

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 20. September 2019** ▪  
**Finalgericht von Johann Lafer**



**Kalbgeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Maultaschen und Friséesalat mit Tomatensalsa**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kalbgeschnetzelte mit Pfifferlingen:**

300 g Kalbfleisch aus der Nuss  
 150 g kleine, frische Pfifferlinge  
 1 Zwiebel  
 100 ml Sahne  
 75 ml Weißwein  
 25 g Butterschmalz  
 5 g glatte Petersilie  
 10 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch portionsweise von allen Seiten scharf anbraten. Dabei immer wieder etwas Butterschmalz zugeben, jeweils einen TL Mehl darüber stäuben und goldbraun anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Pfifferlinge putzen und ggf. halbieren. Die Pilze und die Zwiebelwürfel in der Fleischpfanne anbraten. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazugießen und gut in die Sauce einrühren. Das Fleisch dazugeben und drei Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Die gehackte Petersilie unter das Geschnetzelte rühren.

**Für den Maultaschenteig:**

1 Ei (Größe M)  
 50 g Mehl  
 50 g Hartweizengrieß  
 Salz, aus der Mühle

Ei, Mehl, Hartweizengrieß und etwas Salz in der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

200 g gemischte, frische Pilze  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Eier (Größe M)  
 ½ altbackenes Brötchen  
 50 ml Milch  
 2 EL Semmelbrösel  
 25 g Butter  
 1 Muskatnuss  
 Mehl, für die Arbeitsfläche  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch im Topf erwärmen. Das Brötchen würfeln und in lauwarmer Milch 10 Minuten einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pilze säubern und grob würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Knoblauch und Zwiebel zufügen und alles 3-5 Minuten braten. Etwas abkühlen lassen und nun mit dem Brötchen, der Milch, einem ganzen Ei und den Semmelbröseln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwas abkühlen lassen.

Den vorher hergestellten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Bahnen von ca. 30x15 cm dünn ausrollen. Das übrige Ei trennen, das Eigelb verquirlen und mit 2 EL Wasser verrühren.

Je einen Esslöffel der Pilz-Füllung im Abstand von 4 cm auf dem Teig verteilen. Die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzlöffel gut andrücken und die Maultaschen mit einem Teigrad trennen. Maultaschen mit der Hand etwas flach drücken. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Maultaschen in siedendem Salzwasser 8-10 Minuten ziehen lassen.

**Friséesalat mit Tomatensalsa:** Tomaten waschen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Kerbel abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Chilischote waschen, halbieren, die Kerne entfernen und fein hacken. Limette auspressen und alle vorbereiteten Zutaten mit Limettensaft, Honig und Olivenöl verrühren. Die Salsa kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Friséesalat waschen, trockenschleudern und grob rupfen. Tomatensalsa darauf verteilen.

- 80 g Friséesalat
- 2 Fleischtomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 1 Limette
- 2 Zweige Kerbel
- 1 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Franz:** *Den Thymian hat Franz nicht verwendet.*  
3 Thymianzweige

**Zusatzzutaten von Lennard:** *Lennard hat die Pinienkerne und Sonnenblumenkerne kurz in der Pfanne geröstet und über das Gericht gestreut. Den Schnittlauch hat er kurz abgebraust und für die Garnitur verwendet.*  
4 Halme Schnittlauch, 1 EL  
Sonnenblumenkerne, 1 EL Pinienkerne



Zusatzgericht von Johann Lafer

## Tortellini mit Pistazien-Ricotta-Füllung in Parmesan-Butter-Sauce

Zutaten für zwei Personen

**Für den Nudelteig:** 15 Eier trennen und die Eigelbe bereitstellen. Semola mit den 15 Eigelben, Olivenöl und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Falls der Teig nicht geschmeidig genug ist, etwas Wasser hinzufügen. Ruhen lassen und mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Quadrate von 5 x 5 cm ausschneiden.

**Für die Füllung:** Einen Topf mit 400 ml Geflügelfond und 400 ml Wasser zusammen erhitzen. Währenddessen für die Füllung Pistazien und Chili fein hacken. Alles mit Ricotta vermengen und glattrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 EL der Füllung jeweils auf ein Teig-Quadrat geben. Ein Ei trennen und die Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Die Teigspitzen in Form von Dreiecken zueinander führen, die Ränder verschließen und daraus Tortellini formen. In den heißen Geflügelfond geben und darin 3-4 Minuten kochen.

**Für die Parmesan-Butter-Sauce:** 0,1 Liter von der Kochflüssigkeit der Tortellini stark einkochen lassen. Parmesan reiben und zusammen mit der Butter in die eingekochte Flüssigkeit einrühren. Mit Salz abschmecken. Tortellini in der entstandenen Sauce schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.