

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ Finalgericht von Johann Lafer



Rotbarbe mit Weißbierschaum, Kartoffel-Romanesco-Gröstl und Mandelbrösel

Zutaten für zwei Personen

Für die Brösel:

75 g Butter
35 g Panko
20 g gehobelte Mandeln
1 kleine unbehandelte Zitrone
15 g Petersilie
1 Prise Salz

In einer Pfanne die Butter zerlassen und bräunen. Panko und Mandeln zugeben, leicht bräunen, beiseitestellen und kurz abkühlen lassen. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Petersilie abrausen, trocken wedeln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die abgeriebene Zitronenschale und die Petersilie unter die abgekühlte Pankomasse mischen. Brösel mit Salz würzen und bis zur Verwendung warmhalten.

Für das Gröstl:

300 g kleine junge Kartoffeln,
z. B. Drillinge
1 Kopf Romanesco
2 Lauchzwiebeln
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten garen, anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Romanesco waschen, in kleine Röschen teilen, in Salzwasser blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Romanesco und Frühlingszwiebel dazugeben und unter Rühren kurz mitbraten. Gröstl mit Salz und zerstoßenem Pfeffer würzen und warmhalten.

Für den Weißbierschaum:

50 g Knollensellerie
50 g weiße Champignons
50 g Schalotten
50 g Butter
25 ml Estragonessig
500 ml helles Hefeweizen
1 Lorbeerblatt
2,5 g weiße Pfefferkörner

Schalotten abziehen und Sellerie schälen. Beides würfeln. Champignons putzen, Stiele kürzen und Pilze grob hacken. In einem Topf Butter aufschäumen lassen und Schalotten, Pilze, Sellerie, Pfeffer und Lorbeerblatt darin hell anschwitzen. Alles mit dem Essig ablöschen und etwa 2 Minuten köcheln lassen, dann Bier angießen. Sud etwa 20 Minuten köcheln lassen, anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Für den Fisch:

2 frische Rotbarben, mit Haut und
Schuppen
3-4 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einem Topf erhitzen (ca. 180 Grad). Rotbarben filetieren, dabei die Schuppen nicht entfernen. Filets waschen, trocken tupfen, vorhandene Gräten entfernen und die Schuppen gegen die Wuchsrichtung umklappen. Filets salzen und pfeffern. Wenn das Öl heiß genug ist, mit einer Schaumkelle über den Fisch, der auf einem Sieb liegt, gießen. Viermal wiederholen. Nun sollten die Schuppen puffen.



Achten Sie beim Kauf von **Rotbarbe** auf das MSC-Siegel. Fische mit der Kennzeichnung FAO 21 Nordwestatlantik und FAO 27 Nordostatlantik können Sie bedenkenlos kaufen.

Für die Garnitur: Biersud nochmals erhitzen und Butter sowie Crème fraîche zugeben. Das Gröstl auf vorgewärmte Teller verteilen und die gebratenen Fischfilets daneben anrichten. Alles leicht mit frisch gemahlenem Pfeffer und mit Mandelbrösel bestreuen. Die Biermischung mit dem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Zucker abschmecken. Jeweils etwas Weißbierschaum um die gebratenen Rotbarbenfilets und das Gröstl träufeln und alles sofort servieren.

Zusatzzutaten von Julia: *Julia gab etwas Kreuzkümmel in ihr Gröstl.*
Gemahlener Kreuzkümmel

Zusatzzutaten von Thorsten: *Thorsten hackte den Estragon und gab ihn als Garnitur über den Fisch. Die Pinienkerne gab er mit ins Gröstl. Lecithin löste er in der Sauce, bevor er diese mit dem Pürierstab aufmixte, damit diese etwas mehr Standfestigkeit bekam.*
Frischer Estragon
Pinienkerne
Lecithin

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Johann Lafer



Handgemachte Erbsen-Tortellini mit Kopfsalat und Buttermilch-Minz-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Das Mehl, Eier und Eigelb, etwas Salz und Öl mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt am besten 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
250 g Mehl
2 Eier
2 Eigelbe
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Füllung: Erbsen in Butter anschwitzen. Salz und Sahne dazugeben. Dann die Erbsen in einen Mixer geben und alles fein pürieren. Erbsenpüree mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken und in einen Spritzbeutel umfüllen.
400 g aufgetaute TK-Erbsen
75 g Butter
1 Schuss Sahne
Cayennepfeffer
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Für die Tortellini: Nudelteig durch eine Nudelmaschine drehen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei lange rechteckige Bahnen schneiden. Je einen Tupfen Erbsenpüree nacheinander in die Mitte einer Teigbahn spritzen, die andere Teigbahn mit dem Eigelb dünn einpinseln und auf die Teigbahn mit dem Erbsenpüree drauflegen. Teig in Quadrate schneiden, Rand fest zusammendrücken und mit einem runden Ausstecher ausstechen. Dann wie ein Halbmond zusammenlegen, den Rand festdrücken und zu Tortellini formen. Mit dem restlichen Eigelb einpinseln. Tortellini in einem großen Topf in reichlich kochendem Salzwasser in ca. 5 Minuten bissfest garen. Dann mit einer Siebkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Für den Salat: Kopfsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Minze waschen, trocken wedeln, Blätter abzupfen und hacken. Buttermilch mit saurer Sahne, Olivenöl und Weißweinessig verquirlen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker kräftig würzen. Minze untermischen.
4 Kopfsalatherzen
4 Zweige frische Minze
150 ml Buttermilch
2-3 EL saure Sahne
4 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig
Cayennepfeffer
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Je 6-8 Tortellini pro Portion zusammen mit Kopfsalat auf Teller verteilen. Alles mit dem Buttermilch-Dressing begießen und sofort servieren.