

| Die Küchenschlacht – Menü am 12. Mai 2017 |
Finalgericht von Johann Lafer



Finalgericht von Johann Lafer

**Forellenfilets mit süßsaurer Spargel-Vinaigrette,
 Jasminreis und Bärlauch-Schaum**

Zutaten für zwei Personen

- Für die Forellenfilets:** Die Forellenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl erhitzen und den Fisch auf der Hautseite etwa 2,5 Minuten braten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Zitronenabrieb zum Braten mit in die Pfanne geben. Filets beiseite stellen und Butter zugeben, dann wenden und kurz nachziehen lassen.
- 2 Forellenfilets mit Haut
 - 1 Zitrone, davon der Abrieb
 - 20 g Butter
 - 2 Zweige Thymian
 - 2 Zweige Rosmarin
 - 1 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Spargel-Vinaigrette:** Die Spargelstangen waschen, schälen, von den Enden befreien und kleinwürfeln. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und Spargel und Schalotte darin anschwitzen. Weißweinessig, Honig und Gemüsefond zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 2 EL Olivenöl unterrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden und unter die abgekühlte Vinaigrette rühren.
- 4 Stangen weißer Spargel
 - 1 Schalotte
 - 3 EL Weißweinessig
 - 2 EL Gemüsefond
 - 1 TL Honig
 - ½ Bund Schnittlauch
 - 3 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Jasminreis:** Einen Topf mit 200 ml Salzwasser aufkochen. Den Reis in einem Sieb waschen, in das Salzwasser geben und bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und den Reis etwa 15 Minuten quellen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinwürfeln. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und Ingwer, Schalotte und Chili darin anschwitzen. Anschließend den ausgedämpften Reis unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 120 g Jasminreis
 - 1 milde rote Chili
 - 1 Schalotte
 - 10 g Ingwer
 - 1 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Bärlauch-Schaum:** Den Bärlauch waschen, trockenwedeln und kleinschneiden. In einer Moulinette mit 2,5 EL Wasser fein pürieren. Einen Topf erhitzen, Butter zum Schmelzen bringen und beiseite stellen. Schalotte abziehen und vierteln. Eier aufschlagen und trennen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Weißwein mit Schalotte und Pfefferkörnern in einem Topf erhitzen und zur Hälfte einkochen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Eigelb und passierte Weißweinreduktion in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auf 70 Grad dickschaumig aufschlagen. Anschließend die
- 1 Zitrone, davon der Saft
 - 1 Schalotte
 - 2 Eier
 - 100 g Butter
 - 100 ml Weißwein
 - 5 Blätter Bärlauch
 - 3 schwarze Pfefferkörner
 - Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Butter langsam zugeben und unterschlagen. Bärlauch-Püree zugeben und den Schaum mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

TIPP: Nur den Dampf des Wasserbades verwenden, um die Hollandaise aufzuschlagen.

Jasminreis mit den Filets auf tiefen Tellern anrichten. Spargel-Vinaigrette über die Filets träufeln und den Bärlauch-Schaum dazu servieren.



Zusatzgericht von Johann Lafer

Tempura-Spargel mit gebratenen Garnelen und asiatischer Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud: Die Chilischoten waschen, trocken tupfen und das grüne Ende abschneiden. Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und jeweils in Scheiben schneiden. Chili, Knoblauch und Ingwer in einem Topf mit 1 Zehe Knoblauch
1 Knolle Ingwer
250 ml Reiswein
Reiswein aufkochen lassen, bis ein Sud entstanden ist und abkühlen lassen. Den Sud abseihen.

Für den Tempura-Teig: Das Stärkemehl und das Mehl in einer Schüssel vermengen. Wasabipaste hinzufügen und nach und nach mit Eiswasser zu einem glatten Teig verrühren. In der Mitte in kleinen Kreisen anfangen zu rühren, sodass keine Klumpen entstehen.
80 g Wasabipaste
50 g Stärkemehl
50 g Mehl

TIPP: Eiswasser macht den Tempura-Teig beim Ausbacken noch knuspriger, aufgrund der Schockwirkung.

Für den Spargel: Den weißen Spargel schälen und von den Enden befreien. Den grünen Spargel so belassen und nur die Enden schälen und abschneiden. Spargel im Stärkemehl, dann im Tempura-Teig wenden und in einer Pfanne mit heißem gehärtetem Kokosfett ausbacken, bis dieser goldgelb ist. Hitze der Pfanne, während der Spargel ausbäckt, verringern. Anschließend den Spargel auf einem Küchentuch abtropfen. Mango waschen, von Kern und Schale befreien und einige Scheiben abschneiden und auf einem Teller anrichten.
10 Stangen weißer Spargel
10 Stangen grüner Spargel
1 Mango
300 g Stärkemehl
Gehärtetes Kokosfett, zum Ausbacken

Für die Hollandaise: Die Chilischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Den Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und beides klein hacken. Butter in einem Topf zerlassen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelbe und den Sud in einer Konditorschüssel über einem Wasserbad (nur Wasserdampf) aufschlagen, bis alles cremig-dick wird. Nach und nach die flüssige Butter unterrühren. Chili, Knoblauch und Ingwer hinzugeben und anschließend die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
½ EL rote Chili
½ EL Knolle Ingwer
½ EL Knoblauch
4 Eier, davon 4 Eigelb
250 g warme Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelen: Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Limette reiben. Garnelen mit ganzen Knoblauchzehen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb würzen.
10 küchenfertige Garnelen
1 Limette, davon der Abrieb
2 Zehen Knoblauch
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Den Koriander abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.
1 Zweig Koriander

Den Tempura-Spargel auf die Mango-Scheiben geben. Darüber die gebratenen Garnelen verteilen, mit asiatischer Hollandaise betreufeln, mit Koriander garnieren und servieren.