

| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 22. Februar 2008 |

Mit Mozzarella gefüllte Kalbsfrikadellen auf Basilikumnudeln von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsfleisch, pariert
250 g	Bandnudeln
150 g	Kirschtomaten
100 ml	Milch
100 g	Speck
3 Kugeln	Büffelmozzarella
1	Brötchen, vom Vortag
3	Schalotten
2 EL	Tomaten, getrocknet
1 Bund	Petersilie
1 TL	Estragon, getrocknet
1	Ei
50 g	Butterschmalz
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Bund	Basilikum
1 Knolle	Knoblauch
50 g	Pinienkerne
1 EL	Zucker, braun
50 ml	Balsamico-Essig, weiß, mit Basilikum
50 g	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl
	Chili, aus der Gewürzmühle

Zubereitung

Milch erwärmen. Das Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit der lauwarmen Milch übergießen und etwas ziehen lassen. Das Kalbsfleisch und den Speck durch einen Fleischwolf drehen und mit den aufgeweichten Brötchenwürfeln vermischen. Zwei Schalotten, eine Knoblauchzehe und die getrockneten Tomaten würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten-, Knoblauch- und Tomatenwürfel kurz anschwitzen. Einen Stängel Petersilie hacken und zusammen mit dem Estragon zugeben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und ebenfalls zugeben. Die Masse abkühlen lassen. Anschließend zu der Kalbshackmasse geben und vermischen. Das Ei zu der Kalbshackmasse geben, mit Chili, Salz und Pfeffer würzen und die Masse etwas ruhen lassen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Hackmasse, wenn zur Hand, mithilfe eines Metallringes (acht Zentimeter Durchmesser) zu gleichmäßig großen Frikadellen formen. Jeweils eine Mozzarellascheibe in die Mitte der Frikadelle einarbeiten, so dass die Hackmasse den Mozzarella umschließt.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Frikadellen in der Pfanne langsam anbraten. Eine Schalotte halbieren, die restliche Knoblauchknolle waagrecht halbieren und zusammen mit Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und die Frikadellen fertig garen. Etwas Butter und Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und die Kirschtomaten darin kurz anbraten.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Bandnudeln gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Nudeln zu den Kirschtomaten geben, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Stängel Basilikum fein schneiden und zum Schluss zusammen mit dem weißen Balsamico zugeben. Die restliche Butter ebenfalls hinzufügen und unterrühren.

Basilikumnudeln auf den Tellern anrichten, ein bis zwei Kalbsfrikadellen darauf geben und mit Basilikum garnieren.



Geeister Melonenjoghurt mit Beerenröllchen von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

1	Melone, Charentais, reif
6 Blatt	Frühlingsrollenteig
400 g	Joghurt
200 g	Heidelbeeren oder Johannisbeeren, frisch
150 g	Magerquark
40 g	Zucker
2 Schoten	Vanille
3	Limetten, unbehandelt
60 ml	Portwein, weiß
6 Blatt	Gelatine
40 g	Puderzucker
1 EL	Vanillezucker, de Tahiti
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Semmelbrösel
5 EL	Öl
10	Himbeeren
1 Bund	Minze

Zubereitung

Die Gelatine in Wasser einlegen. Die Melone schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Schale der Limetten reiben. Anschließend die Limetten halbieren und auspressen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Fruchtfleisch der Melone mit Zucker, der Hälfte des Vanillemarks, Limetten und der Hälfte der Limettenschale in einem Mixer pürieren.

Den Portwein in einem Topf erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken, in den warmen Portwein geben, mit einem Schneebesen verrühren, mit dem Melonensud mischen und kühl stellen.

Ein Drittel des Joghurts in einem Topf leicht erwärmen. Puderzucker und restliches Vanillemark zufügen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unterrühren, mit dem restlichen Joghurt gut vermischen, in Gläser füllen und kühl stellen.

Ein Ei trennen und die Schale der Zitrone abreiben. Den Quark mit Vanillezucker, Eigelb, Zitronenschale und Semmelbrösel vermischen. Das Eiweiß verquirlen und die Ränder der Frühlingsrollenblätter damit bestreichen. Knapp unterhalb der Mitte etwas Quarkcreme länglich auf das Teigblatt geben. Beeren nebeneinander in den Quark drücken, den Teig zu Röllchen aufrollen und die Enden an beiden Seiten fest zusammendrücken. Die Rollen müssen gut verschlossen sein.

Die Beerenröllchen in einer großen Pfanne in heißem Öl rundherum goldbraun und knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Melonensüppchen auf den gekühlten Joghurt in die Gläser füllen, mit Himbeeren und ein paar Blättern Minze garnieren und die gebackenen Beerenröllchen obenauf setzen.