucker karamellisiert. Die Eimasse gleichmäßig darüber verteilen und im Backofen 15 Minuten backen.

Anschließend aus dem Backofen nehmen und in Stücke zerteilen. Den Schmarrn mit dem Puderzucker bestreuen, nochmals kurz karamellisieren und sofort servieren.