

**| Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2017 |**  
**Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer**



**Marie Grüner**

**Steirisches Backhendl mit Vogerlsalat und Kürbiskernen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Backhendl:** Den Ofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
 2 Hühnerbrustfilets à 150 g Fleisch waschen, trocken tupfen und die Haut abziehen. Aus Mehl,  
 2 Hühnerschenkel à 150 g verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Fleisch  
 1 Zitrone zunächst mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in Mehl, im Ei und in den  
 2 Eier Bröseln panieren. In einer Fritteuse bei mittlerer Hitze mit Pflanzenöl ca. 13  
 100 g Mehl Minuten goldbraun ausbacken. Anschließend aus der Fritteuse nehmen  
 150 g Semmelbrösel und mit Küchenpapier abtupfen. Zum Warmhalten das Fleisch in den Ofen  
 neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren stellen. Zitrone halbieren und in Spalten schneiden und dazu 1 Spalte als  
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken Beilage reichen.  
 Salz, aus der Mühle

**Für den Salat:** Vogerlsalat waschen und trocken schleudern. Die Enden vom Salat  
 250 g Vogerlsalat (Feldsalat) abzapfen. Kürbiskernöl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel  
 6 Cocktailtomaten zu einem Dressing vermengen und den Salat darin marinieren. Eine  
 4 EL Kürbiskerne Pfanne ohne Öl erhitzen und die Kürbiskerne darin anrösten.  
 150 ml Steirisches Kürbiskernöl Cocktailtomaten vom Strunk befreien und in Viertel schneiden und über  
 Rotweinessig, zum Abschmecken den Salat geben.  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Steirische Backhendl mit Vogerlsalat und Kürbiskernen auf Tellern anrichten und servieren.



**Marie Grüner**

## **Marillen-Cheesecake im Glas**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Boden:** Die Butterkekse in einer Moulinette zerbröseln. Butter in einem Topf erhitzen. Keksbrösel und Zimt hinzufügen und alles miteinander vermengen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Anschließend die Keks-Mischung gleichmäßig auf die Gläser verteilen.

80 g Butterkekse  
40 g weiche Butter  
½ TL gemahlener Zimt  
1 Prise Salz

**Für die Creme:** Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone halbieren, pressen und den Saft auffangen. Zitrone reiben. Frischkäse, Joghurt, etwas Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb und Mark einer halben Vanilleschote in einer Schüssel vermengen und mit Zucker abschmecken.

1 Zitrone, davon Saft & Abrieb  
100 g Joghurt (3,8 %)  
200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe  
1 Schote Vanille  
2 EL Zucker

**Für das Marillen-Püree:** Marillen mit einem Stabmixer in einer Schüssel pürieren und mit Marmelade, Likör, Schnaps und Zucker abschmecken.

200 g TK-Marillen  
2 EL Marillenmarmelade  
3 EL Marillenlikör  
1 EL Marillenschnaps  
Zucker, zum Abschmecken

**Für die Deko:** Die Minze abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Zwei Minzblätter als Topping verwenden.

1 Zweig Minze

Alle Komponenten in einem Glas abwechselnd schichten: erst die Keksbrösel, dann eine dünne Schicht Creme, dann das Marillen-Püree. Anschließend mit 2 Minze-Blättern dekorieren und servieren.



**Johann Oldenburger**

## **Rinderfilet mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:** Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

1 Rinderfilet à 400 g Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch waschen, trocken tupfen, in zwei Medaillons schneiden, mit einem Ausstechring in Form bringen und diese von beiden Seiten mit etwas Salz und Öl einreiben. In einer Pfanne ohne Öl ca. 2,5 Minuten von beiden Seiten scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 27 Minuten weitergaren lassen. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und Rosmarin hinzugeben. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und in der Rosmarin-Butter ca. 1 Minute schwenken. Währenddessen mit einem Löffel die Butter wiederholt über die Medaillons geben und mit Pfeffer abschmecken.

**Für den Stampf:** Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit

200 g mittelgroße mehligkochende Kartoffeln Ei, Sahne, 1 EL Butter, Salz und Pfeffer geben und stampfen. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen bis sie braun wird. Braune Butter beim Anrichten über den Stampf geben.

1 Ei  
50 ml Sahne  
130 g kalte Butter  
Meersalz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Weißkohl:** Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und mit Öl im Topf anbraten.

120 g geräucherter Bauchspeck Vom Weißkohl die oberen 2 Blätter entfernen, halbieren, in dünne Streifen schneiden und zum Speck hinzufügen. Beides unter Rühren ca. 5 Minuten anschmoren, bis der Weißkohl eine braungoldene Farbe hat. Nach und nach Fond unter Rühren hinzugeben, bis dieser reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 kleiner Weißkohl  
100 ml Geflügelfond  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Meersalz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet mit 1 TL der Rosmarin-Butter und einem Rosmarinzweig garnieren, mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.



**Johann Oldenburger**

## **Biskotten mit Weinchadeau vom Gewürztraminer**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Biskotten:** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

6 Eier Vanilleschote der Länge aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Sechs Eigelbe, Rohrzucker und Vanillemark mit einem Schneebesen in einer Schüssel schaumig schlagen. Vier Eiweiße, 136 g Dinkelmehl Typ 700 Puderzucker, zum Bestäuben 90 g Zucker Zucker und Salz mit einem Handrührgerät in einer Schüssel zu Schnee schlagen und anschließend unter das schaumige Eigelb rühren. Mehl nach 38 g Rohrzucker und  $\frac{1}{2}$  Schote Vanille und nach dazugeben und unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel füllen und ca. 5 cm lange Streifen auf das mit Packpapier ausgelegte Blech spritzen. Puderzucker mit einem Sieb auf die Streifen sieben und 15 Minuten im Ofen backen. Die Biskotten aus dem Ofen nehmen, erneut mit Puderzucker bestäuben und abkühlen lassen.

**Für den Weinschaum:** Einen Topf mit Wasser erhitzen. Eier, Puderzucker und Weißwein in einer Konditorschüssel über einem Wasserbad mit dem Schneebesen

1 Zweig Minze Konditorschüssel über einem Wasserbad mit dem Schneebesen dickschaumig schlagen. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzapfen. Weinschaum in langstielige Gläser füllen und mit Minzblättern garnieren. 250 ml Weißwein (Gewürztraminer) 2 Eier 100 g Puderzucker

Die Biskotten auf dem Teller mit dem Weinchadeau gefüllten Glas anrichten, mit 3 Minzblättern garnieren und servieren.



**Harald Neu**

## **Tagliatelle carbonara**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Nudeln:** Das Mehl, Salz, Eier, Öl und ein wenig Wasser in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren. Alles mit den Händen zu einem Teig verkneten.  
 2 Eier mit einer Gabel verrühren. Alles mit den Händen zu einem Teig verkneten.  
 200 g Mehl (Wiener Griessler) Aus dem Teig eine Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen.  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle Teig mit der Nudelmaschine erst stufenweise dünn ausrollen, dabei 2-mal in der Mitte zusammenfalten. Nudelteig auf entsprechenden Schneidaufsatz zu Tagliatelle formen. Ein Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin ca. 2 Minuten (je nach Dicke der Nudeln) al dente garen.
- Für die Sauce:** Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Eigelb vom Eiweiß trennen.  
 50 g Speck (Pancetta) Parmesan reiben. Eigelb, Parmesan, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 Zehen Knoblauch  
 3 Eier Olivenöl, Butter und Knoblauch goldbraun anbraten. Tagliatelle mit in die Pfanne geben und vermengen. Pfanne vom Herd nehmen und die 50 g weiche Butter  
 125 g Parmesan Eierkäsemischung darüber geben und schwenken, bis es cremig wird. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.  
 50 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tagliatelle Carbonara mit Parmesan und schwarzem Pfeffer garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.



**Harald Neu**

## **Basilikum-Eis mit Balsamico glasierten Erdbeeren**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Basilikum-Eis:** Die Milch in einem Topf aufkochen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Basilikum abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Zitrone reiben. Zwei Eier trennen und die Eigelbe mit einem Ei, Puderzucker und der Hälfte des Vanillemarks in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Heiße Milch in die Eiermasse gießen und weiter aufschlagen. Milch-Eiermasse in die Eismaschine zum Herunterkühlen geben. Basilikum, Zitronenabrieb und 50 ml Milch in einer Moulinette zerkleinern. Anschließend das Basilikum-Zitronen-Püree zur Eier-Milch-Mischung in die Eismaschine geben und cremig frieren lassen.

1 Zitrone, davon der Abrieb  
 450 ml Milch (3,8 %)  
 3 Eier  
 1 Bund Basilikum  
 100 g Puderzucker  
 1 Schote Vanille

**TIPP:** Damit das Basilikum seine Farbe behält, das Basilikum mit Eiswürfeln kalt stellen und in der Moulinette mit Eiswürfeln zerkleinern.

**Für die Erdbeeren:** Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Balsamico, Rotwein und Honig einkochen, bis es sirupartig wird. Mit Zucker abschmecken. Erdbeeren mit dem Balsamico glasieren.

200 g Erdbeeren  
 100 ml Balsamico  
 100 ml trockener Rotwein  
 100 ml flüssiger Honig  
 Zucker, zum Abschmecken

Das Basilikum-Eis mit Balsamico glasierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.