

**| Die Küchenschlacht – 20.07.2017  
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer**



**Marcel Nagel**

**Rinderfilet mit karamellisierten Fingermöhren und Kartoffelpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

1 Rinderfiletsteak à 400 g  
½ EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten 4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen. Mit dem Bratensatz übergießen und im Ofen 15 Minuten garen. Fleisch aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch herausnehmen und in Tranchen aufschneiden.

**Für das Kartoffelpüree:**

375 g mehlig kochende Kartoffeln  
100 ml Milch  
1 EL Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und vierteln. In einem Topf mit kochendem Salzwasser 20 Minuten weich kochen. In einem anderen Topf Milch und Butter erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und Milch und Butter zu den Kartoffeln gießen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Püree stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die karamellisierten Fingermöhren:**

300 g Fingermöhren, mit Grün  
1 EL Butter  
½ EL flüssiger Honig  
2 Stiele Basilikum

Die Karotten schälen, 1 Zentimeter vom Grün stehen lassen und waschen. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Karotten dazugeben und andünsten. ½ EL Honig und 4 EL Wasser zugeben und zugedeckt 5 Minuten garen lassen. Den Deckel abnehmen und den Sud einkochen lassen.

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und in kleine Stücke schneiden.

Das Rinderfilet mit karamellisierten Fingermöhren und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren und servieren.



**Marcel Nagel**

## **Quark-Mohn-Mousse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Quark:**

30 g Mohnfüllung  
400 g Erdbeeren  
200 g Quark  
1 Zitrone (Abrieb)  
2 TL Zucker  
1 Stängel Pfefferminz  
1 TL Basic Textur  
1 Pck.. Bourbon-Vanillezucker

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entstielen. 200 g der Erdbeeren mit Basic textur, Zucker, Vanillezucker und Quark mit einem Pürierstab pürieren. Zitrone abreiben, Minze abrausen, trocken wedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Minze, Mohnfüllung und Zitronenabrieb unter die Masse heben. Die Mousse esslöffelweise abstechen.

Die Quark-Mohn-Mousse auf Tellern anrichten, mit den restlichen Erdbeeren garnieren und servieren.



**Wilhelm Heger**

## **Schweinekotelett mit Asia-Gurkensalat und Thai-BBQ-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Marinade:**

- 4 Schoten Thai Chili
- 50 g Ingwer
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Orange
- 100 ml helle Sojasauce
- 50 g heller Sesamsaat
- 1 EL Rohrzucker

Den Ingwer schälen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chili der Länge nach aufschneiden, die Scheidewände und Kerne entfernen und klein schneiden. Ingwer, Knoblauch, Chili und Sojasauce in einer Schüssel gut verrühren. Orangenschale reiben, Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zucker, Orangensaft und -abrieb unterrühren. Sesamsaat zum Schluss hinzufügen.

### **Für das Schweinekotelett:**

- 2 Kotelett (Schwein) à 300 g
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kotelett waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in die Marinade einlegen.

### **Für das Thai-BBQ-Sauce:**

- 1 Schote Thai Chili
- 2 Zehen Knoblauch
- 0,4 cm Ingwer
- 1 Limette
- 2 EL Austernsauce
- 1 EL Fischsauce
- 3 EL dunkle Sojasauce
- 2 EL Ketchup
- 2 EL flüssiger Honig

Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und klein schneiden. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Austern-, Fisch- und Sojasauce in einen Topf geben und leicht erhitzen. Knoblauch, Ingwer, Chili und Limettensaft dazugeben. Mit Ketchup und Honig würzen.

### **Für den Asia Gurken - Salat:**

- ½ Gurke
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stiel Koriander
- 1 Stiel Thai Basilikum
- 2 EL Reisessig
- 3 EL Sesamöl
- 2 EL brauner Zucker

Die Zwiebel abziehen, Gurke vom Kerngehäuse entfernen und beides in feine Streifen schneiden. Koriander und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft, Essig, Öl und Zucker in einer Schüssel verrühren. Zwiebel, Gurke, Koriander und Basilikum dazugeben und vermischen. Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen, von der äußeren Schale und Wurzel befreien, in feine Streifen schneiden und darüber geben.

Das Schweinekotelett mit Asia-Gurkensalat auf Tellern anrichten mit Thai-BBQ-Sauce beträufeln und servieren.



**Wilhelm Heger**

## **Mini Cheesecake mit Blaubeeren**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Cheesecake:**

- 10 Butterkekse
- 150 g Blaubeere
- 1 Zitrone
- 60 g Butter
- 100 g Frischkäse
- 50 g Quark
- 50 ml Schlagsahne
- 2 Eier
- 1 EL Zimt
- 1 Schote Vanille
- 100 g Zucker
- 4 EL Stärkepulver

### **Für die Garnitur:**

- 2 EL Puderzucker

Den Backofen bei 200 Grad Umluft vorheizen.

50 g. Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie flüssig ist. Butterkekse fein zerkleinern und mit zerlassener Butter verrühren. Muffinform mit restlicher Butter bestreichen und Kekse an den Boden andrücken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Frischkäse, Quark, Vanillemark, Zucker, Zimt und Stärkepulver in einer Schüssel verrühren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier aufschlagen und mit Zitronensaft und Sahne unterheben. Blaubeeren waschen, trocken tupfen und unterrühren.

Creme auf den Keksboden geben und für 18 Minuten in den Backofen geben.

Die Mini Cheesecakes aus den Formen lösen, auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.



**Andreas Krottendorfer**

## **Kalbskotelett mit Risi-Bisi und glacierten Karotten**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Kalbskotelett:**

2 Kalbskotelett, 200 g  
 5 Blätter Salbei  
 4 EL Butter  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbskotelett waschen und trocken tupfen. In einer heißen Pfanne in Butter und Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und zu den Koteletts geben und die Butter hinzufügen. 15 Minuten weiter leicht braten lassen. Dann herausnehmen und warm stellen.

### **Für das Risi-Bisi:**

1 Schalotte  
 185 g Basmati-Reis  
 500 ml Gemüsefond  
 50 g Erbsen  
 2 EL trockenen Weißwein  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Basmati-Reis zugeben und mit 2 EL Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der doppelten Reismenge Gemüsefond aufgießen. Nach ca. 10 Minuten Erbsen dazugeben und auf kleiner Stufe halb zugedeckt dünsten lassen.

### **Für die Karotten:**

200 g. Babykarotten (mit Grün)  
 5 EL Butter  
 3 EL trockener Weißwein  
 1 EL flüssigen Honig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten putzen und schälen, einen kleinen Teil des Grüns stehen lassen. In einer Pfanne in heißer Butter andünsten und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig zugeben und offen dünsten lassen. Nach 20 min sollte fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden sein.

Das Kalbskotelett mit Risi-Bisi und glacierten Karotten auf Tellern anrichten und servieren.



**Andreas Krottendorfer**

## **Palatschinken mit Erdbeer-Marmelade und Vanillesahne**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Palatschinken:**

250 ml Milch  
1 Ei  
1 EL Butter  
60 g Mehl (glatt)  
3 EL Mineralwasser (mit  
Kohlensäure)  
1 Prise Salz

Milch, Mehl, Salz und Mineralwasser mischen. Ei aufschlagen und Eiweiß und Eigelb dazugeben und zu einem Teig rühren.

In einer Pfanne Butter erhitzen und darin dünne Palatschinken backen.

### **Für die Erdbeer-Marmelade:**

250 g Erdbeeren  
100 g Zucker

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und schneiden. In einem Topf mit dem Zucker zu einer Marmelade kochen.

Die Palatschinken mit der Erdbeermarmelade bestreichen und zusammenfallen.

### **Für die Vanillesahne:**

1 Schote Vanille  
250 ml Sahne  
1 Tafel Edelbitter-Schokolade  
30 g Pistazien (geschält)  
1 TL Zucker

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messer auskratzen. Vanillemark zu der Sahne geben und mit 1 TL Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Pistazien hacken und in einer Pfanne leicht anrösten und zur Seite stellen. Ein wenig Schokolade mit dem Messerrücken in die Vanillesahne schaben und leicht verrühren.

### **Für die Garnitur:**

2 Erdbeeren  
2 Zweige Pfefferminze

Die Pfefferminze abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und Strunk entfernen.

Die Palatschinken mit Vanillesahne, den Erdbeeren und der gehackten Minze auf einem Teller anrichten und servieren.