

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juni 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Sven Koch

Pilz-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risotto-Reis
 250 g gemischte Pilze
 25 g magere Schinkenwürfel
 ½ Bund Lauchzwiebeln
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 g Parmesan
 100 ml Sahne
 ½ Bund Petersilie
 100 ml trockener Weißwein
 250 ml Gemüsefond
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zugeben und kurz mit andünsten. Wein und die Hälfte der Brühe zugießen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20 min. garen. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, restliche Brühe nach und nach angießen, dabei ab und zu umrühren. Pilze säubern und putzen. Große Pilze kleiner schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter von den Stielen zupfen.

Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Blätter in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. 1 Esslöffel Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Speckwürfel darin kurz anbraten.

Pilze in 2 Portionen zugeben und jeweils ca. 5 min. bei mittlerer Hitze weiterbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben und kurz vorm Servieren unter das Risotto heben.

Lauchzwiebeln und Petersilie sowie die Pilz-Mischung ebenfalls unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilz-Risotto auf Tellern anrichten. Mit Petersilie-Blättchen garnieren und servieren.



Sven Koch

Honig-Birne mit gratiniertem Ziegenkäse

Zutaten für zwei Personen

Für die Birne mit Ziegenkäse:
1 große Birne
6 TL Lavendel-Honig
150 g Ziegenfrischkäse
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Birne vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf zwei ofenfeste Schälchen verteilen.

Den Honig über die Birnenwürfel streichen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Die Honig-Birne mit Ziegenkäse bedecken und alles mit wenig Pfeffer würzen.

Die Schälchen auf ein Backblech stellen und die Honig-Birnen mit dem Ziegenkäse im Ofen auf mittlerer Schiene 15 min. backen, bis der Ziegenkäse leicht braun wird.

Honig-Birnen mit Ziegenkäse aus dem Ofen holen, mit Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner erhitzen bis der Zucker karamellisiert ist.

Für die Garnitur:
6 Walnüsse

Walnüsse grob hacken und das Dessert damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvia Fernandes

Limetten-Steinbutt mit gegrillter Mango, Basmatireis und Pekannuss-Chili-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt in Limettenkruste:

325 g Steinbuttfilet (ohne Haut und Gräten)
 1 Limette
 60 g Butter
 1 EL Limonen-Olivenöl
 gemahlener Koriander, zum Würzen
 Chili, aus der Gewürzmühle
 70 g Weißbrot
 2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Limettenschale fein reiben. Butter in einer Schale cremig rühren.

Limettenschale und das Limonen-Olivenöl unterrühren. Butter mit Chili und Koriander würzen und alles gut verrühren.

Weißbrot entrinden, im Mixer fein zerbröseln und unter die Butter rühren.

Fisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Koriander würzen und in 6 gleich große Stücke schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fischstücke darin von jeder Seite 2 Minuten braten.

Herausnehmen und in eine große Auflaufform legen. Die Buttermasse darauf streichen und den Fisch im Backofen goldbraun gratinieren.

Für die gegrillte Mango und den Reis:

1 Mango
 1TL Sesamöl
 75 g Basmatireis

Mango mit einem Sparschäler schälen und das Fruchtfleisch in großen Stücken vom Stein schneiden. Sesamöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Mangostücke darin mit den Schnittflächen nach unten anbraten.

Den Basmatireis in einem Topf in Salzwasser kurz aufkochen.

Anschließend zugedeckt bei sehr milder Hitze garen.

Für die Pekannuss-Chili-Sauce:

1 Limette
 100 ml Fischfond
 1TL Speisestärke
 50 g Pekannüsse
 Salz, aus der Mühle
 Chili aus der Gewürzmühle

Die Limette heiß abwaschen, gut abtrocknen und die Schale mit einem Zestenreißer in schmalen Streifen abziehen.

Fischfond erhitzen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und den Fond damit leicht binden. Dann die Limettenzesten und die Pekannüsse unterrühren, die Sauce mit Salz und Chili würzen und warm halten.

Die Fischfilets mit der Mango, dem Reis und der Pekannuss-Chili-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Silvia Fernandes

Zabaione mit Erdbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Zabaione: Eier trennen. Die Hälfte der Orangenschale abreiben. Eigelb, Zucker und Orangenschale in einer Schüssel gut verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad hängen, Marsala unterrühren und schaumig schlagen.
100 ml Marsala
4 Eier (Größe M)
40 g Zucker
1 Orange

Für die Erdbeeren: Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und durchsieben. Vanille der Länge nach einschneiden und Mark herauskratzen. Vanillemark und Puderzucker unter das Erdbeerpüree mischen. Anschließend in Gläser füllen. Die andere Hälfte in Stücke schneiden und ebenfalls in die Gläser geben.

Die Zabaione in die Gläser über die Erdbeeren füllen und servieren.



Theresia Edskes

Seeteufel-Tournedos im Speckmantel mit Lauchgemüse, Kartoffelpüree und Selleriestroh

Zutaten für zwei Personen

Für die Seeteufel-Tournedos im Speckmantel:

- 400 g Seeteufel-Filet
- 4 dünne lange Scheiben Tiroler Speck
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Bund Basilikum
- 4 Rosmarinzweige
- 150 ml Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Für das Lauchgemüse:

- 2 Stangen Lauch
- 2 EL Butterschmalz
- 100 ml Gemüsefond
- 2 Schalotten
- 150 g Schlagsahne
- 2 EL Crème fraîche
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

- 4 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
- 150 g Sahne
- 1 Zitrone
- Salz, aus der Mühle

Für das Selleriestroh:

- 1 Sellerieknolle
- Öl, zum Frittieren

Fritteuse vorheizen.

Fischfilet in vier möglichst gleich große Medaillons schneiden. Salzen, pfeffern und mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln. Die Medaillons in einer Pfanne in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundherum insgesamt 8-9 Minuten braten.

Basilikum und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Basilikum zupfen, Rosmarinnadeln von den Stielen ziehen, beides klein schneiden und zusammen mit dem Öl und etwas Salz in einem Mixer pürieren.

Lauch von der Wurzel befreien kurz in einem Topf in kochendem Salzwasser blanchieren. Schalotten abziehen, würfeln, in einer Pfanne in Butterschmalz anschwitzen, Lauch dazugeben und mit Sahne, Gemüsefond und Crème fraîche ablöschen. Das Ganze kurz durch schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahne aufschlagen. Schale der Zitrone abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Kartoffeln schälen, kleinwürfeln und in einem Topf im Salzwasser weichkochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken, die geschlagene Sahne unter das Püree heben, mit einem Spritzer Zitronensaft und dem Abrieb der Zitrone abschmecken.

Sellerie schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf in heißem Öl ausfrittieren.

Püree mit dem Wirsing und den Seeteufel-Tournedos auf Tellern anrichten und mit dem Basilikum-Rosmarinöl umträufeln. Selleriestroh auf den Fisch legen.



Theresia Edskes

Gebackene Holunder-Quarktaschen mit Früchten und Vanille-Zabaione

Zutaten für zwei Personen

Für die Holunder-Quark-Taschen:

- 3,5 EL Holunderblütensirup
- 200 g Quark
- 3 EL Weichweizengries
- 1 Ei
- 3 Blätter Frühlingsrollenteig
- 150 g Butterschmalz
- 1 kleine Prise Salz

Ei trennen. Quark mit Holunderblütensirup, Salz und Gries gut verrühren. Aus dem Frühlingsrollenteig kleine Dreiecke schneiden und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Jeweils 1 TL von der Füllung auf den Teig geben und die Dreiecke zuklappen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Holunder-Quarktaschen darin hellgoldgelb ausbacken.

Für die Sommerfrüchte:

- 1 EL Akazienhonig
- 1 Vanilleschote
- 40 g Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 100 ml Rotwein
- 150 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 150 g gemischte TK-Beeren

Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Schale der Orange und Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Akazienhonig mit Zucker in der Pfanne karamellisieren, den Saft der Zitrone und Orange, sowie den Rotwein und den Johannisbeersaft dazu gießen, kurz aufkochen lassen und die TK-Früchte dazugeben. Das Ganze mit der Hälfte der Zitronen- und Orangenschale und Vanille abschmecken.

Für die Vanille-Zabaione:

- 1 Vanilleschote
- 1 Limette
- 250 ml Weißwein
- 120 g Zucker
- 6 Eigelb (Größe M)
- 1 Minzzweig zum Dekorieren

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Einen Esslöffel Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und zwei Esslöffel auspressen. Vanillemark mit Limettenabrieb, Limettensaft, Wein, Zucker und Eigelb verquirlen und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad bis kurz vorm Kochen zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Die Holunder-Quark-Taschen auf Tellern anrichten und die Sommerfrüchte und Vanille-Zabaione daneben geben. Mit Minze garniert servieren.